

R E S T A U R A N T E
D O N A I R E

Día de San Valentín

Aperitivos de Bienvenida

Ceviche de Pasión

Sama, fruta de la pasión, yogur de cabra, crujiente de agua de azahar
Sama ceviche, passion fruit, goat milk yogurt, crumble of orange blossom

Ostra Perle Noire

Ostra, caldo de cazuela canario
Oyster Canarian casserole reduction

Bocanegra de Lanzarote

Bocanegra, mojo de remolacha, coco, curry, aire de cilantro
Bocanegra local fish, beetroot 'mojo', coconut, curry, coriander

Wagyu

Lomo cocinado a baja temperatura, batata, yema de huevo,
mojo rojo, trufa negra
Braised loin of wagyu, sweet potato, egg yolk, red 'mojo', black truffle

Violeta de Primavera

Fresas, chocolate negro, violetas, ruibarbo
Spring Violet, Strawberry, black chocolate, violet, rhubarb

Petit Fours

65€ por persona

65€ per person

Incluye maridaje de cócteles / Includes food and cocktail pairing

Daniela Garbi

B A R M A I D

COCKTAIL JOURNALIST

Todo el equipo de Donaire le desea una excelente cena.
Gracias por compartir este día con nosotros.