



[menú esencia]

Ceviche de dashi, caldo de vinagre de arroz y flores
Wagyu con soja envejecida en barrica de fino

Coliflor & ajo negro
Remolacha & topinambur
Apio & codium

Homenaje al "Patudo Canario"

Plantas olvidadas de Canarias, unagui ahumado y yema
curada en shio-koji

Ramen con panceta de cochino negro, angulas y triple
caldo.

Pesca local con su pilpil y caldo de puchero tricontinental

Pichón "Influencias del mundo"

O

Solomillo "Influencias del mundo"

Chocolate, café de "Agaete" y plátano

Petit Four

PVP 120€

Suplementos:

Caviar de Osetra 30 gr **110€**

Wagyu A5 de Kagoshima a la robata 50 gr **57,50€**

Carabinero de "La Santa" al jospier con caldo de parihuela **56,00€**