



ATÚN ROJO DE CANARIAS  
THUNNUS THYNNUS

## MENÚ DEGUSTACIÓN

70<sup>.00€</sup>  
por persona

- Pan artesano, contrastes y aperitivo.

### *Aperitivos*

- Ensaladilla con migas del interior. .
- Gilda con ventresca, naranja y hortelana.
- Millo crujiente, descargamento y mojo hervido.

### *Platos principales*

- Tartar de lomo negro, tomate y aguacate.
- Tarantelo en escache de tubérculos de tierra.
- Canelón de rabo de Thunnus Thynnus, coliflor y trufa.
- Morrillo glaseado, calabaza, coco y curcuma.
- Solomillo a la brasa, puerro confitado, almendra y queso.

### *Parte dulce*

- Higo tinto en texturas.
- Nuestra tarta de queso.
- Chuches de El Ancla.

## Opcional MARIDAJE

+40<sup>.00€</sup>  
por persona

### **Suelo Rustico**

*Cerveza artesanal Amber de Chutney*

*D.O.P. Islas Canarias*

### **Blanco Selección**

*Bodega Pago de Los Cercados*

*D.O.P. Islas Canarias*

### **Paisaje de Las Islas Rosé**

*Bodega Tajinaste*

*D.O. Abona*

### **Brisado Vento Origen**

*Bodega Vento*

*D.O.P. Islas Canarias*

### **La Fajana**

*Bodega El Sitio*

### **Licor de Mandarian**

*Vieja Licorería*

