



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 65€

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€

*Bebidas no incluidas

Maridaje 75€

Experience

Snack

Plátano verde

Trufa canaria

Galleta de cabra

Comenzamos

Tiradito de gambas de Fuerteventura con leche
de tigre de algas y coco

Continuamos

Cuchara de cabra con gel de yema de huevo
ó

Lubina de Aquanarias, pejines y gel de cebolla
encurtida

Momento dulce

Brownie canario

Petit

Pella de gofio

Pastel de coco

Fachenda

Precio 40€

por persona



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:
· Cream
· Meringue
· Fritter
Goat flower
Black fish

Sweet moment

The goat
Petit four of my childhood
Price per person 80€
*Drinks not included
Wine pairing 65€

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:
· Cream
· Meringue
· Fritter
Goat flower
Black fish

Santa prawns with Canarian pork sauce

Sweet moment

False cheese
The goat
Petit four of my childhood
Price 110€
*Drinks not included
Wine pairing 75€

Experience

Snack

Green plantain
Canarian truffle
Goat biscuit

We begin

Fuerteventura prawn tiradito with seaweed and
coconut tiger's milk

We continue

Goat spoon with egg-yolk gel
or
Aquanarias sea bass, pejines and pickled onion
gel

Sweet moment

Canarian brownie

Petit

Gofio pella
Coconut cake
Fachenda

Price 40€
per person



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 :
· Crème
· Meringue
· Beignet
Fleur de chèvre
Poisson noir

Moment sucré

La chèvre
Petit four (mon enfance)

Prix par personne 80€

*Boissons non incluses

Accord mets-vins : 65€

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 :
· Crème
· Meringue
· Beignet
Fleur de chèvre
Poisson noir
Carabinero au cochino

Moment sucré

Faux fromage
La chèvre
Petit four (mon enfance)

Prix 110€

*Boissons non incluses

Accord mets-vins : 75€

Experience

Snack

Banane plantain verte
Truffe des Canaries
Biscuit de chèvre

Nous commençons

Tiradito de crevettes de Fuerteventura, leche de tigre aux algues et à la noix de coco

Nous continuons

Cuillère de chèvre et gel de jaune d'œuf
ou
Bar Aquanarias, pejines et gel d'oignon mariné

Moment sucré

Brownie canarien

Petit

Pella de gofio
Gâteau à la noix de coco
Fachenda

Prix 40€

par personne



La Majorera

Auftakt

Ziegenkruste
Grüne Kochbanane
Kanarischer schwarzer Trüffel
Getrockneter Fisch
Pejín-Fisch in Majorero-Escabeche

Wir beginnen

Fisch im Wasser
Thunfischkorb
Käse-Trilogie:
· Creme
· Baiser
· Krapfen
Ziegenblüte
Schwarzer Fisch

Süßer Moment

Die Ziege
Petit Four (meine Kindheit)
Preis pro Person 80€
*Getränke nicht inbegriffen
Weinbegleitung 65€

La Guantanamera

Auftakt

Ziegenkruste
Grüne Kochbanane
Kanarischer schwarzer Trüffel
Getrockneter Fisch
Pejín-Fisch in Majorero-Escabeche

Wir beginnen

Fisch im Wasser
Luftiges Oktopusgebäck
Thunfischkorb
Käse-Trilogie:
· Creme
· Baiser
· Krapfen
Ziegenblüte
Schwarzer Fisch
Lokale Garnelen mit schwarzem Schwein

Süßer Moment

Falscher Käse
Die Ziege
Petit Four (meine Kindheit)
Preis 110€
*Getränke nicht inbegriffen
Weinbegleitung 75€

Experience

Snack

Grüne Kochbanane
Kanarischer Trüffel
Ziegengebäck

Wir beginnen

Tiradito von Fuerteventura-Garnelen mit
Algen-Kokos-Leche-de-Tigre

Wir fahren fort

Ziegenlöffel mit Eigelbgel
oder
Aquanarias-Wolfsbarsch, Pejines und eingelegtes
Zwiebelgel

Süßer Moment

Kanarischer Brownie

Petit

Gofio-Pella
Kokoskuchen
Fachenda
Preis 40€
pro Person



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:
· Crema
· Meringa
· Frittella
Fiore di capra
Pesce nero

Momento dolce

La capra
Petit four (la mia infanzia)

Prezzo per persona 80€

*Bevande non incluse

Abbinamento vini 65€

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:
· Crema
· Meringa
· Frittella
Fiore di capra
Pesce nero
Carabiniere al cochino

Momento dolce

Falso formaggio
La capra
Petit four (la mia infanzia)

Prezzo 110€

*Bevande non incluse

Abbinamento vini 75€

Experience

Snack

Platano verde
Tartufo delle Canarie
Biscotto di capra

Iniziamo

Tiradito di gamberi di Fuerteventura con leche de tigre alle alghe e cocco

Continuiamo

Cucchiaio di capra con gel di tuorlo d'uovo
o
Branzino Aquanarias, pejines e gel di cipolla sottaceto

Momento dolce

Brownie canario

Petit

Pella di gofio
Torta al cocco
Fachenda

Prezzo 40€

a persona