GASTROLOVERS

ORÍGENES

Braulio
SIMANCAS

MENÚ JAREA

14.11.26

ARONA
GRAN

Panes artesanos con... / *Handmade breads with...*

Mantequilla de cabra	*Goat's butter*
Almogrote	*Almogrote*
Chorizo de Teror	*Chorizo from Teror*
AOVE canario	*Canarian extra virgin olive oil*

Aperitivos / *Appetizers*

Tartar de vaca canaria, ajo del país y su grasa
Canarian beef tartare, local garlic and beef fat

Salpicón de mero
Grouper "salpicón" (traditional Canarian cold seafood salad)

Gazpachuelo de manga picante, cilantro y vinagre macho
Gazpachuelo with chilli peppers, coriander and macho vinegar

Del mar / *From the sea*

Pulpo fresco glaseado en salsa de su estofado
Fresh octopus glazed in its own stewing sauce

Pescado de lonja local en caldo de cazuela
Fish from the local fish market in a casserole broth

Consomé de lapas y burgados
Limpet and burgados consommé

Cochino Negro Canario / *Canarian black pig*

Cochinillo negro canario con guiso de sus asaduras en adobo
Canarian black suckling pig with a stew of its marinated offal

Judías de parral en caldo de cochino negro canario
Vine beans in a broth made from Canarian black pork

Consomé de cochino negro canario, pimienta picona y hortelana
Canarian black pig consommé with hot pepper and mint

Postres / *Desserts*

Quesillo con crema de yogur de cabra
Quesillo with goat's yoghurt cream

Frangollo de vino tinto dulce
Sweet red wine frangollo

Quesadilla con fresas y vinagre macho
Quesadilla with strawberries and macho vinegar

ARONA
GRAN

Maridaje incluido
Wine pairing included

JAREA

ARONA
GRAN