



MENÚ SAVANNAH

ENTRANTES

Coca crujiente, flan de setas, verduritas de nuestra finca ecológica y queso de cabra de Lanzarote.

Texturas de mango, dados de atún marinado y coco.

PRINCIPAL (A ELEGIR)

Cherne cocinado al horno, beurre blanc de malvasía, puré de albaricoques y lichi con habitas y alcachofas.

o

Cochinillo crujiente, reducción de vino tinto de Lanzarote y crema agria.

POSTRE

Paseo por África: Namelaka de vainilla de Madagascar, cremoso de chocolate de Tanzania, espuma de café de Angola, bizcocho de algarroba.

MARIDAJE* (OPCIONAL)

Princesa Fayna *DO Lanzarote*
Pícaro Stravs *DO Lanzarote*
Carramimbre Crianza *DO Ribera del Duero*
Cóctel de autor de nuestro Kentia Bar

*1 botella cada 3 personas. Agua incluida.

55 €

SIN MARIDAJE

93 €

CON MARIDAJE





MENÚ GOURMET

ENTRANTES

Ensalada templada de vieiras y peto, hojas verdes, caldo marinero y vinagreta.

Crema de papas negras asadas a la sal, acompañada de colmenillas salteadas en té rojo y finas lágrimas de trufa negra.

PRINCIPALES

Pescado de roca marinado en especias al vapor y verduras al wok.

Sorbete de mango y lima.

Guiso de carrillera de ternera y falso risotto de papas y trompetillas de la muerte.

POSTRE

Paseo por Lanzarote: Quesillo canario con perla de miel, buñuelo de batata y trufa de uva.

MARIDAJE* (OPCIONAL)

Princesa Fayna *DO Lanzarote*
Pícaro Stravs *DO Lanzarote*
Carramimbre Crianza *DO Ribera del Duero*
Cóctel de autor de nuestro Kentia Bar

**1 botella cada 3 personas. Agua incluida.*

75 €

SIN MARIDAJE

113 €

CON MARIDAJE

