

Espárragos Blancos Templados. Carlota al Aceite de trufa negra	12,50€
Panache en Terrina y Hortalizas Crudas con Brotes, Hojas y Germinados	9,35€
Col y Acelga. Falso Sushi-Nori de Ventresca de Atún Rojo, Aguacate y Cigalitas	13,80€
Lentejas Verdes de Tías en Vinagreta con Láminas de Bacalao y Sorbete de Pimiento Amarillo	10,20€
Habichuelas. Ensalada de Bogavante con Tomates de Jardín	17,25€
Flores de Calabacín. En Contraste Frío y Caliente, Pata Asada de Cochino Negro y Mojo de Curry	9,50€
Beterrada, Hinojo, Espinacas. Raviolis de Beterrada, Hinojo, Conejo y Trucha con Aire de Espinacas	10,75€
Guisantes. Arvejas frescas Compuestas, con Panceta ibérica y Huevo Mollet	9,85€
Menestra de Verduras Tradicional, algunas rebozadas, con Daditos confitados de Cordero Pelibuey	9,75€
Habitas tiernas. Suprema de Rodaballo con Chop-Suey de Chipirones	16,85€
Coliflor, Brócoli. Texturas con Tataki de Salmón y Amapola	14,25€
Borrajas. en Salsa Verde con Lomos de Vieja y Almejas	17,55€
Berros, Millo, Calabaza. Foie Caliente en Doble Cocción con su Potajito	17,75€
Alcachofas. Fritas y a la Plancha con Cochinillo Deshuesado y Crujiente y Albaricoque	18,30€
Colinabo, Bubango, Zanahoria Baby. Perdiz de Campo Confitada con Esencia de Malvasía, Duquesa de Papa Yema de Huevo	17,80€
Espárragos Verdes Salteados, Carrilleras de Ternera Glaseadas, Tuétano y Olivas Negras	15,50€

Puchero Canario en Dulce (Sorbete de Batata, Crocant y Toffe de millo, Espuma de papa, Gominola de Bubango, Mermelada de Calabaza, Aire de zanahoria, Pera al Vino Tinto, Garrapiñada de Garbanzos)	6,50€
Berenjena e Hinojo , Praliné de Macadamia y Bombones de Jengibre.	5,75€

Vinos en Oferta:

BLANCOS y ROSADOS:

Valleoro Listán Blanco Afrutado	7.25€
Valleoro Blanco Tradición	7.25€
Gran Tehyda Rosado	7.25€
Valleoro Brut	7.75€

TINTOS:

Valleoro Listán Negro Tradicional	7.50€
Gran Tehyda Tinto Maceración Carbónica	7.50€
Gran Tehyda Vendimia Seleccionada	12.50€