



Menú Tajinaste - Sabores de Canarias

Precio: 167,00€

Entrante

Crema de berros con sorbete de limón.

Plato principal

Lomo de cherne, hortalizas y vinagreta templada de cebolleta y cilantro.
Solomillo de buey, escacho de papa antigua, piña glaseada, salsa de vino Malvasía.

Postres

Granizado de hierba buena y ron blanco.
Suspiro de avellanas, caramelo y chocolate.

Bodega

Vino blanco: Brumas De Ayosa Seco D.O. Valle de Güímar.

Vino tinto: Domínguez Barrica D.O. Tacoronte Acentejo.

Cava Brut Nature.

Café y mignardises.