



## **Menú para Grupos**

**Menú nº 1 50€**

**Croquetas 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

**Pastelito caliente de chocolate**  
con espuma de crema de whisky

**Menú nº 2 70€**

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

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

**Tataki de atún**  
algas, crema de papaya y cúrcuma,  
aliño de sriracha y lima

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

**Pastelito caliente de chocolate**  
con espuma de crema de whisky

**Menú vegetariano 50€**

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

**Curry verde de brócoli**  
con verduras y proteína de guisantes

**Risotto de coliflor**  
con almendras tostadas

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

**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