

Bestia Marina.

Entrantes.

- . Caviar Oscietra 10gr 36€.*
- . Tabla de Charcutería Marina. 28€.*
- . Queso canario a la brasa, mantequilla de anchoa y cogollo a la brasa. 16€.*
- . Pez Hamachi ahumado con caviar y manzana. 28€.*
- . Setas frescas a la brasa. 16€.*

Rejos.

- . Calamar compuesto, caldo de setas y guanciale, Parmigiano y foie. 23€.*
- . Rejo de pulpo a la brasa, chicharrón, mojo madre y setas frescas. 23€.*
- . Rejo de pulpo en caldo de chorizo con fabes. 25€.*

Emblemáticos.

- . Tartar de atún aleta amarilla, consomé de kimchi y trucha canaria rellena de sobrasada de anchoas. 22€*
- . Sashimi de atún ahumado con madera de Tea, caldo madre y setas shiitake. 25€.*
- . Bourguignonne de pescado. 28€.*
- . Atún en Pepitoria con beterrada. 28€.*

Concha y Marisco.

- . Ostra francesa al natural. 6 €.*
- . Ostra Sorlut a la brasa con queso Morbier. 7€.*
- . Cigala a la brasa al natural. 27€.*
- . Navajas con vinagre de cerveza y mantequilla de anchoas. 18€.*
- . Mejillones con pesto. 18€.*
- . Vieiras con vichyssoise de espárragos y Parmigiano. 18€*

Principales.

- . Lenguado a la brasa entero, crème fraîche y alcaparras. 28€*
- . Salmón en salsa blanca Soubise. 28€*
- . Pescado del día hecho entero a la brasa con su Pilpil • "Consultar precio"*

Guarnición. 6€

Postres.

- . Crème brûlée de millo colorado, canollo relleno de mascarpone, azúcar picona y chicharrón 8 €.*
- . Chocolate Sexy. 8€.*

Servicio de pan y sobrasada de anchoas. 4,50€.

Igic incluido.