

# MENU DEGUSTACION

## 2 AÑOS DE CAMINO

### 1º PASE

• EMBUTIDO DE VACA VIEJA MARINADO

### 2º PASE

• NUESTRO TARTAR DE VACA VIEJA

### 3º PASE

• NUESTRAS CROQUETAS CASERAS (VACA, CHORIZO DE BUEY Y GAMBA ROJA CON VELO DE PAPADA IBERICA 100% BELLOTA)

### 4º PASE

• MOLLEJAS ESTOFADAS EN VERMUT CASERO, SETA SITAKE Y CEBOLLA CARAMELIZADA

### 5º PASE

• CHIPIRON CON ALI OLI GRATINADO, ACEITE DE CEBOLLINO Y PIMNETON

### 6º PASE

• VIEJA, VIEJA MAS VACA VIEJA-PLATO DEL 1º PUESTO EN II CAMPEONATO NACIONAL DE TENERIFE(Reinterpretado con Lubina)

### 7º PASE-PRINCIPAL

• SOLOMILLO DE VACA VIEJA, AHUMADO CON GUARNICION

### 8º PASE-POSTRE

• HOJALDRE DE MANGO BRASEADO Y CREMA FRIA DE MANGO, ESFERAS DE AOVE Y CACAO ETIOPE PURO

Precio 55€ Pax

AGUA Y PAN INCLUIDO

Con maridaje

78€ pax

UN MENU DONDE  
RECOPILAMOS LOS  
PLATOS MÁS  
ICÓNICOS DE NUESTRA  
CÓCINA DURANTE  
ESTOS DOS AÑOS