El menú degustación 2017

Teja de papa negra con pulpo al olivo

Sopa miso

Sopa de nécora con tempura de verduras y camarones

Sashimi de gamba canaria con erizo

Sashimi de salmonete y gallo de san pedro

Nigiri de salmón y de chicharro

Tartare de atún con pan de cristal

Tempura de langostino tigre

Caballa a la parrilla

Ravioli de conejo y millo con su asadura

Foie gras asado con salsa de manzana verde

Vaca rubia gallega a la brasa

Mousse de chocolate negro, helado de mango y gelée de granny smith

Soufflé de chocolate