



ATÚN ROJO DE CANARIAS
THUNNUS THYNNUS

MENÚ DEGUSTACIÓN

70^{.00€}
por persona

- Pan artesano, contrastes y aperitivo.

En crudo

- Láminas de Ventresca con detalles cítricos y caviar.
- Tartar de Tarantelo clásico en médula con emulsión de aguacate, cilantro y lima.
- Lomo ligeramente ahumado con trufa, yema curada y crujiente de papas de color.

Guiso

- Ravioli de Galete, fondo de atún y aceite de hierbas.
- Morrillo, Caldo tostado y puré de anisados.

A la brasa

- Solomillo con Bearnesa de mar y escacho de batata.

Postres

- Torrija volcánica caramelizada con helado de pieles de limón.
- Quesos locales con pan de chocolate y naranja, dulce de plátano y pella de kikos.
- Pequeños detalles dulces.

Opcional MARIDAJE

+25^{.00€}
por persona

Vino Blanco

Frontos Seco Ecológico

*D.O. Abona
Bodega Frontos*

Vino Blanco

Marmajuelo

*D.O. Tacoronte de Acentejo
Bodega Linaje del Pago*

Vino Tinto

Tinto Joven

*D.O. Tacoronte de Acentejo
Bodega Linaje del Pago*

Vino Dulce

Vijariego Negro

*D.O.P Islas Canarias
Bodega El Sitio*

