

✦ ABREBOCA ✦

CHIPS DE PAPAS DE COLOR CON SAL DE MOJOS

Láminas de papas de color fritas bien crujiente con sal marina y mojo deshidratado

6,00 €

ACEITUNAS, VERMUT Y NARANJA

Aceitunas Gordal rellena de gel de vermut local con aderezo de naranja, tomillo limón y piel confitada

6,00 €



ROCAS DE QUESO, GUAYABO Y PISTACHOS

Crema de quesos locales con interior de guayabo y envuelto en granillo de pistachos

6,00 €



ALMENDRAS GARRAPIÑADAS CON SAL DE MAR Y ESPIRULINA

Almendras garrapiñadas de manera tradicional con toques de sal y espirulina en polvo

6,00 €

ANCHOAS CON YOGURT, TOMATE CONCASSE Y PAN DE MILLO

Anchoas en salazón sobre tosta crujiente de pan de mijo, tomate concasse especiado y yogurt liofilizado

18,00 €



PALITOS CRUJIENTES DE MORCILLA Y MANZANA

Masa rellena de crema de morcilla dulce, golpe de fritura y acompañados de compota de manzana asada y cardamomo

10,00 €



✦ DEDOS DISFRUTONES ✦

HUMMUS DE BERENJENA ASADA A LA LLAMA CON SÉSAMO TOSTADO

Berenjena asada a la brasa con tahini, lima, aove y ajo asado acompañada de garbanzos tostados, pan pita y hortelana

10,00 €



AGUACATE AHUMADO, MILLO CRUJIENTE Y PALETILLA IBÉRICA

Aguacate asado y ahumado con polvo de kikos, yogurt griego, cilantro y láminas de paletilla ibérica

12,00 €



CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO CON HUEVITO DE CODORNIZ Y TRUFA

Crema de croquetas de jamón Ibérico con huevitos de codorniz, tartufata y virutas de paletilla ibérica

14,00 €



CARAMELOS DE QUESO Y CHUTNEY DE PIÑA

Dados de queso de cabra ahumado envuelto en masa de fritura acompañado de un chutney de piña especiado

12,00 €



PAPAS BRAVAS CON MEJILLONES

Papas fritas rellenas de verdura escabechada, mejillones y emulsión del escabeche con pimentón ahumado y mayonesa

14,00 €



PIRULETA DE CALAMAR CON PANKO Y MAYONESA DE CACAHUETE

Tiras de calamar empanadas con pan japonés y crema de mayonesa de cacahuete y chiles rojos

12,50 €



✦ PAN DE IDEAS ✦

FALAFEL, YOGURT, PEPINO, CILANTRO Y PAN LIBANES

Falafel especiados con yogurt cremoso, ensalada de pepino, cilantro y como base pan libanes con un toque de parrilla

14,00 €



TARTAR DE THUNNUS THYNNUS CON PAN DE CRISTAL

Dados de atún rojo aderezados con aceite de oliva, cebollino, sal marina, pimienta negra, pimientos locales, pepinillo, perejil, mostaza, yema de huevo, sal y pimienta) picado en crudo muy fino, acompañado de un esponjoso brioche tostado con mantequilla

28,00 €



TARTAR DE CARNE MADURADA LIGERAMENTE ESPECIADO EN PAN BRIOCHE

Lomo de vaca madurada como mínimo 30 días, condimentado de manera clásica (cebolla, alcaparras, pepinillo, perejil, mostaza, yema de huevo, sal y pimienta) picado en crudo muy fino, acompañado de un esponjoso brioche tostado con mantequilla

28,00 €



PESCADO AZUL EN MOJO HERVIDO CON HARINA PAN

Cuiso de bonito listado en mojo hervido, masas de arepas elaboradas con la harina pan, fritas y rellenas con el guiso acompañado de un pico de gallo de tomate, cebolla roja, chiles, lima y cilantro

18,00 €



JARRETE DE TERNERA COCINADO 48H, MOSTAZA Y PAN BAO

Jarrete estofado a baja temperatura durante 48h al vacío, ensalada de manzana verde, cebolla roja y mostaza, pan bao marcados en brasa, rellenos con la carne estofada y terminados al vapor

20,00 €



HAMBURGUESA DE COCHINO NEGRO EN PAN DE LECHE

Carne de cochino negro condimentada y molida, cebolla caramelizada, mojo emulsionado de queso y ensalada de berros

18,00 €



✦ DULCE & SALADO ✦

PURO CHOCOLATE

Crema de chocolate 70%, espuma de chocolate con leche, crumble de cacao y sal, peta zeta de chocolate, y candy de naranja

8,00 €



TIRAMISÚ DE PISTACHOS

Mousse de Mascarpone con pasta de pistacho, bizcocho calado con café y Amaretto, pistachos garrapiñados con sal y virutas de chocolate Madagascar

8,00 €



QUESOS DEL TERRITORIO

Tabla de quesos locales con diferentes maduraciones, semis, curados y ahumados, acompañados de miel local, compota de higos y pan de chocolate con naranja

18,00 €



✦ APPETISERS ✦

COLOURED POTATO CHIPS WITH MOJO SALT

Crispy fried potato strips with sea salt and dehydrated mojo sauce

6,00 €

OLIVES, VERMOUTH Y ORANGE

Gordal olives stuffed with local vermouth gel and dressing of orange, lemon, thyme and candied skin

6,00 €



ROCKS OF CHEESE, GUAVA AND PISTACHIOS

Creamy local cheese with guava and wrapped in pistachio granules

6,00 €



CARAMELIZED ALMONDS WITH SEA SALT AND SPIRULINA

Traditionally caramelized almonds with touches of salt and powdered spirulina

6,00 €

ANCHOVIES WITH YOGURT, CONCASSE TOMATO AND CORN BREAD

Salted anchovies on crunchy toast with corn bread, spiced concasse tomato and freeze-dried yogurt

18,00 €



CRUNCHY BLACK PUDDING AND APPLE STICKS

Creamy sweet blood sausage fried and accompanied by roasted apple and cardamom puree

10,00 €



✦ FINGER PARTY ✦

FLAME-ROASTED AUBERGINE HUMMUS WITH TOASTED SESAME

Grilled aubergine with tahini, lime, extra virgin olive oil and roasted garlic accompanied by toasted chickpeas, pita bread and peppermint

10,00 €



SMOKED AVOCADO, CRISPY CORN AND IBERIAN HAM SHOULDER

Roasted and smoked avocado with corn nut powder, Greek yogurt, coriander and Iberian shoulder slices

12,00 €



IBERIAN HAM CROQUETTE WITH QUAIL EGG AND TRUFFLE

Creamy Iberian ham croquettes with quail eggs, tartufata and Iberian ham shavings

14,00 €



CHEESE CANDIES AND PINEAPPLE CHUTNEY

Smoked goat cheese accompanied by a spicy pineapple chutney

12,00 €



CHUNKY CHIPS WITH MUSSELS

French fries stuffed with marinated vegetables, mussels and marinade emulsion with smoked paprika and mayonnaise

14,00 €



SQUID LOLLIPOP WITH PANKO AND PEANUT MAYONNAISE

Squid strips breaded in Panko and creamy peanut & red chilli mayonnaise

12,50 €



✦ BREAD OF IDEAS ✦

FALAFEL, YOGURT, CUCUMBER, CORIANDER AND LEBANESE BREAD

Spiced falafel with creamy yogurt, cucumber salad, coriander and Lebanese bread with a touch of grill

14,00 €



THUNNUS THYNNUS TARTAR WITH SPANISH CIABATTA BREAD

Red tuna cubes seasoned with olive oil, chives, sea salt, black pepper, local peppers, fried farm egg and crispy sheets of spanish ciabatta bread

28,00 €



LIGHTLY SPICED AGED BEEF TARTARE ON BRIOCHE BREAD

Aged Beef Loin (least 30 days), seasoned in the classic way (onion, capers, gherkin, parsley, mustard, egg yolk, salt and pepper) finely chopped raw, accompanied by a spongy brioche toasted with butter

28,00 €



BLUE FISH IN MOJO BOILED WITH FLOUR PAN BREAD

Skipjack tuna stew in boiled mojo, arepa dough made with bread flour, fried and stuffed with the stew accompanied by a pico de gallo of tomato, red onion, chili peppers, lime and coriander

18,00 €



VEAL SHANK COOKED 48 HOURS, MUSTARD AND BAO BREAD

Braised shank at low temperature for 48 hours under vacuum, green apple, red onion and mustard salad, bao bread on the grill, stuffed with stewed meat and finished steamed

20,00 €



CANARIAN BLACK PORK HAMBURGER IN MILK BUN

Seasoned and ground Canarian black pork, caramelized onion, emulsified mojo sauce with cheese and watercress salad

18,00 €



✦ SWEET & SALTY ✦

PUREST CHOCOLATE

Creamy 70% chocolate, milk chocolate foam, cocoa and salt crumble, chocolate pop rocks, and orange candy

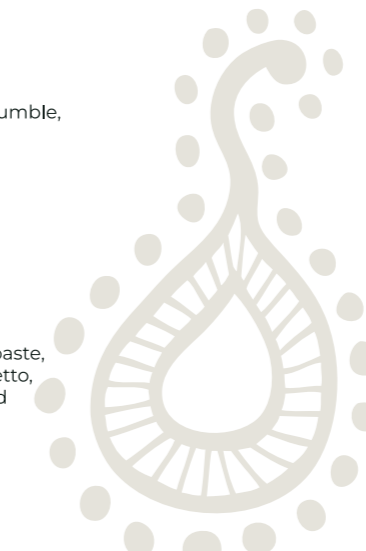
8,00 €



PISTACHIO TIRAMISU

Mascarpone mousse with pistachio paste, sponge cake with coffee and Amaretto, salted caramelized pistachios and Madagascar chocolate shavings

8,00 €



CHEESECAKE BAOBAB

Lemon peel ice cream, cheese mousse, macerated red berries and Lotus biscuit soil

8,00 €



OUR TIMBA

Creamy Maria biscuits, guava jelly, cheese foam and flower and aromatic salad

7,00 €



TERRITORY CHEESES

Table of local cheeses with different maturations, semis, cured and smoked, accompanied by local honey, fig puree and and chocolate bread with orange

18,00 €

