

GRUPO MONKEY

XIII CULINARY JOURNEYS

The Art of
FOOD



JUEVES 29 DE MAYO

**Rubén
Cuesta**

Kamezí Deli & Bistro,
Lanzarote

*Salmon de Uga: Pan de algas a la brasa · Mantequilla de ajo y limón
Uga Salmon: Grilled Seaweed Bread · Garlic and Lemon Butter*

*Buñuelo de Morena: Caldo de Legumbres · Su Piel Confitada
Moray Eel Fritter: Legume Broth · Its Confit Skin*

*Bocadillo de Pata: Crujiente de Cerdo · Mojo Rojo · Queso Tierno de
Cabra · Papada en Baja Temperatura
Pork Leg Sandwich: Crispy Pork · Red Mojo · Soft Goat Cheese ·
Slow-Cooked Pork Jowl*

*Ensalada de Jurel: Suero de Cebolla tierna · Tomate osmotizado en
Cereza · Lechuga en texturas
Horse Mackerel Salad: Young Onion Whey · Cherry-Osmotized Tomato ·
Lettuce in Textures*

*Calamar: Pilpil de Limón y Ají · Aguacate · Coliflor · Chocolate
Squid: Lemon and Chili Pilpil · Avocado · Cauliflower · Chocolate*

*Cebolla: Glaseado de su jugo · Caldo de puchero
Onion: Glazed in Its Own Juice · Traditional Stew Broth*

*Sama a la Brasa: Algas · Mantequilla Tostada · Barrila
Grilled Sama Fish: Seaweed · Browned Butter · Barrila (local seasoning)*

*Cabrillo Embarrado: Mole Canario · Queso frito · Batata
Marinated Goat: Canarian Mole · Fried Cheese · Sweet Potato*

*Frangollo: Helado de Avellana · Dulce de leche de Cabra ·
Crujiente de Pasas
Frangollo (Traditional Canarian Dessert):
Hazelnut Ice Cream · Goat Milk Dulce de Leche · Raisin Crunch*

Precio por persona: 70€ | Opción con maridaje: 30€
Price per person: €70 | Optional wine pairing: +€30



+INFO & RESERVAS / BOOKINGS : monkeybeachclub.com