



## *MENÚ DEGUSTACIÓN*

*Bombón de foie*

*Tomatito canario asado miel tajinaste*

*Bocado crujiente de manitas*

∞ ∞ ∞

*Ceviche de medregal, mango y parchita*

∞ ∞ ∞

*Ravioli relleno de alcachofa y jamón ibérico*

∞ ∞ ∞

*Carabinero relleno de boletus*

∞ ∞ ∞

*Mero en cazuela y papa negra*

∞ ∞ ∞

*Suprema de pichón de caserío sobre trigo tierno meloso*

∞ ∞ ∞

*Carrillada de cerdo ibérico en salsa de callos y mojo rojo*

∞ ∞ ∞

*Risotto de piñones caramelizado con helado de miel de flores*

∞ ∞ ∞

*Plátano, galleta y naranja*

∞ ∞ ∞

*Petit fours*

*Precio por persona, Igit incluido 59,- €*

*Opción "private dining" en nuestro Mirador (máx. 10 personas)  
con un suplemento de 15,- € por persona*

Nota: *Este menú se sirve exclusivamente bajo reserva previa y a mesa completa.*