

## MENÚ DEGUSTACION "La Cúpula" de Rubén Cabrera

Con este menú disfrutará de muchos platos de nuestra carta. Para más información sobre el menú contacte con recepción.










Precio por persona: sin maridaje: 75,00 € - con maridaje: 110,00 €

## MENÚ "Cuisine à quatre mains" Rubén Cabrera & Gilles Joye





















Para más información sobre el menú contacte con recepción.

Precio por persona: sin maridaje: 62,00 € - con maridaje: 90,00 €














### ENTRANTES

	€
Transformación del Rancho Canario  _____	11,00
Pan al vapor con espinacas picantes y tocino   _____	11,00
Tomates Cherrys aliñados con mayonesa de encurtidos cítricos  _____	11,00
Ostras Ancelín aliñada en caldo de yuca y cítricos con piñones garrapiñados   _____	20,00
Anguila ahumada en crema de Kiwiños y mayonesa de ras Hanout    _____	22,00


### PLATOS PRINCIPALES


	€
Flor de calabaza con jugo de tomate de árbol, cremoso de queso azul de Finca de Uga y maní   _____	15,00
Pámpano ligeramente cocido en salsa de lima kafir y daikon con papa     _____	21,00
Cherne sobre cremoso de raíz de apio, lima y cebolla roja macerada con perlas de limón negro    _____	25,00
Bombón de cangrejo real con toffee de berenjena pochada en haba Tonka     _____	28,00
Costilla de cochino negro Canario con remolacha y toque asiático   _____	23,00
Solomillo de vaca con puré de papas, cebolletas tiernas y col   _____	24,50
Vaca madurada con hummus de harissa, espuma de papa al carbón con ponzu    _____	27,00


### POSTRES

	€
Petits Fours    _____	6,50
Dulce primavera   _____	9,50
Avellana con chocolate y flor de caléndula     _____	10,00
Manzana pochada con helado de cardamomo y toffee de miso blanco    _____	10,00
Surtido de quesos gourmet  _____	17,00

Le recomendamos que acompañe nuestros postres con los mejores vinos dulces.

Brumas de Ayosa Malvasía Dulce, D. O. Valle de Güimar (copa)  \_\_\_\_\_ 3,50  
100% Malvasía Real, Bodega Comarcal

Humboldt Tinto, D.O. Tacoronte-Acentejo (copa)  \_\_\_\_\_ 3,50  
100% Listán Negro, Bodegas Insulares Tenerife

Oremus Tokaji, D.O. Húngaro (copa)  \_\_\_\_\_ 9,00  
Furmint, Hárslevelu, Mucat de Lunel, Bodega Oremus

Todos nuestros platos pueden contener trazas de:

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCOS  SOJA  GLUTEN  HUEVO  PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA  SO<sub>2</sub>  SULFITOS

Horario de martes a sábados:  
19:00 – 23.00 Hrs.

  
**ADRIAN HOTELES**

7% Igie incluido

JARDINES DE NIVARIA    ROCA NIVARIA    COLON GUANAHANI  
★ ★ ★ ★ ★    ★ ★ ★ ★ ★    ★ ★ ★ ★ ★

**ENTRADA  
POR  
RECEPCION  
DEL  
HOTEL**