

## Abriendo los sentidos...

FOIE GRAS MI-CUIT CON CHUTNEY DE MANGO Y PAN DE ESPECIAS	13'50€
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€
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	15'30€
ENSALADA ORIENTAL DE NOODLES CON GAMBAS, ZANAHORIA, CHERRY, APIO, ESPÁRRAGO, SESAMO, HIERBABUENA Y VINAGRETA DE JENGIBRE	14'00€
ENSALADA VEGETAL AL ESTILO INCA CON TOMATE, ESPÁRRAGO, BRÓCOLI, ESPAGUETI DE PEPINO, APIO Y SU VINAGRETA DE SOJA CON AJI	10'50€
ENSALADA DE BURRATA A NUESTRA MANERA	15'00€

## Frescura en estado puro

CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE, CEBOLLA ROJA, CILANTRO Y BATATA NARANJA	14'50€
CARPACCIO DE GAMBAS SALVAJES CON VIRUTAS DE FOIE	16'50€
TARTAR DE SALMÓN NIKKEI MARINADO EN PONZU CON ESPAGUETI DE PEPINO, ROCOTTO RALLADO Y ALGAS FRITAS EN ACEITE DE SÉSAMO	14'90€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO CON CHALOTAS, PEPINILLO, MOSTAZA EN GRANO, ALBAHACA Y HUEVO POCHÉ	16'90€

## "MI MADRE Y SUS SECRETOS"

PASTEL DE CERDO IBÉRICO Y MAYONESA DE LIMÓN	8'00€
QUICHE LORRAINE (BACON, EMMENTAL) CON ENSALADA FRESCA	8'00€
CURRY VEGETAL DE CHAMPIÑONES, ZANAHORIA, CALABACIN, JENGIBRE, TOMATE CHERRY Y LECHE DE COCO CON ARROZ BASMATI	13'00€
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	9'00/16'00€
JAMÓN SELECCIÓN DE RECEBO, GUIJUELO "SIMÓN MARTIN" (CASI BELLOTA)	12'90€

## Navegando por los mares

PULPO CARAMELIZADO CON PURÉ DE BATATA Y SALSAS DE MANGO	16'00€
BACALAO CONFITADO CON SALSAS DE SETAS ASIATICAS Y PAPAS	16'00€
ATÚN ROJO SOBRE HUMMUS AHUMADO, SALSAS DE OSTRAS A LA NARANJA Y CRUJIENTE DE PUERRO	16'80€
LINGOTE DE SALMÓN CRUJIENTE CON PURÉ DE COLIFLOR Y SU SALSAS "OH LÁ LÁ" (BEURRE BLANC)	16'00€

## DE SENDERISMO POR EL MONTE

SECRETO IBÉRICO CON PAPAS PANADERAS Y SALSAS DE MOSTAZA ANTIGUA AL PEDRO XIMÉNEZ	14'90€
CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO CON PURÉ DE BULBO DE APIO Y ZANAHORIA	18'00€
KOFTA DE TERNERA CON FALSAS PAPAS FRITAS Y TZATSIKI	14'50€
POLLO SATAY CON SALSAS DE CACAHUETE Y HOJAS DE COGOLLOS	14'30€

## ★ El toque dulce ★

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