



marzo 2012 - semana 20 al 31



MENU

- Caldito exprés de guarapo.
- Caballa marinada en lecho de berros y guarapo.
- Queso ahumado con jalea de café arábico y guarapo.
- Tartar de salmón, crujiente de nori y teriyaki de guarapo.
- Tatin de sancocho, aceite de boletus, guarapo y crema de escaldón de gofio.
- Steak tartar con espuma de guarapo y foie.
- Sorpresa de cerdo ibérico con salsa barbacoa de guarapo y frutos secos.
- Yogur de alohe vera con cómico y couli de guarapo.

30€
+ IGIC

CHEF: Octavio Ramírez Jorge

vino recomendado:

menu elaborado por:

F
FOS
RIOJA

RESTAURANTE
DE MERCADO
reinventando la tradición

Menéndez y Pelayo, 24 - Las Palmas de Gran Canaria - 928 249 289