



Entrantes

Nuestra tabla de quesos canarios	9,63 €
Jamón ibérico de bellota	20,33 €
Salmón ahumado (Uga-Lanzarote)	18,73 €
Papas negras con bacalao y reducción de mojos	12,84 €
Langostinos con caviar de erizo y papa de color	14,98 €
Ferreros de morcilla y confitura de arándanos	13,38 €
Huevos rotos con chorizo ibérico	11,24 €
Parrillada de verduras de temporada	11,24 €
Tostas de foie con cítrico y bellota	17,12 €
Ensaladas	
Ensalada de rulo con miel de palma	11,24 €
Ensalada tibia de aguacate y langostinos	17,12€
Ensalada de gulas con salmón y aguacate	18,73€
Ensalada de cogollos con atún, anchoas, huevo,	12,84 €
pimiento asado y vinagreta	

IGIC incluido





Pescados

Bacalao confitado con zócalo de batata y verduras	17,12€
Cherne negro canario con papas negras y chipirones	19,80€
en aceite de cilantro	
Nuestra versión de merluza con almejas y plancton	20,33€
Taquitos de merluza a la romana con salsa tártara	16,59€
Atún rojo con vinagreta mediterránea	18,19€
Carnes	
Varies	
Steak tartar (servicio a la vista del cliente)	24,08 €
	24,08 € 24,08 €
Steak tartar (servicio a la vista del cliente) Chateaubriand precio unidad	•
Steak tartar (servicio a la vista del cliente) Chateaubriand precio unidad (mínimo dos personas)	24,08€
Steak tartar (servicio a la vista del cliente) Chateaubriand precio unidad (mínimo dos personas) Solomillo con foie y reducción de Pedro Ximénez	24,08 € 24,08 €
Steak tartar (servicio a la vista del cliente) Chateaubriand precio unidad (mínimo dos personas) Solomillo con foie y reducción de Pedro Ximénez Carrillera ibérica con parmentier trufado	24,08 € 24,08 € 17,66 €

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura

asada en su jugo con papa negra

IGIC incluido

24,08 €





Postres

Selección de quesos (2 personas)	9,63€
Sorbete de limón al cava	4,82€
Surtido de fruta de temporada	6,42€
Crema catalana	5,35€
Arroz con leche	5,35€
Mousse cremoso de canela con maracuyá	5,35€
Helados variados	4,82€
Coulant de chocolate	5,35€
Nuestra tarta de chocolate	5,35€

IGIC incluido