

S O P A S  
& C R E M A S

Salmorejo de cereza, quenelle de helado de almendra tostada con gel de manzana asada y escarcha de queso canario.

   \_\_\_\_\_ **8'00€**

Del Jable al plato.  
*Crema de batata y trigo del Jable con granos de millo frito.*

   \_\_\_\_\_ **8'00€**

E N T R A N T E S

Brotos tiernos con emulsión de pimientos asados, dados de queso curado en aceite de regaliz, jamón de pato y millo tostado crujiente.

   \_\_\_\_\_ **12'00€**

Ensalada de faisán sobre micro vegetales con vinagreta de mirtilos y culis de queso fresco.

  \_\_\_\_\_ **14'00€**

Láminas de foie micuit con cobertura garrapiñada de frutos secos especiados y chutney de plátano.

   \_\_\_\_\_ **17'00€**

Pulpo al humo.

  \_\_\_\_\_ **17'00€**

D E L M A R . . .

Suprema de merluza con boletus y trufa sobre papas écrasé al aroma de avellanas.

  \_\_\_\_\_ **20'00€**

Tataki de atún rojo con salsa cantonesa sobre cremoso de hongos.

   \_\_\_\_\_ **22'00€**

Lomo de cherne confitado en aceite de vainilla, mousse de shiitake y crema de ajo negro picante.

  \_\_\_\_\_ **18'00€**

D E L A  
T I E R R A . . .

Capricho de cochino negro con fufú de plátano canario y cremoso de queso de Uga al pimentón.

 \_\_\_\_\_ **19'00€**

Solomillo de cebón 54 grados, salsa verde terrosa, vinagreta hidromiel y cubos de foie fresco al grill.

 \_\_\_\_\_ **25'00€**

Espiral de solomillo de cordero con núcleo de ibéricos, salsa de campo y miel sobre puré de beterrada.

  \_\_\_\_\_ **22'00€**

D E L A I R E . . .

Pollo de corral ahumado sobre nido de papas bonitas y salsa de gofio de millo tostado.

  \_\_\_\_\_ **18'00€**

Magret de pato a la crema de calabaza asada con curry Jaipur y gotas de manzana asada.

  \_\_\_\_\_ **20'00€**

P O S T R E S

**Pecado Original:** Mousse de caramelo con núcleo de manzana verde al perfume de canela y esponja de pistacho.

    \_\_\_\_\_ **7'00€**

**Esfera abstracta:** Esfera de chocolate blanco pintada, rellena de mousse de avellanas con bizcocho de yuzu y caviar de lima limón.

    \_\_\_\_\_ **8'00€**

Gin Tonic en texturas con sus gominolas.

   \_\_\_\_\_ **7'00€**

**Mi tierra:** Cremoso de queso de Lanzarote con centro de confitura de fresas sobre ganache de cactus, plátano y tierra de gofio.

  \_\_\_\_\_ **7'00€**

**Volcán de caramelo:** Canuto de chocolate relleno de crumble de avellana y cremoso de caramelo con fruta de la pasión y su esponjoso.

    \_\_\_\_\_ **8'00€**

\* Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria rogamos que lo comunique al personal de sala.  
Cumplimiento del RD 1420/2006 de congelación del pescado para evitar el anisakis.  
Chef Ejecutivo: Francisco Galdón.