

## VORSPEISEN

**Französische Cadoret Auster « la perle noire »** 22,00 €  
mit ihrer Garnitur, klassisch auf Eis serviert

**Mediterrane Gemüsetarte mit Carabineros** 31,00 €  
fermentiertem Knoblauch und Rosmarinöl

**Herbstlicher Salat mit Gemüsepickles** 25,00 €  
und Kroketten vom konfiertem Iberico Schwein

**Risotto vom Sommertrüffel** mit Artischocken 22,00 €

## SUPPE

**Creme vom Butternut** 19,00 €  
mit kanarischen grünen Clementinen und Jakobsmuscheln

## FISCH

**Gegrilltes oder pochiertes Fischfilet** 24,00 €  
vom Fang des Tages

**Orientalisches Taktaki vom roten Thunfisch** 30,00 €

## FLEISCH

**Gebratene Entenstopfleber** 28,00 €  
mit Spekulatius und Rhababerconfit an Granatapfelsauce

**Filet vom Black Angus „Rossini“** 36,00 €

**Entrecote Double vom Wagyu Rind** 119,00 €  
mit Trüffelbéarnaise

## GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

**Wolfsbarsch "Bonifacio"** oder in der Salzkruste 75,00 €  
(Ab 2 Personen, auf Vorbestellung, Preis für 2 Personen)

**Bouillabaisse**  
(Ab 2 Personen, auf Vorbestellung, Preis pro Person) 75,00 €

## DESSERTS

**Dreierlei Fruchtsorbets** 14,00 €  
im Champagner-Mangosüppchen

**Soufflé nach Ihrer Wahl** 44,00 €  
mit Clementine, Grand Marnier, Gofio ...  
(Auf Vorbestellung ab 2 Personen, Preis für 2 Personen)

**Käseauswahl** 16,00 €  
Kanarisch oder international