360°

Menú para Grupos.

Menú nº 1 45€

Croqueta de cherne salado
con crema de batata

Arenque marinado con salsa de ostra,
crujiente de arroz, aguacate,
mayonesa de chipotle y huevas

Canelón de pato a las 5 especias
con compota de mango
y bechamel de Torta del Casar

Cremoso de albaricoque
con bizcocho de almendras, romero
y helado de jazmín

Menú nº 2 60€

Croqueta de potaje canario
con crema de batata a la naranja

Ensalada de espárragos verdes,
jamón ibérico, puerros y nueces

Terrina de costilla de ternera
con chutney de piña y su jugo

Brownie de pistachos y chocolate blanco,
ganache de frambuesa, espuma de lichi y
sorbete de lima kafir

Menú vegetariano 45€

Carimañolas de yuca
con verduras asadas

Burrata en tosta de pan pita
berenjena asada y vinagreta de limón encurtido

Risotto de espinacas y setas

Granizado de pera
con gelée de limón, pesto de hierbahuerto,
nube de yuzu y cristal de pera

Paquete de bebidas

Standard 20€
Blanco –Lagar do Proventus (Albariño 100%)
Tinto –Terlano Gries Lagrein Reserva 2020
Aguas y cervezas

Canario 25€
Espumoso –Bermejo Brut Nature (Malvasía)
Blanco –Paisaje de las islas (Malvasía aromática, marmajuelo)
Tinto –El Esquilón (Listán negro)
Aguas y cervezas

Curioso 30€
Espumoso –Raventós i Blanc de Nit (Macabeo, Monastrell, Parellada, Xarel-lo)
Blanco –12 lunas (Chardonnay, Gewürztraminer)
Tinto –Venta las Vacas (Tempranillo)
Aguas, cervezas y cafés