

## Aperitivos

Selección de mantequilla y aceite

Panes de larga fermentación y masa madre hechos en casa

Rillettes de salmón

# MELVIN

Martin Perasategui.

## MENÚ DEGUSTACIÓN FIN DE AÑO

Ostra con puré de hinojo y aire de curry y café

Tartar de patudo canario regado con ajo blanco y caviar

Carpaccio de carabínero con vinagreta de fruta de la pasión, sorbete de piña y raifort

Huevo a baja temperatura con setas salteadas, regado con un caldo del bosque y trufa

Merluza en salsa verde con almejas

Solomillo de vaca gallega con puré de patata trufado

Mini limón relleno de sorbete de champán con helado de albahaca y lima y granizado de ginebra

Pastel de nata con helado de café y crema de canela

Maridaje especialmente seleccionado por nuestro sumiller:

Merciér Brut (AOC Champagne)

Attís Albariño (DO Rías Baixas)

Roda Tempranillo (DOCa Rioja)

Itsasmendi Urezti Vendimia Tardia (DO Bizkaiko Txakolina)

## 195 €

RESERVAS: [Reception@mywayresorts.com](mailto:Reception@mywayresorts.com)

Carretera General del Sur, TF-47, km 8,9

38687 Guía de Isora, Santa Cruz de Tenerife · Tel: 922 83 91 57



## Aperitivos

Selección de mantequilla y aceite  
Selección de panes hechos en casa  
Croqueta de jamón ibérico

# MELVIN

Martin Perastegui.

## MENÚ NIÑO FIN DE AÑO

### Primero

Pasta con tomate  
o  
Crema de calabaza

### Segundo

Solomillo de ternera con puré y verduras  
o  
Pescado a la plancha con puré y verduras

### Postre

Bola de helado

70€

\*Este menú es para niños hasta 12 años

RESERVAS: [Reception@mywayresorts.com](mailto:Reception@mywayresorts.com)

Carretera General del Sur, TF-47, km 8,9

38687 Guía de Isora, Santa Cruz de Tenerife · Tel: 922 83 91 57

