

Ensalada con fresas, parmesano, picatostes de pan tostado, cherrys y aliño de miel de palma y balsámico – Salad with strawberries, parmesan, cherrys tomatos, toast bread and honey palm and balsamic dressing	9,50	Pulpo salteado con papa negra de Tenerife y espárragos trigueros con mojo rojo de almendras – Sautéed octopus with Tenerife black potato and asparagus in a red mojo almond sauce	19,80
Anchoas del Cantábrico sobre pan de lentejas especiado con pisto de berenjena y manzana - Cantabrian anchovies with an aubergine and apple pisto, over spiced lentils bread	13,95	Atún rojo Bluefin marinado con cilantro, jengibre y soja marcado a la plancha con sésamo negro, papas al curry y salsa de remolacha picante – Seared Bluefin red tuna marinated with coriander, ginger and soy with curried potato, spicy beetroot and black sesame	26,00
Ceviche de gamba blanca con aguacate, mango, cebolla roja y cilantro con un aceite de jengibre – Ceviche of White shrimps with avocado, red onion, mango, coriander and ginger oil	13,90	Tartar de atún rojo Bluefin con fresas, apio y aguacate con yuzu, soja y wasabi con huevos estrellados de papa bonita – Bluefin red tuna tartar with strawberries, celery and avocado with juzu, soy, wasabi and gienger accompanied a fried egg with black potatoe from Tenerife	21,00
Queso ahumado canario a la plancha, membrillo y mojo de cilantro – Grilled canarian smoked cheese, quince and coriander mojo	9,00	Calamares salteados con brócoli, champiñones, cherrys y anacardos con una salsa Thai de chili dulce con un toque picante – Sutéed squid, broccoli, cashews and mushrooms with a spicy Thai sweet chili	14,50
Chips de berenjenas con miel de palma y sésamo – Fried aubergine chips with palm honey and sesame sedes	8,95	Alitas de pollo crujientes con miel de coca cola y yuca frita – Crispy chicken wings in a coke honey sauce served with cassava chips	10,90
Huevos estrellados ecológicos trufados con papada ibérica y boletus – Broken ecological eggs with truffled, pork jowl and boletus	15,00	Pan japonés (gua bao) con costillas de cerdo negro canario asado con soja, ensalada de algas wakame y huevo de codorniz – Japanese bread (gua bao) with canarian black pork roasted ribs with soy, fried quail egg and wakame seaweed salad	11,80
Noodles con solomillo de ternera, satay, judías verdes, huevo frito, cacahuetes y cilantro – Beef sirloin noodles, satay, green beans, fried egg, peanuts and coriander	16,90	Rollito de primavera de rabo de toro a baja temperatura y tamarindo – Low temperatura oxtail spring roll and tamarind	11,95
Sashimi de salmón ahumado con papa bonita de Tenerife y una salsa de mostaza y eneldo fresco – Sashimi of smoked salmon with black potatoes and mustard dill sauce	18,00	Tacos mejicanos de ragú de cordero con salsa de yogur, pico de gallo con piña y menta – Lamb mexican spiced tacos with a yogurth sauce, tomatoe, pineapple, onion and mint	12,00
Arroz cremoso de carabinero y plancton – Creamy rice with carabiner prawns and plankton	19,50	Salteado de presa ibérico con curry amarillo y cilantro acompañado de cous cous con dátiles – Sautéed Iberian pork shoulder with yellow curry and coriander, accompanied with cous cous and dates	17,50
Langostinos picantes con curry rojo, leche de coco, piña, lima kafir y cilantro acompañado de arroz al jazmín – Prawns in red curry, coconut milk, pineapple and coriander accompanied jasmine rice	17,00	Tataki de solomillo de ternera con un marinado mediterráneo, albahaca, gnocchi frito y chutney de mango – Mediterranean marinated beef tenderloin tataki and basil with fried gnocchis in mango chutney	21,85
Crep de langostinos, surtido de hongos, castaña y parmesano – Crep with prawns, assorted mushrooms and nuts and parmesan	14,50	Cesta de pan caliente y salsas canarias – Basket of breads and canarian sauces	3,75

