

NUESTROS ENTRANTES

- PULPO BRASEADO CON VARIADO DE ALMOGROTES DE MASCARPONES, PAPAS ARRUGADAS Y TIERRA DE TINTA DE CALAMAR..15,50
- GAMBONES SALTEADOS SOBRE EMULSIÓN DE CURRY VERDE THAIANDES, ALBAHACA Y ESPUMA LIGERA DE COCO....13
- CEVICHE DE PESCADO FRESCO DE NUESTRA COSTA Y MARACUYÁ, CON TARTAR DE AGUACATE , DADOS DE YUCA CONFITADA, BONIATO Y MAÍZ TOSTADO..... 13,50
- TARRINA DE FOIE DE PATO HECHO EN CASA, CON LÁGRIMAS DE CACAO, CAVIAR DE LIMA, GELIFICADO DE AMARETTO Y CRUJIENTE DE PAN DE HIERBAS....13,50
- CARPACCIO DE BONITO LISTADO CANARIO SOBRE PULPA DE TOMATE, CON VINAGRETA DE MANZANA Y PIÑONES, CON HELADO DE MOSTAZA VERDE.....12,50
- BOURGIGNON DE BOLETUS, SETAS Y FOIE DE PATO A LA PLANCHA Y CON HUEVO COCIDO A BAJA TEMPERATURA....14
- RULOS DE CARPACCIO DE CIERVO MARINADO EN HIERBAS SILVESTRES CON VIRUTAS DE FOIE, VINAGRETA DE HIGOS Y POLVO DE MAÍZ TOSTADO.....12,50
- ENSALADA 56 : MOZARELLA DE BUFALA, BRESAOLA, NARANJA, VIRUTAS DE PARMESANO Y GRANADA CON HIERBAS JAPONESAS.....12
- ENSALADA TEMPLADA DE VERDURAS “ AL DENTE” SOBRE HUMUS Y TIERRA DE REMOLACHA Y ACEITE DE ARGÁN...11
- BOMBONES DE MORCILLA DE TEROR , CON SABAYÓN DE CERVEZA NEGRA, MANZANA OSMOTIZADA Y ENCURTIDO DE CEBOLLA ROJA12

DE NUESTRO MAR.....

- PESCADO CANARIO DEL DÍA MARINADO EN MISO Y A LA PLANCHA , SALSA DE CAVA Y YUZÚ, Y CRUJIENTES DE RAÍZ DE LOTO....21
- MAR-MONTAÑA DE VIEIRAS A LA PLANCHA Y PRESA IBÉRICA , SOBRE QUINOA ROJA SALTEADA EN ACEITE DE TRUFA Y DADOS DE CALABAZA AROMATIZADA.....18,50
- CHIPIRONES RELLENOS DE RISOTTO DE FOIE SOBRE CREMA DE CEBOLLA Y TINTA , CON TOPPING DE TRUFA NEGRA..19,50
- BACALAO ASADO CON GAMBONES SALTEADOS Y SALSA AJOARRIERO....20
- SALMON NORUEGO AL HORNO EN PAPILOTE DE JENGIBRE Y LIMA SOBRE PUERROS CONFITADOS EN VINO CHARDONNAY ...19,50

NUESTRAS MEJORES CARNES

- SOLOMILLO DEL VACUNO GALLEGO A LA PLANCHA Y FILETEADO CON VIRUTAS DE TRUFA Y SAL AHUMADA25
- ALBÓNDIGAS DE CORDERO LECHAL CON AROMAS ORIENTALES , ZAALOUK DE BERENJENA, TRUFA NEGRA, Y MINI VERDURAS SALTEADAS.....19
- CARRILLERAS DE VACUNO AL VINO TINTO Y AROMA DE CLAVO CON PANCETA IBÉRICA GLASEADA, SOBRE PURÉ DE GARBANZOS CASTELLANOS Y VERDURITAS SALTEADAS.....20
- SOLOMILLO DE JABALÍ ASADO CON SALSA DE BAYAS SILVESTRES, PIÑA A LA PLANCHA, TIERRA DE CACAO Y ENDIVIA BRASEADA...21
- STEAK TARTAR VERSIÓN DE LA CASA, CON VIRUTAS DE FOIE, HUEVO COCIDO A BAJA TEMPERATURA, MOSTAZA VERDE, REMOLACHA CONFITADA , Y TRUFA....18

GUARNICIONES EXTRAS :

- PAPAS TRUFADAS....5
- VERDURAS SALTEADAS CON ACEITE DE ALBAHACA....5
- PAPAS ARRUGADAS CON SURTIDO DE MOJOS...5

SERVICIO DE PAN.....1,50

CUALQUIER TIPO DE ALERGIA ALIMENTARIA, POR FAVOR COMUNIQUELA A NUESTRO PERSONAL

IGIC INCLUIDO EN LOS PRECIOS