



Menú degustación - Tasting menu - Verkostungsmenü - **75€**

Croqueta de potaje canario con crema de batata a la naranja.

Canary stew croquette with sweet potato and orange cream.

Krokette aus kanarischem Eintopf mit Süßkartoffel-Orangen-Creme.

Lomitos de sardina marinados sobre pan tostado kimchi de berenjena asada, salsa de cerveza negra y avellanas.

Marinated sardine fillets on toast with aubergine kimchi, black beer sauce and hazelnuts.

Marinierte Sardinenfilets auf Röstbrot mit Kimchi aus gegrillter Aubergine, Schwarzbiersoße und Haselnüssen.

Tom yum de verduras y pasta fresca.

Hot and sour Tom Yun soup with vegetables and noodles.

Scharf-saure Suppe Tom Yun mit Gemüse und Nudeln.

Cherne en caldo de cangrejo de mar y alga codium.

Wreckfish in a broth of sea crabs and Codium seaweed

Adlerfisch auf Salicornia-Essenz, Algen und sautierten Pilzen

Carrilleras de cochino negro al curry canario con zanahoria escarchadas y col china al ajillo.

Canary pork cheeks with Canary curry, served with candied carrots and Chinese cabbage with garlic.

Wangen vom schwarzen kanarischen Schwein mit kanarischem Curry, dazu kandierte Karotten und Chinakohl mit Knoblauch.

Bizcocho de chocolate fluido con mousse de frambuesa y helado de moras.

Fluid chocolate cake with raspberry mousse and blackberry ice cream.

Flüssiger Schokoladenkuchen mit Himbeermousse und Brombeereis.

Allergias: En cumplimiento con la regulación de la UE 1169/2011 y el RD 126/ 2015, si desea obtener información acerca del posible contenido de alérgenos en nuestros platos puede preguntar por la carta de alérgenos que tenemos a su disposición.

Allergies: In compliance with EC-Regulation 1169/ 2011 and RD 126/ 2015, for allergy information please ask a member of staff for our Food Allergen Information Card.

Allergien: Gemäß der EU-V Verordnung H69/2011 und RD 126/ 2015, für nähere Informationen zu den Allergien in unseren Gerichten fragen Sie das Personal bitte nach der Allergen-Informationskarte.