KENTIA

Gourmet Club

CARTA

ESPAÑOL

LA CARTA

QUESO DE CABRA DE LANZAROTE 16€
Milhojas de queso de cabra fresco - Tomate asado - Jugo de cebolla tostada - Mermelada de brevas de Lanzarote - Crujiente de maíz tostado

ALGO DE CARNE 17€
Tartar de solomillo Sashi – Yema de huevo ecológico - Mostaza antigua - Crujiente Carrasatu

GAMBAS DE LA SANTA 22€
Capuchino de esencia de gambas - Polvo ahumado de roibos - Rosas

Gambas con un golpe de fuego - Arroz socarrat - Emulsión de erizo - Manises

ATÚN CANARIO ALETA AMARILLA 16€
Tartar de atún - Galleta de semillas africanas - Aguacate de Lanzarote

CALAMAR DE LITORAL 19€
Dragón de calamar a la plancha - Ajetes asados al horno de carbón - Vinagreta de ajos fermentados - Espuma de arroz

RASCACIO DE NUESTRAS COSTAS 27€
Rascacio a la parrilla - Mojo de pistachos - Yuca - Coliflor y curry

ATÚN PATUDO CANARIO 22€
Tataki de atún - Ajo blanco de coco - Algarroba - Almendras encurtidas

PINTADA (GALLINA GUINEANA) EN 2 COCCIONES 18€
Pechuga de pintada - Pepitoria - Aire de azafrán

COCHINO NEGRO CANARIO (nuestra versión de las “costillas-papas-piña“) 21€
Costilla asada - Espuma de papas negras - Mojo cilantro - Esponja de maíz

CABRITO MAJORERO 21€
Cabrito confitado - Acelgas - Leche de cabra - Riñones de cabrito

SOLOMILLO DE VACA SASHI MADURADO 29€
Solomillo asado a la sartén - Tubérculos ecológicos en texturas - Reducción de su jugo con vino volcánico

PAN, ACEITE DE OLIVA, MANTEQUILLA DE CABRA, MANTEQUILLA AHUMADA Y MANTEQUILLA DE HIERBAS MACHINDA: 3€ POR PERSONA

PLATOS VEGETARIANOS

VIDA
las verduras de temporada recién nacidas sus flores
(plato basado en nuestra finca ecológica – Machinda) 18€
Menestra de verduras salteadas al horno de carbón con infusión de cilantro y comino negro - Crema suave de guisantes con velo de jengibre - Espuma de kale con su crujiente

TIERRA
nuestros tubérculos de temporada y liliáceas
(plato basado en nuestra finca ecológica – Machinda) 19€
Tubérculos de nuestra tierra - Jugo de cebolla caramelizada - Aceite de carbón de puerro

POSTRES

PAPAYA Y NARANJA 11€
Raviolis de papaya caramelizados con torrija – Sorbete de papaya - Gel de naranja - Crema inglesa de azahar

PIÑA, COCO Y RON ALDEA 11€
Infusión de piña - Helado de coco - Granizado de ron Aldea 12 años

PASEO POR ÁFRICA 11€
Namelaka de vainilla de Madagascar - Cremoso de chocolate de Tanzania - Espuma de café de Angola - Bizcocho de algarroba

MACHINDA 11€*
Frangollo cremoso de calabaza asada - Ras de hanout
Helado de leche de cabra - Perfume de chile picante ahumado

**Este plato se cocina en el momento y puede tardar hasta 15 minutos.*
Pregunte a nuestro equipo a su llegada para que la cocina lo tenga en cuenta, por favor.

MENU DEGUSTACIÓN

Capuchino de esencia gamba | Polvo ahumado de Roibos | Rosas

Rascacio ahumado | Roseta | Gel de hinojo

Tartar de solomillo | Yema de huevo ecológico curado
en vinagre macho | Mostaza antigua

Brioche frito | Jugo de guiso de cabrito |
Pétalos de queso cabra semicurado

Calamar a la plancha | Ajetes asados al horno de carbón |
Vinagreta de ajos fermentados

Pez Escorpión a la parrilla | Mojo de pistachos | Yuca | Coliflor y curry

Costilla asada | Papas negras suflé | Mojo cilantro | Mousse de maíz

Chuletillas de cabrito | Mojo de almendras | Emulsión de kéfir

Infusión de piña | Helado de coco | Granizado de ron Aldea 12 años

Namelaka de vainilla de Madagascar | Cremoso de chocolate de
Tanzania | Espuma de café de Angola | Bizcocho de algarroba

Petits fours

95€

MENU DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

Espuma de kale con su crujiente

Crema de guisantes con chips de semillas de África

Pencas de acelga a la brasa con su clorofila y emulsión de kéfir

Coulant de queso de cabra semicurado |
Gelatina de sirope de palma

Milhojas de queso de cabra fresco | Tomate asado |
Jugo de cebolla tostada | Crujiente de maíz tostado

Menestra de verduras salteadas al horno de carbón

Raviolis de papaya caramelizados con torrija | Sorbete de papaya |
Gel de naranja | Crema inglesa de azahar

Petits fours

70€