

Menu Gourmet

A GOURMET EXPERIENCE

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

Precios con IVA incluido.

This establishment has information on food allergies and intolerances available for guests. Please ask our staff to consult it.

All prices include VAT.

Este estabelecimento tem informações relacionadas a alergias alimentares e intolerâncias. Pergunte ao nosso pessoal para obter informações.

Preços com IVA incluído.

Cet établissement met à la disposition de ses clients les informations nécessaires concernant les allergies et les intolerances alimentaires. Renseignez-vous auprès de notre personnel.

TVA comprise dans le prix.

ENTRANTES

Para Compartir

Tablita de jamón y lomo ibérico de cebo

Adaptable sin gluten

Puerros confitados con cremoso de tahini y almendras

Adaptable sin frutos de cáscara

Huevo a baja temperatura sobre parmentier, setas salteadas y jamón Ibérico de cebo

PRINCIPAL

A Elegir

Carrillera de ternera con salsa de boletus y chalotas confitadas

Lomo de bacalao al horno, crema de pimiento asado y patatas aromatizadas

POSTRES

A Elegir

Serradura banoffee: nata, dulce de leche, plátano de Canarias y galleta

Adaptable sin gluten

Coulant de chocolate con helado de frambuesa

39 € / p.p.

No se puede compartir el plato principal
Bebidas no incluidas

STARTERS

To Share

Small bait-fed Iberian ham and pork loin board

Available gluten free

Confit leeks with tahini and almonds sauce

Available nuts free

Low temperature egg with creamy mashed potatoes, mushrooms and bait-fed Iberian ham

MAIN DISH

To Choose

Beef cheek with boletus sauce and confit shallots

Baked cod fillet, roasted pepper cream and herb roasted potatoes

DESSERTS

To Choose

“Serradura” banoffee: whipped cream, Canarian banana, milk caramel spread and cookie

Available gluten free

Chocolate coulant with raspberry ice cream

€ 39 / p.p.

Main dish can not be shared

Drinks not included

ENTRADAS

Para Compartilhar

Tábua de presunto e lombo de ceva ibéricos

Disponível sem glúten

Alhos-franceses confitados com creme de tahini e amêndoas

Disponível sem frutos de casca

Ovo a baixa temperatura sobre creme de batata, cogumelos e presunto de ceva ibérico

PRINCIPAL

A Eleger

Carrilheira de vitela com molho de boletos e chalotas confitadas

Lombo de bacalhau no forno com creme de pimento assado e batatas aromatizadas

SOBREMESAS

A Eleger

Serradura banoffee: Nata, doce de leite, banana das Canárias e bolacha

Disponível sem glúten

Coulant de chocolate com gelado de framboesa

39 € / p.p.

Você não pode compartilhar o prato principal
Bebidas não incluídas

ENTRÉES

Pour partager

Assiette de jambon ibérique et longe de « cebo »

Possible sans gluten

Poireaux confits avec crème de tahini et amandes

Possible sans fruits à coque

**Œuf parfait sur velouté de pommes de terre
champignons et jambon ibérique de « cebo »**

PLAT PRINCIPAL

Au Choix

Joue de veau avec sauce aux bolets et échalotes confites

**Filet de cabillaud au four avec velouté de poivrons grillés
et pommes de terre aux épices**

DESSERTS

Au Choix

**“Serradura” banoffee: Crème, confiture de lait,
banane des Canaries et biscuit**

Possible sans gluten

Coulant au chocolat avec glace à la framboise

39 € / p.p.

Vous ne pouvez pas partager le plat principal
Boissons non comprises
