



Abriendo
los
Sentidos...

DE LA
HUERTA
A LA
MESA

Frescura
en
estado puro

EXPLORANDO
ABORES

DE PICOTEÓ
POR LA TIERRA

Navegando
por
los mares

DE SENDERISMO
POR EL MONTE

FOIE GRAS MI-CUIT CARAMELIZADO CON CHUTNEY DE MANGO Y PAN DE ESPECIAS	15'50€
DÚO DE PATÉS CON CRUDITÉS Y TOSTAS DE PAN - (HUMMUS DE AGUACATES Y TAPENADE DE TOMATES SECO)	9'90€
CHUPA CHUPS DE QUESO FRESCO BAÑADOS EN KIKOS CON CORAZÓN DE GUAYABA	7'20€
RAVIOLI DE MELÓN CON QUESO AZUL, PASAS, NUECES Y KIKOS	8'00€
ENSALADA TEMPLADA DE CODORNIZ Y COGOLLOS CON ACEITE DE PISTACHO	15'90€
ENSALADA ORIENTAL DE NOODLES CON GAMBAS, ZANAHORIA, CHERRY, APIO, ESPÁRRAGO, SÉSAMO, HIERBABUENA Y VINAGRETA DE JENGIBRE	14'50€
ENSALADA VEGETAL AL ESTILO INCA CON TOMATE, ESPÁRRAGO, BRÓCOLI, APIO, ESPAGUETI DE PEPINO Y SU VINAGRETA DE SOJA CON AJI	11'50€
ENSALADA DE BURRATA CON FRESAS, TOMATE CHERRY, RÚCULA, ALBAHACA, HABICHUELAS CRUJIENTE Y VINAGRETA DE MARACUYÁ	15'00€
CARPACCIO DE GAMBAS SALVAJES CON VIRUTAS DE FOIE GRAS MI-CUIT	22'00€
CARPACCIO DE PULPO CON CÍTRICOS, HIERBABUENA Y ROMESCU	15'50€
CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE, CEBOLLA ROJA, CILANTRO Y BATATA NARANJA	15'90€
TARTAR DE SALMÓN NIKKEI MARINADO EN PONZU CON ESPAGUETI DE PEPINO, ROCOTTO Y ALGAS FRITAS EN ACEITE DE SÉSAMO	16'50€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO CON CHALOTAS, PEPINILLO, MOSTAZA EN GRANO, ALBAHACA Y YEMA DE HUEVO	16'90€
TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE VOL-AU-VENT MARINADO EN SOJA Y MIRIN CON GRANOS DE PIMIENTA NEGRA, PERLAS DE LIMA/LIMÓN, AGUACATE CON WASABI Y MAYONESA DE SÉSAMO	17'90€
CURRY VEGANO DE CHAMPIÑONES, ZANAHORIA, CALABACÍN, JENGIBRE, TOMATE CHERRY, ZANAHORIA, CALABACÍN, JENGIBRE, LECHE DE COCO Y ARROZ BASMATI	15'00€
SIOMAI "LITTLE BUDDHA" NUESTRA DUMPLING DE COCHINILLO CON TERIYAKI DE AJO	12'50€
TACOS CREATIVOS LOS 5 SENTIDOS 3 UNIDADES (PREGUNTAR AL CAMARERO)	12'00€
RATATOUILLE (IDEAL PARA ACOMPAÑAR CUALQUIER PLATO)	6'00€
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€
PULPO CARAMELIZADO CON PURÉ DE BATATA BLANCA Y SALSA DE MANGO	16'90€
BACALAO CONFITADO CON SALSA DE SETAS ASIATICAS Y PAPAS SALTEADAS CON AJO, CEBOLLA Y PIMENTÓN	16'00€
ATÚN ROJO SOBRE HUMMUS AHUMADO CON SALSA DE OSTRAS A LA NARANJA	17'80€
SECRETO IBÉRICO CON PAPAS PANADERAS Y SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA AL PEDRO XIMÉNEZ	15'90€
CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO CON PURÉ DE BULBO DE APIO Y ZANAHORIA	18'00€
TERRINA IBÉRICA CON PURÉ DE ZANAHORIA AL COMINO Y COGOLLO DE TUDELA	13'90€
POLLO SATAY CON SALSA DE CACAHUETE Y HOJAS DE LECHUGA	15'30€