

DEGUSTACIONES DE TEMPORADA

Cada mes, elaboramos degustaciones que reflejan el patrimonio gastronómico de nuestra familia, empleamos técnicas tradicionales con la mínima intervención posible para integrar el gusto de los productos locales que nos proporciona el territorio.

GILDA

Elaborada con encurtidos de temporada 3,90 €

MEJILLONES

Del mercado. Con un suave escabeche de mojo “enromescado” 7,00 €

TOMATE

De German. Con Aceite de Abona y sal de Andrés 6,50 €

AGUACATE

De Maria. Con salsa nantua y camarones secos 7,00 €

ENSALADILLA

Del mercado. Con papa negra, anchoas y botarga 6,00 €

BERENJENA

napada con una musolina de almogrote blanco con oregano 9,00 €

COCHINO NEGRO

Elaborado como un chorizo a Perra, una Yema de huevo rellena y pan del Golpito 7,50 €

TARTAR A CUCHILLO

DEe Terneras criadas por Rosi en La Laguna. 14,0 €

MEDREGAL

Pescado por Carmen entre Tenerife y La Gomera. Acompañado de alioli negro 14,0 €

SAMA ROQUERA

“Mole Brûle” 14,0 €

ROSBIF

Con millo y una meurnier ahumada con malvasia y gofio 10,0 €

ROYAL DE BUEY

Con una “Perigourdine” de temporada 12,9 €

DEGUSTACIONES MAESTRAS AL CORTE:

Tabla de tres chacinas artesanales 14,0 €

Degustación de quesos canarios 14,0 €

Cubierto, servicio de pan y agua por persona 3 €.

Nuestros platos pueden contener alérgenos. Si tiene alguna alergia o intolerancia, Pregunte a nuestro personal sobre los alérgenos presentes en nuestras degustaciones