

MENÚ DEGUSTACIÓN



Les invitamos a comenzar con una copa de Cava y unos pequeños aperitivos antes de pasar a nuestro menú degustación elaborado con los mejores productos de la temporada.

Ostra con jugo de millo

Carabinero
con cebolla asada y zanahorias

Atún rojo marinado
con piñones y puerro confitado

Foie gras a la plancha
con café, peras y Pedro Ximénez

Cherne con berros

Cochinillo con piña

Manga, queso de cabra y albahaca

Petit fours

74€

MARIDAJE (opcional)

Cinco copas de vino

30€

MENÚ DEGUSTACIÓN CLÁSICO



Les invitamos a comenzar con una copa de Cava y unos pequeños aperitivos antes de pasar a nuestro menú degustación elaborado con los mejores productos de la temporada.

Ostra con jugo de millo

Carabinero
con cebolla asada y zanahorias

Atún rojo marinado
con piñones y puerro confitado

Foie gras a la plancha
con café, peras y Pedro Ximénez

Cherne con berros

Canelones de cabra con chantarelas

Cochinillo con piña

Crema de vainilla Tahití con cítricos

Manga, queso de cabra y albahaca

Petit fours

80€

MARIDAJE (opcional)

Seis copas de vino

36€

GRAN MENÚ DEGUSTACIÓN



Les invitamos a comenzar con una copa de Cava y unos pequeños aperitivos antes de pasar a nuestro menú degustación elaborado con los mejores productos de la temporada.

Ostra con jugo de millo

Carabinero con cebolla asada y zanahorias

Atún rojo marinado
con piñones y puerro confitado

Chipirones en su jugo

Foie gras a la plancha
con café, peras y Pedro Ximénez

Sama con jaramagos

Canelones de cabra con chantarelas

Pichón asado con ñoquis y calabaza

Crema de vainilla Tahití con cítricos

Manga, queso de cabra y albahaca

Pistacho, tunos rojos y romero

Petit fours

90€

MARIDAJE (opcional)

Siete copas de vino

42€

BIENVENIDO AL RESTAURANTE LOS GUAYRES

TIENE EN SUS MANOS LA CARTA ESPECIALMENTE
DISEÑADA PARA ESTA TEMPORADA.
EN ELLA RECOMIENDO UNA RELACIÓN DE PLATOS
FRESCOS ELABORADOS CASI EN SU TOTALIDAD
CON PRODUCTOS DE LA REGIÓN. QUIERO DE TODO
CORAZÓN HACERLE PARTÍCIPE DE LA GRAN VARIEDAD
DE PRODUCTOS QUE NOS OFRECEN NUESTRAS MAGNÍFICAS
ISLAS Y EL ATLÁNTICO. TODOS SON DE LA MAYOR CALIDAD.

HE VIAJADO POR TODA ESPAÑA Y ADQUIRIDO
LA EXPERIENCIA DE LAS MÁS APRECIADAS COCINAS
DEL PAÍS. HE APRENDIDO DE RENOMBRADOS CHEFS
COMO JUAN MARI ARZAK Y PEDRO SUBIJANA
ASÍ COMO DEL SINGULAR FERRAN ADRIÀ.
ELLOS ME HAN TRANSMITIDO EL SENTIMIENTO
DE PROFESIONALIDAD QUE SIEMPRE ME ACOMPAÑA.
ESE ES MI LEMA Y BAJO EL CUAL MI EQUIPO
Y YO QUEREMOS OFRECERLE LO MÁXIMO
CADA NOCHE.

MI META PERSONAL ES CONSEGUIR AUNAR
MI EXPERIENCIA EN LA COCINA INTERNACIONAL
CON LA COCINA TRADICIONAL CANARIA.
UNA "FUSIÓN CREATIVA" DE PLATOS
UNIVERSALMENTE CONOCIDOS CON RECETAS
QUE HAN SIDO DURANTE GENERACIONES
VALORADAS Y CONOCIDAS AQUÍ.
ME GUSTARÍA QUE ME ACOMPAÑARA
EN ESTE VIAJE CULINARIO.

LE DESEAMOS UNA MAGNÍFICA NOCHE
AQUÍ CON NOSOTROS, EN LOS GUAYRES.

LE SALUDA
ALEXIS ÁLVAREZ



Los Guayres
Restaurante

becordial.com