

Abriendo los sentidos...

FOIE GRAS MI-CUIT CON CHUTNEY DE MANGO Y PAN ESPECIAS	12'90€
DÚO DE PATÉS CON CRUDITÉS Y TOSTAS DE PAN - HUMMUS DE AGUACATES - TAPENADE DE TOMATES SECOS	8'00€
CHUPA CHUPS DE QUESO FRESCO BAÑADOS EN PISTACHOS Y KIKOS CON CORAZÓN DE GUAYABA	6'40€
RAVIOLI DE MELÓN CON QUESO AZUL, PASAS, NUECES Y KIKOS	8'00€
CARPACCIO DE CALABACÍN CON TOMATES SECOS, PARMESANO Y PEREJIL	8'50€
SIOMAI "LITTLE BUDDHA" NUESTRA DUMPLING DE COCHINILLO CON TERIYAKI DE AJO	12'50€
CURRY VEGETAL DE CHAMPIÑONES, ZANAHORIA, CALABACIN, JENGIBRE, TOMATE CHERRY Y LECHE DE COCO CON ARROZ BASMATI	12'00€
TACOS CREATIVOS LOS 5 SENTIDOS (PREGUNTAR AL CAMARERO) 3 UNIDADES	12'00€

DE LA HUERTA A LA MESA

ENSALADA TEMPLADA DE CODORNIZ Y COGOLLOS TEMPLADOS CON ACEITE DE PISTACHO	12'90€
ENSALADA ORIENTAL CON GAMBAS, ZANAHORIA, TOMATE CHERRY, APIO, ESPÁRRAGO, SESAMO, HIERBABUENA Y VINAGRETA DE JENGIBRE	12'50€
ENSALADA VEGETAL AL ESTILO INCA CON TOMATE, ESPÁRRAGO, BRÓCOLI, ESPAGUETI DE PEPINO, APIO Y SU VINAGRETA DE SOJA CON AJI	10'50€
ENSALADA DE ROASTBEEF CON TOMATE CHERRY, CHALOTAS, PEPINO, CEBOLLITA, CILANTRO, HIERBABUENA Y SALSA THÁI	12'50€

Frescura en estado puro

CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE, CEBOLLA ROJA, CILANTRO Y BATATA NARANJA	14'00€
CARPACCIO DE GAMBAS SALVAJES CON VIRUTAS DE FOIE	14'50€
SASHIMI DE SALMÓN CON GEL DE NARANJA, CAVIAR DE WASABI, MAYONESA DE WASABI Y FRUTOS ROJOS	14'00€
TARTAR DE SALMÓN NIKKEI MARINADO EN PONZU CON ESPAGUETI DE PEPINO, ROCOTTO RALLADO Y ALGAS FRITAS EN ACEITE DE SÉSAMO	14'00€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO CON CHALOTAS, PEPINILLO, MOSTAZA EN GRANO, ALBAHACA, HUEVO POCHÉ Y SU HOJALDRE DE PARMESANO Y SÉSAMO	16'50€

"MI MADRE" Y SUS SECRETOS

PASTEL DE CERDO IBÉRICO Y MAYONESA DE LIMÓN	7'50€
QUICHE LORRAINE (BACON, EMMENTAL) CON ENSALADA FRESCA	7'50€
REVUELTO DE LENTEJAS CON TOMATES SECOS Y QUESO DE CABRA	10'50€
RATATOUILLE (BERENJENA, PIMIENTOS, CEBOLLA, TOMATE, CALABACIN)	6'00€

DE PICOTEO POR LA TIERRA

TAPEO CANARIO CHORIZO DE TEROR, PAPAS ARRUGADAS Y SUS DOS MOJOS	11'50€
TABLA DE QUESOS CANARIOS 100% ARTESANOS	16'00€
JAMÓN SELECCIÓN DE RECEBO , GUIJUELO "SIMÓN MARTIN" (CASI BELLOTA)	12'50€

Navegando por los mares

BACALAO CON CHIPS DE BATATA Y SALSA DE SETAS ASIATICAS	14'00€
ATÚN ROJO SOBRE HUMMUS AHUMADO, SALSA DE OSTRAS A LA NARANJA Y CRUJIENTE DE PUERRO	15'80€
LINGOTE DE SALMÓN CRUJIENTE CON PURÉ DE COLIFLOR Y SU SALSA "OH LÁ LÁ"	14'50€

DE SENDERISMO POR EL MONTE

SECRETO IBÉRICO CON PAPAS PANADERAS Y SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA AL PEDRO XIMÉNEZ	14'50€
CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO CON PURÉ DE BULBO DE APIO Y ZANAHORIA	16'50€
KOFTA DE TERNERA CON FALSAS PAPAS FRITAS Y TZATZIKI	13'90€
PATO CON SALSA ASIATICA A BASE DE KIMCHI ACOMPAÑADO DE ZANAHORIAS AL HORNO	14'30€

★ El toque dulce ★

EL SEXO SENTIDOS UN POSTRE EROT...EXÓTICO! CREMOSO DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS Y FRAMBUESA CRUNCHY	5'50€
CREMA DE LIMÓN CON MERENGUE SUIZO Y GALLETAS FRANCESAS	5'50€
COOKIE CALIENTE CON PEPITAS DE CHOCOLATE, HELADO DE VAINILLA Y TOFFEE	5'00€
CANELÉ DE BURDEOS CON NATA CASERA (UN CLÁSICO FRANCÉS)	5'00€
SORBETE DE MOJITO CASERO	5'00€
CAFÉ GOLOSO (UN CAFÉ ACOMPAÑADO DE UN SURTIDO DE POSTRES EN VERSIÓN MINIATURA)	6'50€