

TRANSECTO ECOLÓGICO – LA GOMERA, CANARIAS

De la cumbre al mar: un barranco

Un mismo desnivel, cinco climas. El sistema de "pisos de cultivo" heredado de los guanches convierte cada franja de altitud en una despensa distinta – sin necesidad de traer nada de fuera. La carta sigue ese mismo recorrido: de la cumbre a la mar.

28°06' N, 17°14' O

0 – 1487 m s.n.m.

ISLA DE LA GOMERA

01 / 05 1000 - 1487 m

Cumbre – Laurisilva y fayal-brezal

Laurus novocanariensis · Erica arborea · Myrica faya

Vegetación: laurel, viñátigo, til, brezo, faya, helechos de sotobosque

Carpaccio de lomo de vaca canaria adobada (12) 16.00€

Carrilleras de cochino canario estofadas (7, 12) 22.00€

02 / 05 700 - 1000 m

Monteverde de transición y pinar

Pinus canariensis · matorral de sustitución

Vegetación: pino canario, brezal-fayal de ladera, matorral de sustitución

Quesos canarios (7) 25.00€

Paletilla de cochinillo negro deshuesada (7, 12) 35.00€

03 / 05 300 - 700 m

Piso medio – terrazas de cultivo

Juniperus turbinata · *Olea cerasiformis* · *Phoenix canariensis*

Vegetación: sabina, acebuche, drago en enclaves puntuales, palmera canaria

Judías de parral de Tenerife estofadas (12) 16.00€

Crema de berros, queso y gofio (7, 12) 8.00€

Falso risotto de papa negra y calamar en su tinta (4, 7, 12, 14) 22.00€

Aquí el barranco se domestica: bancales que sostienen la tierra y multiplican el suelo cultivable.

04 / 05 0 - 300 m

Zona baja – cardonal-tabaibal

Euphorbia canariensis · *Euphorbia balsamifera*

Vegetación: cardón, tabaiba, tomillo silvestre, matorral xerófilo costero

Salpicón de atún en conserva casera (4, 12) 12.00€

Tartar de atún (Patudo), mojo rojo, cilantro y lima (4, 12) 26.00€

Desembocadura – el barranco se disuelve en mar

Halófitas costeras

Vegetación: plantas halófitas, uvilla de mar

Lapas asadas y majado de cilantro (12, 14)	18.00€
Pulpo guisado, AOVE canario, vinagre macho y pimienta picona (12, 14)	24.00€
Bacalao confitado, beurre blanc de mojo rojo y papa negra (4, 12)	26.00€
Calamar, pimientos asados y pilpil de cherne (4, 12, 14)	22.00€

POSTRES

Chocolate blanco, parchita, cardamomo y menta (7)	6.50€
Nuestra quesadilla (1, 3, 7)	6.50€
Carpaccio de piña de El Hierro	6.50€
Mousse de gofio (1, 3, 7)	6.50€
Espuma de yogur de cabra con fresas confitadas (7, 12)	6.50€

Alérgenos

1	Cereales que contienen gluten
2	Crustáceos
3	Huevos
4	Pescado
5	Cacahuetes
6	Soja
7	Leche (incluida la lactosa)
8	Frutos de cáscara
9	Apio
10	Mostaza
11	Granos de sésamo
12	Dióxido de azufre y sulfitos
13	Altramuces
14	Moluscos

Los números entre paréntesis junto a cada plato remiten a esta leyenda. Ante cualquier alergia o intolerancia, consulte con el personal de sala.