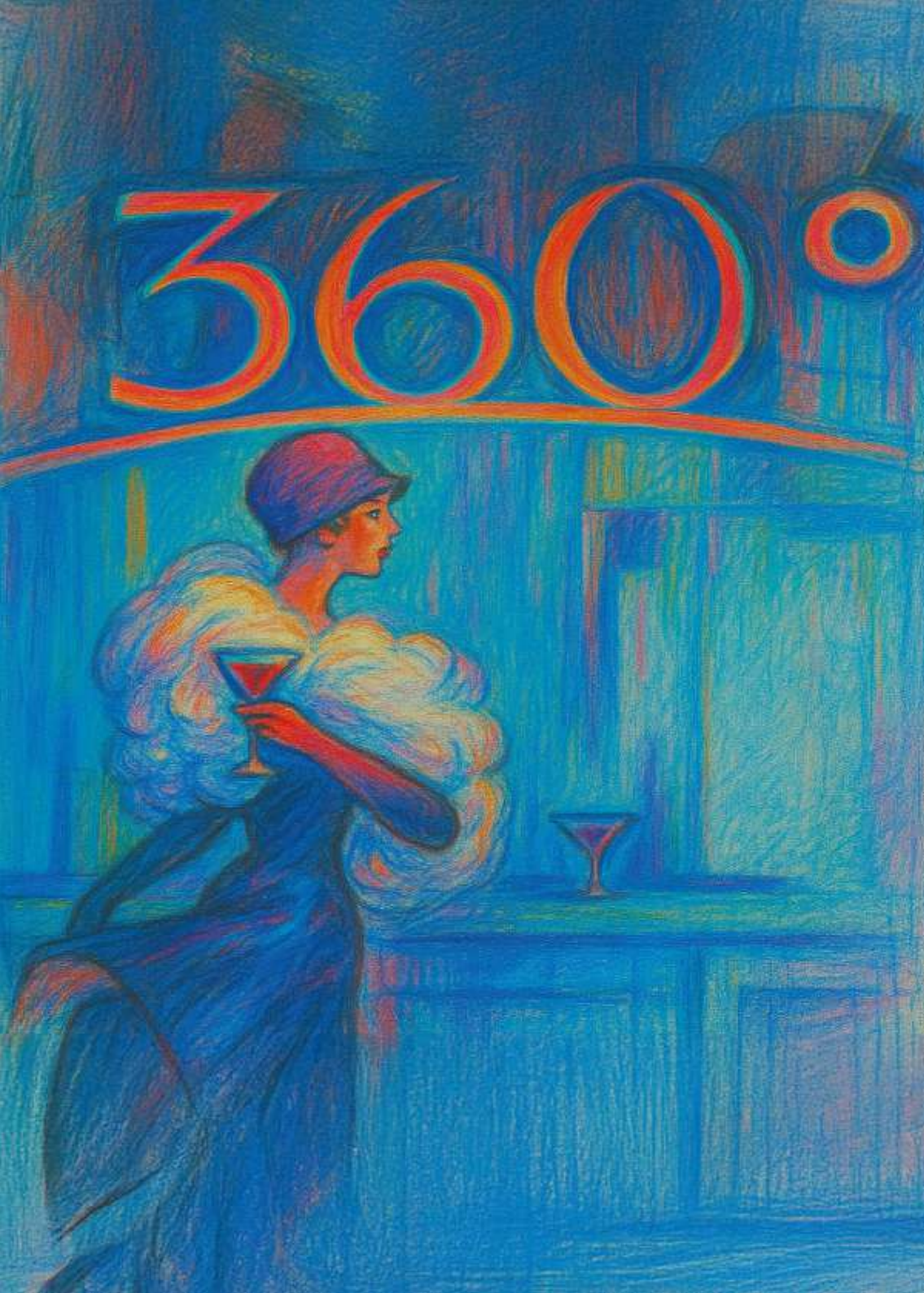


Menu des groupes

Menu No. 1 50€

Croquettes de potage canarien
à la crème de patate douce rôtie

Salade de pommes de terre
avec salami de bœuf, mayonnaise
aux pistaches et carvi

Poulet fermier basse température
au curry thaï et laksa

Moelleux au chocolat chaud
avec mousse de crème au whisky

Menu No. 2 70€

Croquette de jambon ibérique
au lait frais des Canaries

Salade de pommes de terre
avec salami de bœuf, mayonnaise
aux pistaches et carvi

Tataki de thon,
algues, crème de papaye et curcuma et
vinaigrette de sriracha et citron vert

Filet de Black Angus
avec poivrons del piquillo et mojo
de fromage fumé

Moelleux au chocolat chaud
avec mousse de crème au whisky

Menu végétarien 50€

Croquettes aux champignons et truffe
sur tomate caramélisée

Curry vert de brocoli
avec légumes et protéines de pois

Risotto au chou-fleur
et amandes grillées

Pomme en textures :
sorbet de pomme verte; soupe de pomme,
concombre et eucalyptus; gelée de pomme
et romarin; gel de citron; cristal de pomme

Forfait boissons

Standard 20€

Blanc —Lagar do Proventus (*Albariño 100%*)
Rouge —Terlano Gries Lagrein Reserve 2020
Waters and beers

Canari 25€

Pétillant —Bermejo Brut Nature (*Malvasia*)
Blanc —Paisaje de las islas (*Aromatic Malvasia*,
Marmajuelo)
Rouge —El Esquilón (*Listán negro*)
Waters and beers

Curieux 30€

Pétillant—Raventós i Blanc de Nit (*Macabeo*,
Monastrell, *Parellada*, *Xarel-lo*)
Blanc —12 lunas(*Chardonnay*,
Gewürztraminer)
Rouge —Venta las Vacas (*Tempranillo*)
Waters, beers and coffees