



## *Entrantes*

<i>Salmorejo con polvo helado de queso palmero y tomate semiasado</i>	<i>7,25 €</i>
<i>Ensalada “El Sitio”</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Ajoblanco de coco con sorbete de tomate canario y sardina ahumada</i>	<i>9,25 €</i>
<i>Micuit de foie con orejones y avellanas sobre tierra de especias y guayaba</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Tataki de atún rojo de almadraba con tomatillo de árbol y gazpacho de pimienta verde palmera</i>	<i>18,25 €</i>
<i>Ceviche de sama con leche de tigre de ají amarillo, parchita y mango</i>	<i>13,75 €</i>
<i>Tartar de solomillo de vaca con tuétano, anguila ahumada y huevo frito</i>	<i>22,75 €</i>
<i>Presa ibérica marinada en sal marina de Teneguía sobre berenjena asada y mojo rojo ahumado</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Crema de plátano canario, cilantro y cúrcuma</i>	<i>6,75 €</i>
<i>Lentejas con chorizo palmero</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Judías mantequeras con carabineros y papada de cochino</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Potaje de berros con gofio y queso fresco de cabra</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Crema de caldo huevo a baja temperatura</i>	<i>6,75 €</i>
<i>Raviolis rellenos de queso de cabra y romero en caldo de beterrada y aire de leche de cabra</i>	<i>12,75 €</i>



## *Pescados*

<i>Cazuela de mero, papa negra y gofio escaldado</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Lomo de bacalao confitado en AOVE con garbanzos y crema espumosa de bacalao</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Cherne negro asado sobre crema de espinacas</i>	<i>19,25 €</i>
<i>Medregal en mojo hervido con papa negra y boniato</i>	<i>16,75 €</i>
<i>Sama roquera asada sobre caldo de tomate canario y tomates cherry asados</i>	<i>17,25 €</i>
<i>Ventresca de atún rojo de almadraba sobre pimientos rojos asados ahumados y caldo de jamón ibérico</i>	<i>23,50 €</i>

## *Carnes*

<i>Pierna de cordero lechal asada sobre crema de papa</i>	<i>18,25 €</i>
<i>Taco de conejo en salmorejo con su hígado salteado y puré de boniato</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Suprema de pichón de caserío sobre trigo tierno meloso, cacao y coliflor</i>	<i>17,75 €</i>
<i>Carrilladas de cerdo ibérico estofadas en salsa de callos y mojo rojo</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Canelón relleno de carne de cabra en salsa</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Lomo de vaca canaria madurado</i>	<i>22,00 €</i>

*Los ingredientes de nuestros platos pueden contener alérgenos. Con mucho gusto nuestros empleados le aportarán la información al respecto, acorde a la normativa 1169/2011. Muchas gracias.*