



# Christmas

## M E N Ú

### BIENVENIDA

Brindis con Cava  
Cava gran reserva servido a la llegada.  
Acompañado de un guiño festivo del chef.

### ENTRANTE

Transparencia de Bacalao Atlántico  
Bacalao curado, yuzu, citronela, jengibre y cilantro  
sobre plato helado de piedra volcánica.

### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Tierra Profunda: Entrecôte de res madurada  
a la brasa con esfera de chimichurri y papas  
arrugadas con mojo suave.

Atlántico Puro: Merluza a baja temperatura  
con ajo fresco local, puré fino de papa canaria y  
mojo verde espumado.

### REGALO CANARIO

Polvorón de gofio y almendra  
Interior cremoso de turrón y hoja de oro  
comestible, servido sobre piedra volcánica.

### POSTRE FINAL

Panna cotta infusionada, gelée fresca, crumble de  
polvorón y crema fría de mandarina confitada.





# Christmas

## M E N Ú

### VEGANO - VEGETARIANO

#### BIENVENIDA

Brindis con Cava  
Cava gran reserva servido a la llegada.  
Acompañado de un guiño festivo del chef.

#### ENTRANTE

**Vegetariana:** Carpaccio de tomate canario con caviar de yuzu y vinagreta de hierbas frescas

**Vegana:** Ensalada de wakame roja con cítricos canarios y aceite de sésamo

#### PLATO PRINCIPAL

Terrina templada de calabaza y almendra  
con queso majorero, cebolla morada y jugo vegetal  
oscuro

[Versión vegana disponible bajo petición.](#)

#### REGALO CANARIO

Polvorón de gofio y almendra  
Interior cremoso de turrón y hoja de oro  
comestible, servido sobre piedra volcánica.

#### POSTRE FINAL

Esfera de chocolate belga con coco y salsa caliente  
de clavo y coco