



ENTRANTES

Ostras de Galicia 5.50 €
con su guarnición (precio por pieza)

Gazpacho de piña 18.50 €
con mojo de plátano y cilantro, croquetas de morcilla

Carpaccio de cigala 29.50 €
con sepia crumble y vinagreta de Yuzo

ENTRANTES CALIENTES

Aguacate de Agaete a la sal
con nachos de gofio y gambas de Huelva 29.50 €

PESCADO

Filete de pescado del día a la plancha o al vapor 24,00 €

CARNE

Solomillo de buey con fois gras 36.50 €
con salsa de trufas y chalotes de porto

Cordero canario Pelibuey 63° 36,80 €
confitado a 63° C con miel y aromas,
servido con papas de Tenerife y verduras

PLATOS PARA 2 PERSONAS

Mi menú de bogavante 85.00 €
Servido en 4 platos
(Con reserva previa, precio por persona)

Mariscada 90.00 €
1/2 bogavante, 3 ostras, 3 mejillones, 3 almejas
3 langostinos, 1 cigala por persona
(Con reserva previa, precio por persona)

Entrecôte Double del buey Wagyu 119,00 €
con yuca frita y salsa bearnesa con trufa
(Precio para 2 personas)

Souffle-Rothschild con helado de champán 44,00 €
(Con reserva previa, precio para 2 personas)

POSTRES

Trilogía de sorbetes 14,00 €
con sopita de mango y champán

Selección de quesos 16,00 €
Canarios o internacionales