

# Menú 1

## APERITIVO DEL DÍA

### LÁGRIMAS DE SAL

Ensaladilla de lomos de lubina  
en escabeche de pimientas

### RUMOR DE JEDDA

Pámpano, esencia de mejillón,  
papas y clorofila de perejil

### VIAJE DE TIXSI

Paletilla de cordero pelibuey  
con papas Canarias

### EL BESO DE MACIOT

Coulant de chocolate negro  
con sorbete de mango



## BODEGA

ESENCIA DIVIÑA D.O RIAS BAIXAS  
(Albariño, Adegas Gran Vinum)

PAGO DE CIRSUS D.O NAVARRA  
(Merlot, Syrah, Merlot)

**50€** POR PERSONA

# Menú 2

## APERITIVO DEL DÍA

### ERYTHRAI

Ceviche de atún patudo con papaya  
aguacate y aire de hierbas cítricas

### OCÉANO DE FUEGO

Cherne a la parrilla con jugo de  
mejillones y pimientos de la vera

### RIZ ROUGE

Solomillo de ternera con falso risotto  
de puntalete y setas de temporada

### EL BESO DE MACIOT

Coulant de chocolate negro  
con sorbete de mango

## BODEGA APERITIVO

### COPA DE DOMINIO DE LA VEGA BRUT EXPRESIÓN

D.O Cava (Macabeo, Bodega Dominio de la Vega)

o cerveza o refresco

### MENÚ

### TAJINASTE BLANCO SECO DOP ISLAS CANARIAS

(Listán blanco, Bodegas Tajinaste)

### VIZCARRA 15 MESES D.O RIBERA DEL DUERO

(Tinto fino, Bodegas Vizcarra)

**60€** POR PERSONA