



A'BARRA
RESTAURANTE

MENÚ SIN GLUTEN

MENU GLUTEN FREE

Aperitivos / Appetizers

Panna cotta de espárrago blanco LC
White asparagus LC panna cotta

Cuchara de guisantes
Green pea LC spoon

Entrante / Starter

Huevo de Mos, tallarines de jamón Joselito y anguila ahumada
Mos egg, Joselito ham noodles and smoked eel

Principal / Main

Salmonete de roca del Cantábrico, holandesa de alga kombu y mini zanahorias
Cantabrian rock mullet, kombu seaweed hollandaise and mini carrots

Cabezada Joselito, salmorejo canario, mango especiado y su aire
Joselito head of loin, Canarian salmorejo, spiced mango and mango foam

Postre / Dessert

Bizcocho dacquoise de avellana y caramelo,
cremoso de avellana y helado de pimienta Sichuan
*Hazelnut and caramel dacquoise cake, hazelnut cream
and Sichuan infused ice cream*