sir Anthony
TENERIFE

Bodega

Copa de Cava de Bienvenida
Agua natural y con gas
D.O. Valle de Güímar, Tenerife
Vino Blanco: Seco y afrutado
Vino Tinto: CALIUS
Café e infusiones

Cellar

Welcome glass of Cava
Still & sparkling water
D.O. Valle de Güímar, Tenerife
White Wine: Dry and fruit
Red Wine: CALIUS
Coffee & infusions

72 € por persona / per person
impuestos y bebidas incluidos / including taxes and beverages.

Una celebración del verano canario a través de la gastronomía, la música y los sentidos.

A celebration of the Canarian summer through gastronomy, music and the senses.

WINDSOR
GASTRONOMIC PLACE

Canarian Soul Nights

MENÚ / MENU

By Nacho Rodriguez

SUMMER EDITION

sir Anthony
TENERIFE

Aperitivos / Starters

Chips de boniato
Sweet potato chips

Croqueta de almogrote y plátano sobre mermelada de tomate canario
Almogrote and banana croquette on Canarian tomato jam

Entrantes / Starters

Crema fría de zanahoria asada, granizado de cítricos y gel de menta fresca
Cold roasted carrot cream, citrus granita, and fresh mint gel

Ensalada de brotes tiernos con soufflé de queso de cabra ahumado, crema de aguacate, tomate confitado y vinagreta de miel de palma
Tender leaf salad with smoked goat cheese soufflé, avocado cream, confit tomato and palm honey vinaigrette

Pulpo, tostón de papa negra y mojo ahumado
Octopus, black potato tostón and smoked mojo

Principal / Main course

Cherne atlántico, parmentier de boniato amarillo, mojo verde thai y crujiente de algas
Atlantic wreckfish, yellow sweet potato parmentier, Thai-style green mojo, and crispy seaweed

O / Or

Timbal de carrillera al vino canario con duquesas de boniato amarillo, chalotas glaseadas e hinojo encurtido
Canarian wine-braised beef cheek timbale with yellow sweet potato duchess, glazed shallots and pickled fennel

Postre / Dessert

Semifrío de piña de El Hierro, vainilla y ron canario, gofio tostado y maracuyá
Semi-frozen dessert of El Hierro pineapple, vanilla and Canarian rum, toasted gofio, and passion fruit