

MENÚ DEGUSTACIÓN: 55€ p/p

Preparamos una selección de nuestros platos para que hagas un recorrido por nuestra cocina.

Sólo mesas completas. Bebidas no incluidas.

Maridaje opcional: 25€ p/p.

**Buñuelo de Pulpo, Tonkatsu mayo, Nori,
Bonito Ahumado**

Arepa de Queso Canario Ahumado

Chupito del Día

Pan, Mantequilla, Flor de Sal.

Vermut Primo Ahumado con Romero.

**Brócoli a la Brasa, Pesto de Pistachos,
Panko Crujiente, Anchoa**

**Tostada Atún Tartar, Ponzu, Pico de Piña
Asada, Aguacate**

Cerveza Artesanal NAO Neipa.

**Pescado Encocado, Dashi de Coco,
Cocada Salada, Toques Cítricos y
Hierbas Aliñadas**

Vulcano Rosado.

Anticucho de Solomillo,

Salsa Panca-Yakiniku,

Cre moso de Papa Ahumado.

Suertes Del Marqués La Solana.

Postre a Elección del Chef

Vulcano Dolce.

TASTING MENU: 55€ p/p

We prepare a selection of our dishes to take you on a tour of our cuisine.

Full tables only. Drinks are not included.

Optional Drink Pairing: 25€ p/p.

**Octopus Fritter, Tonkatsu Mayo, Nori
Seaweed, Smoked Tuna Flakes**

Arepa With Smoked Canarian Cheese

Shot of the Day

Bread, Butter, Fleur de Sel

Smoked Primo Vermouth and Rosemary.

**Grilled Brócoli, Pistacchio Pesto, Crispy
Panko and Anchovies.**

**Tuna Tartar Tostada, Ponzu, Pineapple
Pico, Advocado**

NAO Neipa Craft Beer.

**"Encocado" Fish, Coconut Dashi,
Roasted Salted Coconut, Cítric
Dashes, Sprouts**

Vulcano Rosé.

Steer Fillet Steak Skewer,

Panca-Yakiniku Sauce,

Smoked Potato Cream.

Suertes del Marqués La Solana.

Chef Select Dessert

Vulcano Dolce.

Algunos de los productos pueden variar dependiendo de la disponibilidad.

No se permiten sustituciones.

Último pedido 21:30.

Some product can be changed due seasonal availability.

Modifications are not allowed.

Last Call: 9:30 PM:

