

Menú Victoria

Ostra

Tomate, granizado de pepino y gin tonic

Sama

Yogur de cabra, papaya, fruta de la pasión, yuzu

Verduras de Temporada

Tallarín de nabo, parmesano, caldo reducido de garbanzo

Chipirón a la Llama

Salsa de patas, escaldón, mantequilla de cabra

Pescado Local

Caldo de berros, ñame-jengibre, sus escamas crujientes

Pato Barbarie

Magret, puré de bubango e hinojo, helado de Marba Barrica

Amaranto

Fresa, remolacha, vainilla de bourbon y vinagre macho

Flores y Cítricos

Flor de azahar, rosas, cítricos, vodka

1866

Chocolate ahumado, Jack Daniel's, maracuyá, avellanas

69€ por persona

39€ por persona maridaje de 5 vinos

Si lo requiere tenemos una guía de alérgenos de cada uno de nuestros platos a su disposición,
Nuestro personal estará encantado de asistirle

Menú Donaire

Sama

Yogur de cabra, papaya, fruta de la pasión, yuzu

Huevo

A baja temperatura, puré de papa bonita, velouté de boletus y micuit, trufa negra, pan de cristal con higo

Bocanegra

Mojo de remolacha, curry, frutos secos caramelizados, aire de cilantro

Presa Ibérica

Cre moso de arroz canario, mojo de queso de Uga y cilantro, miel de palma

Mango Thai

Cre moso lactée, mango, confitado en jengibre y chile, citronela, lichi, cilantro, coco

Mochi Canario

Mochi de arroz glutinoso, plátano, café, leche quemada, galletas

59€ por persona

35€ por persona maridaje de 4 vinos

Menú a la Carta

Entrantes

Ostra

Tomate, granizado de pepino y gin tonic (8€ la unidad)

Sama

Yogur de cabra, papaya, fruta de la pasión, yuzu

Chipirón a la Llama

Salsa de potas, escaldón, mantequilla de cabra

Verduras de Temporada

Tallarín de nabo, parmesano, caldo reducido de garbanzo

Huevo

A baja temperatura, puré de papa bonita, velouté de boletus y micuit, trufa negra, pan de cristal con higo

Principales

Bocanegra

Mojo de remolacha, curry y aire de cilantro

Pescado Local

Caldo de berros, ñame-jengibre y sus escamas crujientes

Pato Barbarie

Magret, puré de bubango e hinojo, helado de Marba Barrica

Presal Ibérica

Soja y miel de palma, cremoso de arroz canario

Menú a la Carta

Postres

Flores y Cítricos

Flor de azahar, rosas, cítricos, vodka

Amaranto

Fresa, remolacha, vainilla de bourbon, vinagre macho

1866

Chocolate ahumado, Jack Daniel's, maracuyá, avellanas

Mango Thai

Cre moso Lactée, mango, confitado en jengibre y chile, citronela, lichi, cilantro, coco

Mochi Canario

Mochi de arroz glutinoso, plátano, café, leche quemada, galletas

Pensión Media/ Completa

55€ por persona por 5 platos

35 €

50€ por persona por 4 platos

30 €

45€ por persona por 3 platos

25 €

Si lo requiere tenemos una guía de alérgenos de cada uno de nuestros platos a su disposición,
Nuestro personal estará encantado de asistirle

IGIC Incluido