

## Bestia Marina.

### Comienzos.

- Caviar Osetra Zar Imperial al natural. 5gr 21€.

### Entrantes.

- Tabla de Charcutería Marina. 27€.
- Queso canario a la brasa, mantequilla de anchoa y cogollo a la brasa. 16€. Quesería Meneses.
- Anchoas en salazón casera y sardella della casa. 16€.

### Rejos.

- Cecina de calamar, caldo de carbonara, Parmigiano y foie. 23€.
- Rejo de pulpo a la brasa, chicharrón, mojo madre y setas nameko. 23€.

### Emblemáticos.

- Caviar Osetra Zar Imperial, leche reducida y agua de melón. 3gr. 21€
- "Casi Ceviche" leche de tigre ahumada, crème fraîche y tosta. 18€
- Tartar de atún aleta amarilla, consomé de kimchi y trucha canaria rellena de sobrasada de anchoas. 22€
- Sashimi de atún ahumado con madera de barrica, caldo madre y setas shiitake. 25€
- Shabu Shabu de Wagyu, cogollo a la brasa y ostras. 25€.

### Concha y Marisco.

- Ostra Sorlut al Natural. 6 €
- Ostra Sorlut y sobrasada de pulpo. 7€.
- Ostra Sorlut a la brasa con queso Morbier, hinojo y velouté de masa madre. 7€
- Navajas con vinagre de cerveza y mantequilla de anchoas. 18€
- Mejillones con pesto y kimchi. 16€
- Zamburiñas con vichyssoise de espárragos y Parmigiano. 18€

### Principales.

- Lenguado a la brasa entero, crème fraîche de cabra y alcaparras. 28€
- Atún madurado a la brasa con mojo madre · 42€ / 500 gr
- Pescado del día hecho entero a la brasa · "Consultar precio"
- Guarnición. 6€

### Postres.

- Crème brûlée de millo colorado, canollo relleno de mascarpone, azúcar picona y chicharrón 8 €.
- Chocolate Sexy.
- (Leche reducida a la brasa, natilla de chocolate, sirope de tinta de calamar y nube. 8€.

Servicio de pan y sobrasada de anchoas. 4€