

MENU DEGUSTACIÓN Rubén Cabrera "La Cúpula"

Con este menú disfrutará de algunos platos de nuestra carta.

Ostra Ancelín aliñada en caldo de yuca con pimienta de java, cítricos y piñones garrapiñados 🐚 🌶️
& Calamón gras SO₂



Tomates cherry de Guía de Isora en caldo Dashí con té verde y aguacates picantes 🍷
& Viñatigo Marmajuelo, D.O. Ycoden-Daute-Isora, Tenerife SO₂



Anguila ahumada con polvo de kiwiños y mayonesa al ras Hanout 🐟 🌿 🍷
& Pulpo Albariño, D.O. Rías Baixas SO₂



Atún Rojo con nudel de soja, maní, jugo de fresas y clementinas 🐟 🌿 SO₂
& Esporosa Reserva Blanco, D.O. Portugal SO₂



Picaña Gallega de larga maduración en caldo de garbanzos con ponzu y espuma de Papa Chinegua ahumada 🍷 SO₂
& Los Grillos Tinto, D.O. La Palma SO₂



Avellanas y chocolate negro 🍷 🌿 🌶️ SO₂
& Cóctel Victor Suárez

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

Estos dos menús de degustación llevan un suplemento de 16,00 € por persona para los clientes con bono.



ENTRANTES €

Tomate cherry de Guía de Isora en caldo Dashí con té verde y aguacates picantes 🍷 _____ 11,00

Anguila ahumada en crema de Kiwiños y mayonesa de ras
Hanout 🐟 🌿 🍷 _____ 17,00

Ostras Ancelín aliñada en caldo de yuca con pimienta de java, cítricos y piñones garrapiñados 🐚 🌶️ SO₂ _____ 20,00

Gamba Roja de Denia con su propio jugo, cremoso de papas azucena negra con Umami 🍷 SO₂ 🍷 🍷 _____ 46,00

👏 👏 Este plato lleva un suplemento de 14,00 € por persona para los clientes con bono.

PESCADOS €

Salmonetes de roca untada con erizo de mar e hígado de rape en caldo de berros y albahaca 🐟 🌿 SO₂ _____ 26,00

Cherne negro gelatinoso con gazpachuelo de alga Kombu, aguacate y caviar de yogurt 🐟 🍷 🌿 🍷 _____ 28,00

Atún Rojo con nudel de soja, maní y jugo de fresa y clementinas 🐟 🌿 SO₂ 🍷 _____ 28,00

CARNES €

Ravioli de faisán con queso maduro de media flor, hinojo crudo y chip de huacatay 🍷 SO₂ _____ 20,00

Costillas de cochino negro con papas negras 🍷 🌿 SO₂ _____ 23,00

Picaña Gallega de larga maduración en caldo de garbanzos con ponzu y espuma de papa Chinegua ahumada 🍷 SO₂ 🍷 _____ 26,00

👏 Estos platos llevan un suplemento de 7,00 € por persona para los clientes con bono.

Todos nuestros platos pueden contener trazas de:














🍷 APIO 🌿 SÉSAMO 🐚 CACAHUETE 🌶️ FRUTOS CON CÁSCARA 🍷 ALTRAMUCES 🍷 SOJA 🌿 GLUTEN 🍷 HUEVO 🐟 PESCADO
🍷 MOLUSCOS 🍷 CRUSTÁCEOS 🍷 LECHE 🍷 MOSTAZA SO₂ SULFITOS



7% Igit incluido

POSTRES














€

Petits Fours   	6,00
Amargo que te quiero dulce     SO ₂	10,00
Avellana y chocolate negro    SO ₂	10,00
Sorbete de mandarina, naranja, limón, menta, arroz y vainilla   SO ₂	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) SO ₂ 100% Malvasía Real, Bodega Comarcal	3,50
Humboldt Tinto, D.O. Tacoronte-Acentejo (copa) SO ₂ 100% Listán Negro, Bodegas Insulares Tenerife	3,50
Oremus Tokaji, D.O. Húngaro (copa) SO ₂ Furmint, Hárslevelu, Mucat de Lunel, Bodega Oremus	9,00

Todos nuestros platos pueden contener trazas de:

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO  PESCADO
 MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA SO₂ SULFITOS


7% Igtic incluido





MENU "Cuisine à quatre mains"

El menú degustación "Cuisine à quatre mains" está elaborado conjuntamente entre el chef de "La Cúpula", Rubén Cabrera y el chef belga Gilles Joye premiado de estrella Michelin del restaurante "Marcus".

Este menú es fruto de un trabajo conjunto, realizado durante las estancias de Rubén y Gilles en Deerlijk (Bélgica) y Tenerife respectivamente.

Crocante de camarón soldado 
& Cava Codorniu Nature con lágrimas de frutos rojos SO₂





Foie-gras con albahaca, tomate, crema de berenjenas, pan crujiente y mozzarella   SO₂
& Gran Feudo Moscatel, D.O. Navarra SO₂




Rancho Canario 
& Saaret Cuvée, D.O. El Hierro SO₂



Corvina a la brasa con lima y risotto de arroz venere, sésamo y Ramallo  
& Los Loros, D.O. Valle de Güimar, Tenerife SO₂





Vaca ahumada con puré de papas, cebolletas tiernas y col  SO₂
& Garmendia Selección, D.O. Ribera SO₂



Mojito de coco con lima Kafir  SO₂



Sorbete de mandarina, naranja, limón, menta, arroz y vainilla   SO₂
& Bermejo Naturalmente dulce, D.O. Lanzarote SO₂



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