

Para empezar

Langostinos fritos € 10
Con tempura de coco,
remolacha asada, pimienta rosa,
toque de chili y tomates cherry

Ensalada Waldorf € 11
tataki de pato con mayonesa de
apio, manzana y nueces

Ensalada de quínoa y kale € 9
templada con almendras
tostadas, arándanos, dátiles y
alioli de azafrán

Poke € 11
ensalada Hawaiana hecha con
pescado fresco del día

Pan Bao € 10
con agridulce de cerdo ibérico a la
barbacoa, chili , cebolla y pepino
encurtido, sésamo y wakame

Bisque Thai de bogavante € 9
curry rojo, lima y sésamo

Pastrami de Angus € 11
con puré de coliflor frita y tartufo

Marmitako Canario de pulpo € 11
batata y papa de Soo

Tartar de salmón € 11
semi curado con crema templada
de guisante, curry verde y menta

Gyoza de sepia en su tinta € 10
mojo hervido de cilantro

Ceviche templado € 11
vieira, langostino & chipirón sellado
y marinado en lima, jengibre y leche
de coco

De costa a costa

Salmon € 15
canela y curry amarillo

Moqueca de Cherne € 15
toque de chili, coco y cilantro

Ravioli de tofu y berenjena € 13
con emulsión de pecorino

Del varadero € 16
Pescado fresco con su guarnición

Lubina y suquet de marisco € 15
crema de papa arrugada

De la tierra

Nuestro cordero € 16
dúo de car
ré y pierna de cordero lechal con
salsa de tomillo,
puré de berenjena y queso de cabra

Carrillada de cerdo Ibérico € 14
en su jugo con verduras y papas

Costillar de ajojo € 15
a baja temperatura con puré de
papa y puerro

Solomillo Uruguayo € 16
crema de setas, papas y verduras
asadas

Ossobuco en caneloni € 14
invertido con espuma de queso
parmesano

Lo dulce todos € 6

Malibú
Cremoso de piña y espuma
de coco

Volcán de té Matcha
con chocolate blanco

Tarta de queso
con toque de queso de aquí
y frutos del bosque

Plátano asado
con Mille Feuille crujiente,
chocolate y dulce de leche

Crema cítrica
con helado de Brownie,
merengue y crujiente de