



MENÚ

* QUESOS ARTESANALES DE CANARIAS con dulce de nopal	12,50€
* CROQUETAS DE TOMATE seco con atún rojo	12,50€
* SARDINAS AHUMADAS con jugo de piparra y naranja	15,50€
* FOIE MI-CUIT con toques de millo sobre nube de algodón	17,50€
* NIGIRI de arroz a la cubana	9,50€
* HUEVOS ROTOS con camarón, chips de batata roja y mayonesa de trufa	14,00€
* ALCACHOFAS CONFITADAS huevos a 65° C, callos de bacalao y harina frita	16,50€
* ANGIULA AHUMADA Y TOBIKO con miso y frutos rojos	16,50€
* CHIPIRÓN SAHARIANO con jugo de cebolla rustida, jengibre, tinta y curado de oveja	17,00€
* AGUACHILE VERDE de lubina	18,50€
* STEAK TARTAR sobre tuétano asado y chips de yuka	20,00€
* COCHINILLO NEGRO con su jugo y batata dulce	24,00€

para finalizar:

* TARTA DE QUESO	7,00€
* ESPUMA DE MARACUYÁ crema de caramelo y helado mantecado	7,00€
* MILHOJA DE PLÁTANO FRITO con helado de chicha venezolana	7,50€
* SOUFFLE de pasta de cacao	8,00€

7% I.G.I.C. incluido