

S A B O R E S

Del Atlántico

Copa de Cava de bienvenida



Ensalada cóctel de bogavante sobre papel de tomate y vinagretas del mar



Sopa de pescado de roca al estilo canario



Lomo de lubina salvaje con su costra crujiente
sobre arroz cremoso de calamares



Cocktail de Gin Mare con focaccia de romero y aceite de oliva



Taco de cochinillo negro canario con reineta
salteada y chicharrón de gofio



Mini quenelle de chocolate negro al aroma de cítricos



Lemon Crush



Café, infusión y Petit Fours

Bruno Lorenzo

A T A S T E O F

The Atlantic

Welcome cup of Cava



Lobster salad cocktail on a dried tomato paste with seafood vinaigrette



Canary - style rockfish soup



Crispy crust wild sea bass & squid risotto



Gin mare cocktail with rosemary focaccia and olive oil



Suckling Pig taco with sautéed pippin and crackling cornflower



Mini dark Chocolate quenelle with citric aroma



Lemon Crush

Coffee, teas & petit fours

Bruno Lorenzo

*Tasting menu is served to all table guests. Menu may be subject to slight changes due to market produce
6.5% local taxes not included