



Déjeuner Canarien



360_atelier

Bienvenue : El 18 Spritz

Vermouth blanc El 18, sirop de fleur de sureau,
citron vert et vin mousseux

Murène avec anguille fumée sur banane plantain verte des Canaries

Base de banane plantain frite, patate douce,
murène et pousses de radis

Daiquiri Canarien

Rhum blanc Aldea macéré à la banane,
rhum au miel Aldea Special Cask, miel de banane,
bitters au chocolat et citron

Homard avec raviolis de potiron, crème de coco et curry

Homard au beurre noisette dans son jus,
raviolis de potiron avec fleurs et pousses

Ronegroni

Rhum Aldea Maestro macéré à la noix de coco,
vermouth rouge El 18 et Campari

Riz flambé au porc noir

Poêlée de riz à l'épaule de porc canarien,
aïoli à l'ail noir et fumée

Vin Mousseux El Grifo Brut Nature

Vieja farcie

aux légumes de printemps
dans un bouillon de pommes de terre

Vin Blanc - Trenzado

Cochon de lait noir canarien avec chicharrón et gofio

Brochette de cochon de lait avec échalote,
shiitaké, daïkon, poudre de chicharrón
et jus de vin rouge Ikewen

Île de conte de fées

Gofio, panna cotta à l'amande et à la banane,
rhum ambré, cacao, café et fleur de sureau

Espresso Martini

Vodka Blat, espresso, bienmesabe,
et mousse de gofio