

# La Carta



## Entrantes

- Tabla de Quesos Canarios 
- Croqueta de Guiso de Cabra    
- Ensalada de tomate antiguo-bonito-jugo de aliño  
- Escaldón de gofio La catedral  
- Ensalada de tomates encurtidos ricota y algas   
- Gambas a la brasa con grasa de chuleta 

## Primeros

- Gambones al Ajillo de sus cabezas-Amontillado Sopla Poniente 
- Setas a la brasa -crema de trompeta - yema escalfada  
- Risotto de Cala-Mar y algas    
- Risotto de Calabaza y castañas 

## Principales

- Pescado del día a la brasa en salsa verde-Verduras ahumadas  
- Atún-tomatiao   
- Puerros asados-emulsión de miso jengibre y sésamo- Ibérico    
- Terrina de cochinito negro de San Mateo- Mojo de cochino  
- Carrillera de vaca-Batata, naranja y mandarina  
- Lomo alto a la brasa con puré de papas y piquillos al pilpil 
- Chuleta Madurada de Vaca Simmental 20 Días, a la brasa con puré de papas y piquillos al pilpil 

## Postres

- Flan de bienmesabe-chantilly-ron    
- Sopa de pepino, fino y hierbaluisa-Sorbete de limón 
- Tarta de queso  
- Torrija-Coco-Hojas de limonero-Sorbete de manzana verde  
- Cremoso de chocolate-maracuyá-chocolate blanco- albahaca   



HUEVO



PESCADO



LACTEOS



GLUTEN



SULFITOS



ALTRAMUCES



SEMILLAS DE SESAMO



MOSTAZA



APIO



SOJA



MOLUSCOS



CRUSTACEOS



CACAHUETE



FRUTOS SECOS