

VICTORIA

Ensalada de berros

Queso de gofio, naranja sanguina, berros, pasas

Cherne negro

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

Verduras de temporada

Tallarín de nabo blanqueado con queso curado,
caldo reducido de garbanzo

Chipirón a la llama

Escaldón de mantequilla de cabra, cebolla de Guayonje,
reducción de patas

Atún balfegó

Mojo hervido, higo pico, queso Don Nicolás

Carrilleras de ternera

Coliflor, papa bonita-vinagre macho

Green

Pistacho, manzana-genjibre, lima, hierbas aromáticas

Mango thai

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

Doré

Chocolate negro 66%, ruibarbo, plátano, regaliz

75€ por persona

(30% de descuento para huéspedes con pensión completa/media)

Maridaje de 5 vinos, 45€ por persona

Tenemos a su disposición la guía de alérgenos de cada uno de nuestros platos.
El personal de Donaire estará encantado de resolver todas sus dudas.

IGIC Incluido

DONAIRE

Anguila ahumada

Texturas de mostaza, semillas de tomate, aguacate, miel

Huevo

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

Bacalao

Batata de Lanzarote, espuma quemada, caldo de cazuela

Presa ibérica

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

Jardín Donaire

Naranja-azahar, frambuesa-rosas, violetas, pimienta sichuan, aceite de oliva

Higuera

Bre va, chocolate negro, amaretto, yogur de cabra

65€ por persona

(30% de descuento para huéspedes con pensión completa/media)

Maridaje de 4 vinos, 40€ por persona

Tenemos a su disposición la guía de alérgenos de cada uno de nuestros platos.
El personal de Donaire estará encantado de resolver todas sus dudas.

IGIC Incluido

A LA CARTA

Entrantes

Ensalada de berros

Queso de gofio, naranja sanguina, berros, pasas

Anguila ahumada

Texturas de mostaza, tomate, aguacate, miel

Cherne negro

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

Chipirón a la llama

Escaldón de mantequilla de cabra, cebolla de Guayonje, reducción de potas

Verduras de temporada

Tallarín de nabo blanqueado con queso curado, caldo reducido de garbanzo

Huevo

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

Principales

Atún balfegó

Mojo hervido, higo pico, queso Don Nicolás

Bacalao

Batata de Lanzarote, espuma quemada, caldo de cazuela

Carrilleras de ternera

Coliflor, papa bonita-vinagre macho

Presas ibérica

Creoso de arroz canario, mojo de queso de Uga y cilantro, miel de palma

Tenemos a su disposición la guía de alérgenos de cada uno de nuestros platos.
El personal de Donaire estará encantado de resolver todas sus dudas.

IGIC Incluido

A LA CARTA

Postres

Green

Pistacho, manzana-genjibre, lima, hierbas aromáticas

Mango thai

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

Doré

Chocolate negro 66%, ruibarbo, plátano, regaliz

Jardín Donaire

Naranja-azahar, frambuesa-rosas, violetas, pimienta sichuan, aceite de oliva

Higuera

Breva, chocolate negro, amaretto, yogur de cabra

5 platos, 59€ por persona

4 platos, 55€ por persona

3 platos, 49€ por persona

(30% de descuento para huéspedes con pensión completa/media)

Tenemos a su disposición la guía de alérgenos de cada uno de nuestros platos.
El personal de Donaire estará encantado de resolver todas sus dudas.

IGIC Incluido