

Mix de lechugas con fresas, cherrys, crujiente de jamón, queso ahumado de Guía y aliño de miel de palma y balsámico – <i>Green salad with strawberries, cherry tomatoes, smoked cheese, crispy serrano ham and palm honey dressing</i>	9,25	Pulpo salteado con papa negra de Tenerife y espárragos trigueros con mojo rojo de almendras – <i>Sautéed octopus with Tenerife black potato and asparagus in a red mojo almond sauce</i>	18,50
Ceviche de gamba blanca con aguacate, mango, cebolla roja y cilantro con un aceite de jengibre – <i>Ceviche of White shrimps with avocado, red onion, mango, coriander and ginger oil</i>	12,50	Atún rojo marinado con cilantro, jengibre y soja marcado a la plancha con papas al curry y salsa de remolacha picante y sésamo garrapiñado – <i>Seared red tuna marinated with coriander, ginger and soy with curried potato, spicy beetroot and sesame praline</i>	16,00
Cigarritos de morcilla dulce de Teror con puré de manzana y canela – <i>Sweet black pudding cigarette from Teror with Apple and cinnamon sauce</i>	6,50	Tartar de atún rojo con fresas, apio y aguacate con yuzu, soja y wasabi con huevos estrellados de papa bonita – <i>Red tuna tartar with strawberries, celery and avocado with juzu, soy, wasabi and gienger accompanied a fried egg with black potatoe from Tenerife</i>	14,25
Chips de berenjenas con miel de palma y sésamo – <i>Fried aubergine chips with palm honey and sesame seeds</i>	8,00	Calamares salteados con brócoli, champiñones y cherrys con una salsa Thai de chili dulce y maracuyá con un toque picante – <i>Sutéed squid, broccoli and mushrooms with a spicy Thai sweet chili and passion fruit</i>	12,50
Sashimi de salmón ahumado con papa bonita de Tenerife y una salsa de mostaza y eneldo fresco – <i>Sashimi of smoked salmon with black potatoes and mustard dill sauce</i>	15,00	Alitas de pollo crujientes con miel de coca cola y yuca frita – <i>Crispy chicken wings in a coke honey sauce served with cassava chips</i>	9,60
Huevos estrellados con bacalao confitado y chimichurri – <i>Broken eggs with cod fish and chimichurri</i>	15,00	Burritos de solomillo de ternera, berenjena asada y cebolla con crema chedar y encurtidos – <i>Beef tenderloin burritos, grilled eggplant and onion with cheddar cheese and pickles</i>	11,00
Langostinos picantes con curry rojo, leche de coco y cilantro acompañado de arroz al jazmín – <i>Prawns in red curry, coconut milk and coriander accompanied jasmine rice</i>	12,00	Preso de cerdo ibérico con una salsita suave de ajo y pastel de papas – <i>Dam of Iberian pork with a garlic sauce accompanied with potato gratin</i>	16,50
Crep de langostinos, surtido de hongos y castaña, aromatizado con trufa y parmesano – <i>Crep with prawns, assorted mushrooms and nuts, flavoured with truffles and parmesan</i>	12,00	Tataki de solomillo de ternera con un marinado mediterráneo con gnocchi frito, chutney de mango y chile – <i>Mediterranean marinated beef tenderloin tataki with fried gnocchis in mango chutney</i>	19,50



El postre y su vino

Desserts and recommended wine

Cremoso de chocolate con aceite de oliva y sal de escamas con pan tostado - *Creamy chocolate with olive oil, salt flakes and toast* 5,90

+ *Vino / Dessert wine: Libamus tinto dulce Mencía – Castilla y León* 6,00

Sopa fría de chocolate blanco con pistachos, frutos rojos frescos y pétalos de flores comestibles - *Cold White chocolate soup and pistachios with fresh red fruit* 6,50

+ *Vino / Dessert wine: Guiguan Moscatel – DO Lanzarote* 5,25

Crujiente de yogur con miel de palma, mango y maracuyá *Crunchy yogourt with palm honey, mango and passion fruit* 6,15

+ *Vino / Dessert wine: Chateau du Mont Semillon – Sauternes, France* 5,20

Gelatina de gin tonic con salsa de enebro, sorbete de limón y crujiente de jengibre - *Gin Tonic jelly with juniper sauce, lemon sorbet and crunchy ginger* 6,50

+ *Vino / Dessert wine: Bermejo Malvasía – DO Lanzarote* 5,25

Canelones de piña colada *Cannelloni of pina colada* 6,50

+ *Vino / Dessert wine: El Grifo Malvasía – DO Lanzarote* 5,90

Postre canarión, una alegoría a los productos de la tierra *Canarion dessert (palm honey, sweet almond, gofio and biscuit)* 5,90

+ *Vino / Dessert wine: Daniela Vjariego Moscatel – DO Gran Canaria* 5,25

Espuma de crema catalana - *Catalan cream foam* 5,35

+ *Vino / Dessert wine: Jorge Ordóñez N°2 – Málaga* 12,00

