

La Carta



Entrantes

Tabla de Quesos Canarios	15€
Croqueta guiso de cabra- ud	2€
Ensalada de tomate ecológico-bonito-jugo de aliño	15€
Escaldón de gofio La catedral	9€
Ensalada de tomates encurtidos ricota y algas	13€
Carabinero periquito con grasa de chuleta	16€
Puerros asados-emulsión de miso jengibre y sésamo	13€

Primeros

Gambones al Ajillo de sus cabezas-Amontillado Sopla Poniente	16€
Setas a la brasa -crema de trompeta - yema escalfada	16€
Risotto de Cala-Mar y algas	17€
Risotto de Calabaza y castañas	16€

Principales

Pescado del día a la brasa en salsa verde-Verduras ahumadas	19€
Atún-tomatiao	20€
Terrina de cochinillo negro de San Mateo- Mojo de cochino	23€
Carrillera de vaca-Batata, naranja y mandarina	21€
Lomo bajo a la brasa con puré de papas y piquillos al pilpil	20€
Chuleta Madurada de Vaca Simmental 20 Días, a la brasa con puré de papas y piquillos al pilpil	50€/kg

Postres

flan- bienmesabe	5€
Sopa de pepino, fino y hierbaluisa-Sorbete de limón	5€
Tarta de queso	5€
Torrija-Coco-Hojas de limonero-helado de yogurt	6,5€
Cremoso de chocolate-maracuyá-chocolate blanco- albahaca	6,5€

Servicio de pan y aceite 1,90€ por persona

Almogrote 2€

IGIC incluido

