

Menú Atlántico

Selección de panes artesanos

Tartar de atún con yema ahumada y brioche casero de mantequilla de cabra

Raíz de apio y pistacho verde

Tiradito de lubina Aquanaria con leche de tigre, batata de Jable, maíz tostado, cebolla morada y sorbete de cilantro

Lingote de berenjena glaseada con salsa de ajo negro, piñones y aceituna Kalamata

Pescado de nuestras costas

Aguacate con manzana verde, lima y granizado de pepino

Helado de yogurt de cabra Majorera con papaya ecológica a la brasa y crema pastelera de tomillo

Petit four

82

Menú Huerta

Selección de panes artesanos

Tomate con apellido y straciatella

Raíz de apio y pistacho verde

Láminas de remolacha asada en tierra con relish de fresas agridulces, yogurt ahumado y queso azul de oveja

Lingote de berenjena glaseada con salsa de ajo negro, piñones y aceituna Kalamata

Setas a la crema con puré de papa negra, huevo ecológico cocinado a baja temperatura y trufa de temporada

Aguacate con manzana verde, lima y granizado de pepino

Helado de yogurt de cabra Majorera con papaya ecológica a la brasa y crema pastelera de tomillo

Petit four



65

Suplementos

Selección de quesos isleños 8€ / pax

Carabinero de la Santa 25€ / 100gr

Nuestra Carta

Entrantes fríos

Ostra Daniel Sorlut N° 2	8
Tartar de atún rojo con yema ahumada, acompañado de brioche casero	18
Láminas de Remolacha asadas en tierra con relish de fresas agridulces, yogurt ahumado y queso azul de oveja	14
Tomate con apellido y straciatella	15
Aguacate a la brasa con lechugas ecológicas, pistacho, tomate cherry y vinagreta de fresas con miel de palma	16
Tiradito de lubina Aquanaria con leche de tigre, batata de Jable, maíz tostado, cebolla morada y sorbete de cilantro	23

Entrantes calientes

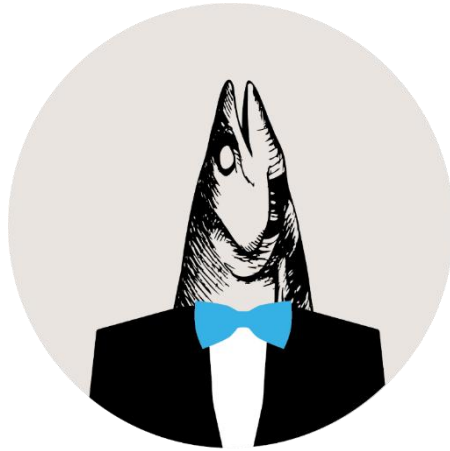
Lingote de berenjena glaseada, con salsa de ajo negro, piñones y aceituna Kalamata	12
Coliflor en dos cocciones con trufa de temporada, hierbas aromáticas y crema de queso añejo	17
Carabinero de la Santa con salsa de su coral y caviar cítrico (sujeto a disponibilidad)	25€ / 100gr
Carabinero de la Santa a la brasa	25€ / 100gr
Alemejas gallegas en salsa verde	30
Empanada criolla de vaca canaria cortada a cuchillo	11
Albóndigas de Rubia Gallega glaseadas con cremoso de papa negra, queso Bodega "Finca de Uga" y hierba buena	18

Platos principales

Cherne negro con puré de raíz de apio	34
Merluza de pincho en tempura con salsa verde y emulsión de su colágeno	34
Lubina Aquanaria con batata de Jable, puerro confitado y mini zanahoria	36
Arroz seco Molino Roca con pescado local y chipirón gallego	30€ / pax
Arroz seco Molino Roca con carabinero de La Santa	58€ / pax
Bogavante azul a la brasa	24€ / 100gr
Setas a la crema con puré de papa negra, huevo ecológico cocinado a baja temperatura y trufa de temporada	20
Costilla glaseada de vaca Rubia gallega (sin hueso) con cremoso de chirivía	36
Lingote de cordero cocinado a baja temperatura con berenjena a la llama, limón confitado y milhojas de patata	42
Entrecot de Black Angus (400gr)	51
Pan artesano de Daria's Bakery	4

Postres

Bizcocho fluido de chocolate blanco y crema de pistacho "Casa Cacao" <i>Le informamos que este postre requiere 20 minutos de preparación</i>	12
Piña macerada en miel de Palma y cítricos, sorbete de piña, espuma de ron Aldea y crumble de piña	9
Homenaje a la merienda canaria; helado de plátano asado, crema de naranja y galleta de mantequilla	9
Helado de miel con bizcocho de almendra y romero	9
Helado de yogurt de cabra Majorera con papaya ecológica a la brasa y crema pastelera de tomillo	9



Ofrecemos una propuesta gastronómica que se inspira en el mar, con pescados locales obtenidos de manera sostenible.

La mayoría de los vegetales provienen de la Finca Ecológica La Calabacera, cercana al hotel, que también nos suministra huevos de gallinas criadas en libertad.

Nuestra bodega resalta la excelencia de los vinos canarios, mientras que los quesos artesanales y carnes provienen de ganaderías comprometidas con el bienestar animal.

Para cerrar el ciclo, transformamos los residuos orgánicos en compost, devolviendo nutrientes a la tierra de manera natural.

Fina ecológica La Calabacera
(Arona, Tenerife)

Vegetales y Huevos ecológicos

Cooperativa agrícola FAST
(La Orotava, Tenerife)

Vegetales

Jiribizua
(San Miguel de Abona, Tenerife)

Vajilla de artesanía local

Marco
(Lanzarote)

Pesca salvaje y Carabinero de la Santa

Aquanaria
(Las Palmas de G.C.)

Lubina de acuicultura sostenible

Balfegó
(L'Ametlla de Mar, Tarragona)

Atún de acuicultura sostenible

Rosalise
(San Cristóbal de La Laguna, Tenerife)

Ganadería regenerativa

Germán Salvador
(Gúímar, Tenerife)

Tomates tradicionales

Las JalaPeñas
(San Miguel de Abona, Tenerife)

Jabones reciclados

GMR Canarias
(Tenerife, Canarias)

Productos canarios sostenibles

Montesdeoca
(Adeje, Tenerife)

Quesería

Finca de Uga
(Uga, Lanzarote)

Quesos artesanales de cabra, oveja y vaca

Tejecute
(Frontera, El Hierro)

Mantequilla de cabra

Bella Italia
(Tegueste, Tenerife)

Stracciatella de vaca canaria

Matadero de Montellos
(Betanzos, A Coruña, Galicia)

Carne con certificación de Bienestar Animal