

COENTRO

JOÃO FARACO

“Coentro Significa Cilantro, Concepto basado en una Cocina Tradicional Renovada con Productos de Proximidad, Apoyado en Técnicas Contemporáneas, Ayudando así a la Sostenibilidad del Entorno”.

Para Empezar

Salmorejo de Tomates de Tinajo (1, 6)

Con Helado de Queso de Cabra Ahumado.

Zamburiña Gratinada (2un.) (2, 4)

Con Emulsión de Chiles y Lima

Buñuelo de Bacalao (2un.) (1, 2, 3)

Bacalao Cremoso envuelto en Tempura Crujiente

Aguachile de Maracuyá (3, 11)

Atún Canario, Aguacate, Cebollita de Femés y Chiles Fermentados.

Cogollos de Lechuga (9)

A la Brasa, con Ajoblanco de Anacardos & Semillas de Calabaza

Queso Ahumado Asado (6)

Con Papa Bonita, Mojos y Miel de Palma

Platos Fuertes

Moqueca (3)

De Lubina Aquanaria

Tempura de Pescado Blanco Local (1, 3, 4)

Con Espuma de Batata del Jable

Muslo de Pollo Picante en Kamado (—)

Con Calabacines Braseados y Chipotle

Cochinillo (6)

Con Almogrote de Queso Ahumado y Batata del Jable

Carrilleras Estofadas al Cacao (6, 7, 13)

Con Cremoso de Papa “de los Valles”

Servicio de Pan Artesanal, Aceite y Sal de Janubio

13

8,5

9,5

19

13

14

26

23

20

25

24

2,2

Igic incluido



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

COENTRO

JOÃO FARACO

"Coentro Means Cilantro, Concept based on a Traditional Kitchen Renewed with Products of Proximity, Supported in Contemporary Techniques, Helping in the Sustainability of the Environment".

Starters

Cold "Tinajo" Tomato Soup (1, 6) & Smoked Goat Chesse Ice Cream	13
Scallops au Gratin (2 units) (2, 4) With Chilies & Lime Emulsion	8,5
Cod Fritter (2 units) (1, 2, 3) Creamy Cod in Crunchy Tempura	9,5
Passion Fruit Aguachile (3, 11) Canarian Tuna, Avocado, Onion from "Femés" & Fermented Chillies	19
Lettuce Heart (9) Braised, with Cashew "Ajoblanco" sauce & Pumpkin Seeds	13
Roasted Smoked Cheese (6) With Mojos, Palm Honey & Canrian Black Potato	14

Main Courses

Moqueca (3) "Aquanaria Sea Bass	26
Local White Fish Tempura (1, 3, 4) With "Jable" Sweet Potato Foam	23
Spicy BBQ Chicken Thigh (—) With Braised Zucchini & Chipotle	20
Sucking Pig (6) With "Almogrote" of Smoked Cheese & "Jable" Sweet Potato	25
Braised Cheeks with Cocoa (6,7,13) With Creamy Potato from "Los Valles"	24

Service of Artisan Bread, AOVE oil & "Janubio" Salt 2,2

Taxes included



CONTIENE GLUTEN

1



HUEVOS

2



PESCADO

3



MOLUSCOS

4



CRUSTACEOS

5



LACTEOS

6



APIO

7



GRANOS DE SESAMO

8



FRUTOS DE CASCARA

9



CACAHUETES

10



SOJA

11



MOSTAZA

12



CONTIENE ALCOHOL Y SULFITOS

13