

## FRÍO

### ACEITUNAS GORDAL

rellenas de anchoa y gel  
de ron miel (2und) ●●

3,00€

### TARTAR DE CALAMAR

Sriracha de pimienta palmera y  
mojo cremoso de camarón ●

21,00€

### STEAK TARTAR

embarrado de vaca madurada  
y huevo frito ○●☹

24,00€

### ¿HUEVO RELLENO?

de gamba mallorquina, mojo de  
sus cabezas y alioli de espirulina  
azul (2 mitades) ●☹

15,00€

### CEVICHE

de corvina salvaje a nuestra manera ●●

21,00€

### CABALLA

curada y marinada en aguachile de  
higo pico, kale y manzana acida ●●

18,00€

### OSTRA

Mignonnette de vinagre macho  
con perla de guayaba ●●

6,00€

### ENSALADA DE QUINOA

dátil, sorbete de papaya, berros,  
aguacate y limón marroquí ●●

16,50€

### CUCURUCHO DE ENSALADILLA

de batata roja con caviar de trucha  
y crema de huevo mole ●

6,00€

### QUESILLO DE CANGREJO

(Pastel de cangrejo) con espuma de  
coco y aspic de vinagre macho ●☹

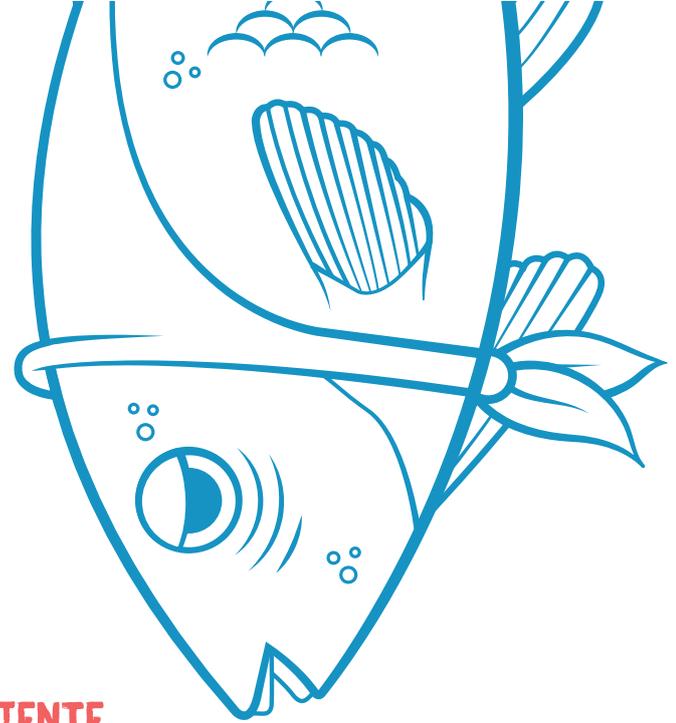
14,00€

CESTA DE PAN

2,75€

PAN CELLACOS

(1 und) 2,90€



## CALIENTE

### PAPAS ARRUGADAS

con mojo verde y rojo ●●

12,00€

### PIEL DE MORENA CRUJIENTE

con mojo en polvo ●●

16,50€

### CROQUETAS

de escaldon de gofio de ternera  
con confitura de cebolla umami (4 und)

10,00€

### CHIPS

de espárragos verdes ●●

10,00€

### RECTANGULIÑO

de confit de pato, holandesa de  
chorizo Palmero y dulce de guayaba ○

8,50€

### DUO DE TARDALETAS

de queso asado:  
1ª trufa y miel de palma  
2ª con sus mojos ○

10,50€

### AREPA DE ARROZ Y GOFIO

rellena de guiso de carrilleras de  
ternera con mojo de aguacate ●

6,00€

### TACO DE GOFIO MORADO

cabrito lechal, almogrote y piña ●○

6,50€

### PATA SALADA

de porc negre mallorquín asada  
en kamado con espuma de su jugo ●

15,00€

## CALIENTE

<b>ANGUILA</b> que quiso ser Tollo (receta de mi abuela) ●●	18,00€
<b>CHERNE</b> con velouté de burgados, papa negra ● y mojo de algas	24,00€
<b>CANELÓN</b> de ropa vieja canaria	16,50€
<b>VIEIRAS</b> Rancho Canario y algas ●●	25,00€
<b>PULPO ASADO</b> con mojo de tuétano, escabeche cremoso de vinagre macho ●●	20,00€
<b>PESCADITO FRITO</b> de estero adobado y frito con alioli de mojo verde ●○	22,00€
<b>MANITAS</b> crujientes y melosas rellenas de foie con miel de palma y ensalada de piña y manzana ácida ●●	15,50€
<b>BICHILLO</b> de cerdo ibérico kamado con holandesa ahumada, mojo picón dulce y puré de batata ●○	23,00€
<b>LOMO BAJO DE TERNERA</b> adobado en mojo ahumado con “papas locas” y queso Majorero (300g) ●○	32,00€
<b>BERENJENA GLASEADA</b> con mojo dulce, millo tostado y mojopesto ●○	11,50€
<b>BROCOLINO</b> con mojo de tamarindo, almendra tostada y chips de ajo ●●	14,00€

## POSTRES

<b>EL INCREÍBLE HULK</b> Pastel cremoso de queso Majorero y hoja de plátano, mini Hulk pasión, microbizcocho de sisho, galleta de pistacho y espuma pasión 🍷	15,00€
<b>MERIENDITA CANARIA</b> con tequila ●○	10,00€
<b>PAPA PELADA (FRANGOLLO)</b> con crema de barraquito y su tierra negra	10,00€
<b>QUESILLO DE MI MADRE</b> con espuma de Barraquito ●	6,50€
<b>¡COMETE TENERIFE!</b> chocolate con leche, chocolate Ocumare 70%, galleta de gofio, coco y mar de vainilla con mariposa azul ●	10,00€

## MINI POSTRE

<b>TRUFA PALMERA</b> con gofio (2und) ●●	5,50€
---------------------------------------------	-------

### ● NO GLUTEN

Todos los platos marcados con este símbolo son aptos para celíacos.

### ● NO LACTEO

Todos los platos marcados con este símbolo son aptos para intolerantes a la lactosa.

### ○ SE PUEDE MODIFICAR A NO GLUTEN

Hablar con el personal de sala.

### ○ SE PUEDE MODIFICAR A NO LACTEO

Hablar con el personal de sala.

### 🍷 COCKTAILS

Todos los platos marcados con este símbolo tienen un cóctel en su honor que se puede pedir aparte.

### 🦀 CONTIENE CRUSTÁCEOS

