

GRUPO MONKEY

XIII CULINARY JOURNEYS

The Art of  
**FOOD**



JUEVES 22 DE MAYO

**Safé  
Cruz**

Gofio, Madrid

*Tartaleta de chocos “asados” con mojo de cilantro a mortero*  
*Grilled cuttlefish tartlet with cilantro mojo made in a mortar*

*Salpicón de camarón soldado con perla de mejillones*  
*Soldier shrimp salad with mussel pearls*

*Sancocho Inverso: Crema de pescado salado con papa negra y caviar osetra*  
*Inverted sancocho: Cream of salted fish with black potato and osetra caviar*

*Ensalada Canaria de lechugas, tomate, remolacha, millo y aliño cremoso con granizado de tomillo limón*

*Canarian salad of lettuces, tomato, beetroot, corn and creamy dressing with lemon thyme ice*

*Cazuela reducida de salmonete a la brasa con aceite de cebollino, cilantro y jugo del asado*  
*Charcoal-grilled red mullet stew with chive oil, cilantro and roasting jus*

*Bocadillo de vendimia de medregal en escabeche, cebolleta y “pan” de tomate.*  
*Harvest sandwich of pickled amberjack, spring onion and tomato “bread”*

*Ventresca de atún rojo a la sartén con salsa de calamares y chips de papas negras.*  
*Pan-seared bluefin tuna belly with squid sauce and black potato chips*

*Tarta de leche asada con miel de palma y nísperos.*  
*Baked milk tart with palm honey and loquats*

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



+INFO & RESERVAS / BOOKINGS : [monkeybeachclub.com](http://monkeybeachclub.com)