

Jardín

RESTAURANTE

Sin Gluten



Entrantes

Crema casera de verduras frescas de temporada	16 €
Crema de millo tostado y ají amarillo con su toque cítrico	32 €
Corazón de alcachofa, yema y láctico de Jamón Ibérico	22 €
Saam de ensalada César (Queso curado, pollo, bacon crujiente y nuestra salsa especial)	18 €
Atún rojo, berros frescos y kimuchi	28 €
Tartar de remolacha con espuma de gazpacho	20 €
Steak tartar de ternera gallega madurada (Elaborado en sala)	32 € / MP 10 €
Ensalada de tomates Canarias Premium (Ventresca atún confitada, lechuga, cebolla y vinagreta del país)	22 €
Poke Bowl de atún rojo (Arroz, aguacate, verduras y nuestra salsa de kimchi & soja)	24 €
Poke Bowl de salmón (Arroz con aguacate y verduras, acompañado de salsa Royal Swan)	24 €
Wok de verduras crunchy vegetariano (Verduras frescas de temporada salteadas)	22 €
Wok oriental de pollo o langostinos con verduras frescas	24 €
Hamburguesa clásica 100% de vacuno - 180 gr. (Tomate, cebolla y pepinillo acompañado de papas fritas y alioli)	26 €
Tagliata de Entrecote (Parmesano, rúcula y tomates secos)	35 €
King Crab sobre hielo servida con mayonesa y caviar de Mujol*	24 € / 100 gr,
Caviar Osetra ZAR Imperial con sus tostas y matequilla clarificada - 30 gr.*	90 €

Principales

Boca Negra con reduccion de su jugo y trampantojo	32 €
Lubina, fondue de puerro, cremoso de vieira y aceite de salicornia	32 €
Lomo de Cherne canario sobre cama de cebollas asadas y sabayón	32 €
Paletilla de cordero lechal canario con papa infusionada en romero y caramelo de piquillo	32 €
Timbal de carrilera con centro fluido de papa	32 €
Lingote de cochinillo negro canario con milhojas de papa y su jugo	35 €
Tournedo de ternera a la parrilla con salsa casera de vino y foie	35 €

Postres

Trampantojo de tomate (Mousse de queso, compota de fresa ácida y crumble de mantequilla tostada)	14 €
Chocolate en texturas (Mouse de chocolate 70%, helado de chocolate 50%, salsa de chocolate y caramelo)	14 €
Fruta Cru "El Jardín" (Frutas tropicales osmotizadas con un twist)	14 €
Yogurt natural con miel del Teide y pistachos	10 €
Helado artesanal	12 €

Acompañamientos

Puré de papa / Papas arrugadas / Papas fritas / Arroz basmati / Verduras wok	8 €
--	-----

7% Impuestos incluidos / *No incluido clientes MP / Solicite pasta o pan SIN GLUTEN al camarero