

<b>Huevos rotos con plátano macho, pez mantequilla ahumado y trufa</b> – <i>Broken eggs, green banana, smoked butterfish and truffle</i>	19,50	<b>Pulpo salteado con papa negra de Tenerife y espárragos trigueros con mojo rojo de almendras</b> – <i>Sautéed octopus with Tenerife black potatoe from Tenerife and asparagus in a red mojo almond sauce</i>	19,80
<b>Anchoas del Cantábrico sobre pan especiado de lentejas, pisto de berenjena y manzana</b> - <i>Cantabrian anchovies over spiced lentils bread, with an aubergine and apple pisto</i>	13,95	<b>Calamares salteados con brócoli, champiñones, cherries y anacardos con una salsa Thai de chili dulce con un toque picante</b> – <i>Sutéed squid, broccoli, cashews and mushrooms with a spicy Thai sweet chili sauce</i>	14,50
<b>Ceviche de gamba blanca con aguacate, mango, cebolla roja y cilantro con un aceite de jengibre</b> – <i>Ceviche of white shrimps with avocado, red onion, mango, coriander and ginger oil</i>	13,90	<b>Atún rojo, mango, aguacate, cebolla encurtida y mayonesa de wasabi</b> – <i>Red tuna, mango, avocado, inced onion and wasabi mayo</i>	26,00
<b>Crep de langostinos, surtido de setas, castañas y queso curado</b> – <i>Prawns, assortment mushrooms, chestnuts and cured cheese crep</i>	16,00	<b>Kebab de solomillo de ternera rubia gallega con salsa agria y un toque picante</b> - <i>Kebab of beef tenderloin from Galicia, sour sauce with a aspicy touch</i>	19,00
<b>Chips de berenjenas con miel de palma y sésamo</b> – <i>Fried aubergine chips with palm honey and sesame seeds</i>	9,50	<b>Noodles con pollo de corral, judías verdes, cebolla roja, huevo frito, cacahuetes, cilantro y salsa satay</b> – <i>Poultry chicken noodles, green beans, peanuts, coriander, fried egg and satay sauce</i>	18,00
<b>Tartar de atún rojo con fresas, apio, aguacate, yuzu, soja y wasabi con huevos estrellados de papa bonita</b> – <i>Red tuna tartar with strawberries, celery, avocado, juzu, soy, wasabi and gienger with broken egg of black potatoe</i>	21,00	<b>Pan japonés (gua bao) con costillas de cochino negro canario asado con soja, ensalada de algas wakame y huevo de codorniz</b> – <i>Japanese bread (gua bao) with canarian black pork roasted ribs with soy, fried quail egg and wakame seaweed salad</i>	16,00
<b>Sashimi de salmón ahumado con papa negra de Tenerife y salsa de mostaza y eneldo</b> – <i>Smoked salmon sashimi with Tenerife black potatoe, mustard and dill</i>	18,50	<b>Tacos mejicanos de ragú de cordero con salsa de yogur, pico de gallo con piña y menta</b> – <i>Lamb mexican spiced tacos with a yogurth sauce, tomatoe, pineapple, onion and mint</i>	16,00
<b>Langostinos picantes con curry rojo, leche de coco, piña, lima kafir y cilantro acompañado de arroz al jazmín</b> – <i>Prawns in red curry, coconut milk, pineapple and coriander, with jasmine rice</i>	18,50	<b>Salteado de presa ibérica con curry amarillo y cilantro acompañado de cous cous con pasas, cebolla caramelizada y almendras</b> – <i>Sautéed Iberian pork shoulder with yellow curry and coriander, with cous cous, raisins, caramelised onion and almonds</i>	18,50
<b>Arroz cremoso de carabinero y plancton</b> – <i>Creamy rice with carabineer prawns and plankton</i>	19,50	<b>Tataki de solomillo de ternera rubia gallega con ali-oli de ajo tostado y batata morada</b> – <i>Beef tenderloin from Galicia tataki with ali-oli of toasted garlic</i>	26,00
<b>Servicio pan caliente y salsas canarias</b> – <i>Service of breads and canarian sauces</i>	3,75		

# El postre y su vino

*Desserts and recommended wine*

**Crujiente de yogur con miel de palma, mango y maracuyá -** 7,00

*Crunchy yogourt with palm honey, mango and passion fruit*

+ *Vino / Dessert wine: Chateau du Mont Semillon – Sauternes, France* 8,50

**Sopa fría de chocolate blanco con pistachos, frutos rojos frescos y pétalos de flores comestibles -** 7,50

*Cold White chocolate soup and pistachios with fresh red fruit*

+ *Vino / Dessert wine: Guiguan Moscatel – DO Lanzarote* 7,50

**Gelatina de gin tonic G-Vine con salsa de enebro, sorbete de limón y crujiente de jengibre -** 7,00

*Gin Tonic jelly with juniper sauce, lemon sorbet and crunchy ginger*

+ *Vino / Dessert wine: Bermejo Malvasía – DO Lanzarote* 8,40

**Cre moso de chocolate con aceite de oliva extra virgen, sal de escamas, peta zetas y pan tostado -** 7,00

*Creamy chocolate with extra virgin olive oil, salt flakes and toast*

+ *Vino / Dessert wine: Libamus tinto dulce Mencía – Castilla y León* 7,25

**Postre Canarión (Bienmesabe, miel de palma, gofio y galleta) -** 6,70

*Canarian Dessert (Bienmesabe, palm honey, gofio and biscuit)*

+ *Vino / Dessert wine: Viñátigo Afruitado Malvasía – DO Lanzarote* 10,50