



*Menü  
para grupos*

**Menú nº 1 45€**

**Croqueta de potaje canario**  
con crema de batata asada

**Ensaladilla con salchichón de vaca,**  
mahonesa de pistachos y alcaravea

**Pollo de corral** a baja  
temperatura al curry thai y laksa

**Arroz con leche** de coco y yuzu

**Menú nº 2 65€**

**Croqueta de jamón ibérico**  
y leche fresca de Canarias

**Tartar de salmón,** gelatina de soja  
y aguacate

**Lomo de Black Angus** con pimientos  
de piquillo y mojo de queso ahumado

**Mousse de chocolate negro,** geleé de frutos  
rojos, bizcocho de sifón de chocolate, helado  
de violeta y merengue seco de yogur

**Menú vegetariano 45€**

**Croqueta de setas y trufa** sobre tomate  
caramelizado

**Meloso de guisantes** con queso curado

**Coca con tapenade** y vinagreta de hinojo

**Manzana en texturas:** Sorbete de manzana  
verde, sopa de manzana, pepino y eucalipto,  
gelatina de manzana y romero, gel de limón  
y cristal de manzana

**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