

Promovemos productos locales porque

deseamos que viajen las personas

y no los alimentos.

Por qué nos importa mucho la salud de nuestros clientes

cocinamos nuestros productos con aceite de oliva

y no usamos potenciadores de sabor

## Nuestras croquetas.....

Croquetas de atún en movimiento.

Gambas al ajillo en croquetas con empanado de panko.

Croquetas de calamar con ali oli negro y cenizas

Cochino negro con queso majorero

Para que le apetezca picar...

Trampantojo de aceitunas negras

Jamón ibérico.

Tartar de aguacate en cilindro de maíz con langostinos en tempura

Típica ensalada canaria de tomates, brotes de berros,  
cebolla roja, queso fresco y aguacate  
con un toque de vinagre macho reducido.

Ensalada Cesar bajo nuestro punto de vista

Lomo de salmón marinado,  
pepinos aliñados y pan de parmesano.

Jamón de cochino negro con guisantes en texturas

Lingote de micuit de pato con manzana caramelizada

Queso majorero asado con mojo rojo y miel de palma

Papas bonitas arrugadas.

Pulpo empanado con falafel y emulsión de teriyaki.

Camembert asado al aroma de sarmiento con confitura de arándano.

## Algo Mediterráneo.....

Gazpacho de mango con tropezones de aguacate y salmón marinado

Gazpacho de tomates asados con brunoise de jamón ibérico

Caldo de cebollas con pan de la casa gratinado con queso

Sopa Ramel de cochino negro

Crema de tomate canario asado con bombón de queso ahumado.

Cremoso de nuestro arroz amarillo con ventresca de cherne

Girasoli rellenos de tomate y mozzarella  
servido con pesto de nueces.

Arroz mar y montaña.

Paella mixta.

## De la mar a la mesa...

Sama roquera con gratén de mojo hervido

Centro de cherne encebollado con papas bonitas arrugadas.

Lomo de lubina en ligero escabeche de vinagre macho.

Tacos de salmón en tempura con salsa tonkatsu.

Pámpano en marmitako de pimienta palmera.

## De la tierra....

Coca de cochino negro y cebolleta

Cordero peli buey cocido a baja temperatura  
con papas machacadas al mortero.

Timbal de conejo en salmorejo con papitas bonitas

Cochinillo negro asado con ajo y tomillo, milhojas de papas y manzana

Magret de pato con salsa ligera de miel de palma.

Clásico solomillo de res con salsa de champiñones,  
verduras y papas salteadas.

Lomo alto de vaca toledano asado en sarmientos,  
sobre papas y pimientos asados.

## La parte dulce enamora y crea bienestar.....

Piña colada deconstruida.

Manzana caramelizada con helado de canela.

Plátanos marinados con espuma de fruta de la pasión y borras de café.

Nuestro amor por el chocolate.

Plátanos flambeados con helado de vainilla de bourbon

Crepes flambeados con helado de plátano

## El sentido de los helados artesanos.....

Helado de gofio con leche de cabra y millo garrapiñado.

Representación de ron miel canario en frio.

Helado de plátano frito sobre bizcocho borracho de higos.

La piña de Buenavista en estado natural.

Vainilla de bourbon.

Ocumare del 71%

Sorbetes de fruta fresca de temporada.

Helados de fruta de temporada.