

Menü 1 45€

Kroketten aus kanarischem Eintopf
mit gerösteter Süßkartoffelcreme

Kartoffelsalat mit Rinderfleischwurst
und Pistazien- Kümmel-Mayonnaise

Freilandhähnchen, bei niedriger
Temperatur gegart, mit Thai-Curry
und Laksa

Kokosnusmilchreis mit Yuzu

Menü 2 65€

Iberische Schinkenkroketten
mit frischer Milch von den kanarischen Inseln

Lachstartar
mit Soja-Gelee und Avocado

Entrecôte vom schwarzen Angusrind
mit Piquillo-Paprika und Mojo aus
geräuchertem Käse

Dunkles Schokoladenmousse,
rotes Früchtegelee, Schokoladen-Siphon-Biskuit,
Veilchen-Eis und trockenes Joghurt-Baiser

Vegetarisches Menü 45€

Kroketten aus Pilzen und Trüffel
mit karamellisierten Tomaten

Erbsencreme mit gereiftem Käse

Fladenbrot mit Tapenade
und Fenchel-Vinaigrette

Apfel- Texturen: grünes Apfelsorbet, Suppe
aus Apfel, Gurke und Eukalyptus, Gelee aus
Apfel und Rosmarin, Zitronen-Gelee und
Apfel-Kristall

Standard 20€

Weißwein—Lagar do Proventus (*Albariño 100%*)
Rotwein—Terlano Gries Lagrein Reserva 2020
Wasser und Bier

Kanarisch 25€

Schaumwein—Bermejo Brut Nature (*Malvasía*)
Weißwein—Paisaje de las islas (*Malvasía aromática, Marmajuelo*)
Rotwein—El Esquilón (*Listán negro*)
Wasser und Bier

Elegant 30€

Schaumwein—Raventós i Blanc de Nit (*Macabeo, Monastrell, Parellada, Xarel-lo*)
Weißwein—12 lunas (*Chardonnay, Gewürztraminer*)
Rotwein—Venta las Vacas (*Tempranillo*)
Wasser, Bier und Kaffee