

Entrantes

- *Croquetas de berros y platamole*
- *Tabla de quesos canarios, tostas y mermelada*
- *Corte de jamón Blazquez bellota 75% ibérico, pan, tomate y AOVE*
- *Rollitos crujientes de “carne cabra”*
- *Ceviche ecuatoriano de langostinos*
- *Ensalada de roastbeef de cochino negro, crema de aguacate, vinagreta de pistacho y manzana*
- *Ensalada templada de atún fresco, tomate, Vinagreta de remolacha, miel y mostaza*
- *Sopa thai de pollo, leche de coco, lemon grass y su won tun*
- *Alcachofas al grill con vinagreta de albahaca y tomate seco*
- *Carpaccio de ternera, parmesano y alcaparras*
- *Raviolis de boletus, setas de temporada y tartufata*

ATENCIÓN: Todos nuestros platos y postres contiene alérgenos. Trabajamos con productos de temporada lo que provoca cambios constantes en los ingredientes de algunos de los platos que elaboramos y están sujetos a cambios por temporalidad. Consulte con el personal de sala.

Principales

- *Risotto oriental de shiitakes y rúcula*
- *Salmón asado marinado a la miel, cítricos y cous cous a la menta*
- *Bacalao, vinagreta tibia de tomate, mango y chinola*
- *Churrasquitos ibéricos, chimichurri y batata*
- *Carrilleras confitadas al curry rojo y parmentier de coliflor*
- *Lomo alto de ternera Angus asado con papitas fritas*

ATENCIÓN: Todos nuestros platos y postres contiene alérgenos. Trabajamos con productos de temporada lo que provoca cambios constantes en los ingredientes de algunos de los platos que elaboramos y están sujetos a cambios por temporalidad. Consulte con el personal de sala.



El dulce final

- *Piña confitada, coco y crema de brownie*
- *Crema de queso, guayaba y galleta*
- *Coulant de maní*
- *Milhojas crujientes de chinola*

ATENCIÓN: Todos nuestros platos y postres contiene alérgenos. Trabajamos con productos de temporada lo que provoca cambios constantes en los ingredientes de algunos de los platos que elaboramos y están sujetos a cambios por temporalidad. Consulte con el personal de sala.