

COENTRO

JOÃO FARACO

"Nuestro Menú fue creado con el deseo de que Disfruten de sabores puros, interpretando productos locales y de cuidada selección personal. Lo forman preparaciones que divierten, y sacian paladares exigentes."

Aperitivos de la Casa

Entrantes

Gambas de la Santa (5,9)

Gazpachuelo de aguacate y Anacardos, alga Kombu, Cilantro y Frutas.

Tomate y Lechuga de la Huerta (—)

Cremoso de Tomates de Tinajo, Cogollo a la Brasa y Encurtidos Caseros

Brioche de Peto Ahumado (1,2,3,7)

Brioche de Mantequilla Tostado a la Brasa de Peto Ahumado, Yema Curada y Barbacoa de Tomate de Árbol y Plátano

Zamburiña Gratinada (2,4,5)

A la Brasa con Emulsión de Crustáceos de la Santa

Principales

Pescado Blanco Local (3)

Jugo Especiado Tostado y Aire de Espinacas

Cochino Negro Meloso (11)

Con Mojo Rojo Agridulce de Achiote y Verduritas a la Brasa

Postres

Melón y Surest (13)

Melón Impregnado en Ginebra Surest *by Mermelada's Bernardo*

Higuera y Leche de Cabra (6)

Compota de Higos, Helado de Hoja de Higuera y Leche de Cabra

*El Menú se servirá a Mesa Completa

53€ Igitc incluido.

MARIDAJE DE VINO

Maridaje Vinos Canario 35€



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



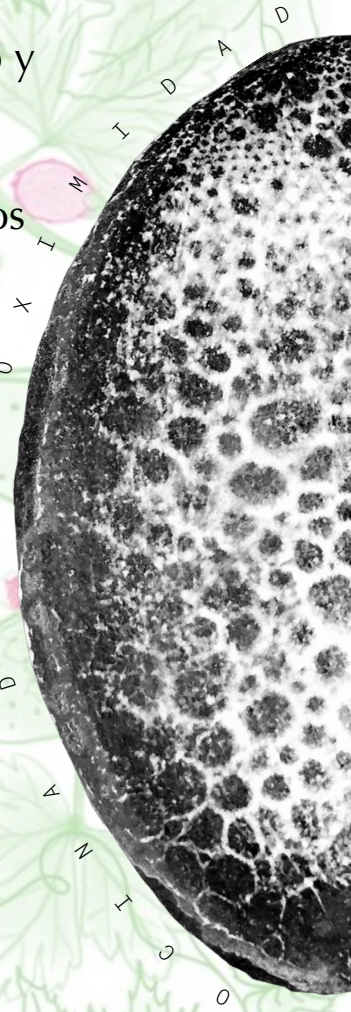
11



12



13



COENTRO

JOÃO FARACO

“Our menu was created hoping you will enjoy pure flavors, performed with local ingredients carefully selected by our Chef. The plates composing this menu are exhilarating, have a story behind them and are prepared to satisfy demanding palates.”

House Appetizers

Starters

Prawns from “La Santa” (5,9)

Avocado & Cashew Gazpachuelo, Kombu seaweed, Coriander & Fruits

Tomato & Lettuce (—)

Creamy “Tinajo” Tomato Soup, Grilled Lettuce head & Homemade Pickles

Smoked Wahoo fish Brioche (1,2,3,7)

Toasted Butter Brioche with Smoked Wahoo fish, Cured Yolk^R & Tamarillo & Bananas Sauce

Gratin Scallop (2,4,5)

Grilled with Crustacean Emulsion From “La Santa”

Main Course

Local White Fish (3)

Roasted Spiced Juice & Spinach Air

Canarian Black Pork (11)

With Bittersweet Red Mojo of Achiote & Grilled vegetables

Desserts

Melon & Surest (13)

Melon Osmosis in Surest *by Mermelada's Bernardo*

Fig & Goat Milk (6)

Fig Jam, Fig Leaf Ice Cream & Goat Milk

53€ Igc included.

WINE PAIRING

Pairing of Canarian Wines 35€

*The Menu will be served at a full Table



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13