



La Majorera

.....

Apertura

Chicharrón de cabra
Plátano verde
Trufa negra canaria
Pescado seco
Pejín en escabeche majorero

Comenzamos

Pez en el agua
Cesta de atún
Triología del queso:

- Crema
- Merengue
- Buñuelo

Flor de cabra
Pescado negro

Momento dulce

La cabra
Petit four (mi infancia)

Precio 80€

*Bebidas no incluidas
Maridaje 45€

La Guantanamera

.....

Apertura

Chicharrón de cabra
Plátano verde
Trufa negra canaria
Pescado seco
Pejín en escabeche majorero

Comenzamos

Pez en el agua
Galleta aérea de pulpo
Cesta de atún
Triología del queso:

- Crema
- Merengue
- Buñuelo

Flor de cabra
Pescado negro
Carabinero al cochino

Momento dulce

Falso queso
La cabra
Petit four (mi infancia)

Precio 110€
por persona

*Bebidas no incluidas
Maridaje 55€

by Rigoberto Almeida





La Majorera

Opening

Goat crackling
Green plantain
Canarian black truffle
Dried fish
Pejín in Majorero escabeche

We begin

Fish in water
Tuna basket
Cheese trilogy:

- Meringue
- Fritter
- Cream

Goat flower
Black fish

Sweet moment

The goat
Petit four of my childhood

Price per person 80€

**Drinks not included
Wine pairing 45€*

La Guantanamera

Opening

Goat crackling
Green plantain
Canarian black truffle
Dried fish
Pejín in Majorero escabeche

We begin

Fish in water
Airy octopus wafer
Tuna basket
Cheese trilogy:

- Meringue
- Fritter
- Cream

Goat flower
Black fish
Santa's prawns with Canarian pork sauce

Sweet moment

False cheese
The goat
Petit four of my childhood

Price 110€
per person

**Drinks not included
Wine pairing: 55€*

by Rigoberto Almeida





La Majorera

Mise en bouche

Chicharrón de chèvre
Banane plantain verte
Truffe noire des Canaries
Poisson séché
Pejín en escabèche majorera

Nous commençons

Poisson dans l'eau
Panier de thon
Trilogie du fromage:

- Meringue
- Beignet
- Crème

Fleur de chèvre
Poisson noir

Moment sucré

La chèvre
Petit four (mon enfance)

Prix par personne **80€**

*Boissons non incluses
Accord mets-vins : 45€

La Guantanamera

Mise en bouche

Chicharrón de chèvre
Banane plantain verte
Truffe noire des Canaries
Poisson séché
Pejín en escabèche majorera

Nous commençons

Poisson dans l'eau
Biscuit aérien de poulpe
Panier de thon
Trilogie du fromage:

- Meringue
- Beignet
- Crème

Fleur de chèvre
Poisson noir
Carabinero au cochino

Moment sucré

Faux fromage
La chèvre
Petit four (mon enfance)

Prix **110€**
par personne

*Boissons non incluses
Accord mets-vins : 55€

by *Rigoberto Almeida*





La Majorera

.....

Auftakt

Ziegenkruste
Grüne Kochbanane
Kanarischer schwarzer Trüffel
Getrockneter Fisch
Pejin-fisch in Majorero-escabeche

Wir beginnen

Fisch im Wasser
Thunfischkorb
Käse-Trilogie:

- Baiser
- Krapfen
- Creme

Ziegenblüte
Schwarzer Fisch

Süßer Moment

Die Ziege
Petit Four (meine Kindheit)

Preis pro Person **80€**

*Getränke nicht inbegriffen
Weinbegleitung 45€

La Guantanamera

.....

Auftakt

Ziegenkruste
Grüne Kochbanane
Kanarischer schwarzer Trüffel
Getrockneter Fisch
Pejin-fisch in Majorero-escabeche

Wir beginnen

Fisch im Wasser
Luftiges Oktopusgebäck
Thunfischkorb
Käse-Trilogie:

- Baiser
- Krapfen
- Creme

Ziegenblüte
Schwarzer Fisch
Lokale Garnelen mit schwarzem Schwein

Süßer Moment

Falscher Käse
Die Ziege
Petit Four (meine Kindheit)

Preis **110€**
pro Person

*Getränke nicht inbegriffen
Weinbegleitung: 55€

by *Rigoberto Almeida*





La Majorera

Apertura

Ciccioli di capra
Platano verde
Tartufo nero delle Canarie
Pesce secco
Pejín in escabeche majorero

Iniziamo

Pesce nell'acqua
Cestino di tonno
Trilogia del formaggio:

- Meringa
- Frittella
- Crema

Fiore di capra
Pesce nero

Momento dolce

La capra
Petit four (la mia infanzia)

Prezzo per persona 80€

**abbinamento 45€
bevande non incluse*

La Guantanamera

Apertura

Ciccioli di capra
Platano verde
Tartufo nero delle Canarie
Pesce secco
Pejín in escabeche majorero

Iniziamo

Pesce nell'acqua
Cialda aerea di polpo
Cestino di tonno
Trilogia del formaggio:

- Meringa
- Frittella
- Crema

Fiore di capra
Pesce nero
Carabiniere al cochino

Momento dolce

Falso formaggio
La capra
Petit four (la mia infanzia)

Prezzo 110€
a persona

**Bevande non incluse
Abbinamento vini: 55€*

by Rigoberto Almeida

