

CANARIAN SOUL NIGHTS

LOCAL IDENTITY IDENTIDAD LOCAL

The Canarian Soul Night Menu is much more than just a meal; it is an experience that celebrates the best of local produce and the rich culinary tradition of the Canary Islands. Each dish has been designed to highlight the authenticity of our ingredients, combining modern techniques with respect for our roots. This not only enriches the culinary proposal, but also creates an emotional connection with diners, who are transported through the history and culture of Tenerife in every mouthful.

El Menú Canarian Soul Night es mucho más que una simple comida; es una experiencia que celebra lo mejor de los productos locales y la rica tradición culinaria canaria. Cada plato ha sido diseñado para destacar la autenticidad de nuestros ingredientes, combinando técnicas modernas con el respeto por nuestras raíces. Esto no solo enriquece la propuesta culinaria, sino que también crea una conexión emocional con los comensales, quienes son transportados a través de la historia y la cultura de Tenerife en cada bocado.

KM 0

We work directly with local producers, which allows us to guarantee the freshness and superior quality of each ingredient. This approach not only strengthens the local economy, but also underlines our commitment to sustainability and environmental responsibility. Each dish is a testament to our dedication to gastronomic excellence, offering customers an experience that is both authentic and mindful.

Trabajamos directamente con productores locales, lo que nos permite garantizar la frescura y calidad superior de cada ingrediente. Este enfoque no solo fortalece la economía local, sino que también subraya nuestro compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental. Cada plato es una muestra de nuestra dedicación a la excelencia gastronómica, ofreciendo a los clientes una experiencia que es a la vez auténtica y consciente.



CELLAR BEBIDAS

WINE PRODUCER: CALIUS BODEGA: CALIUS

Designation of Origin (D.O.)
Valle de Güímar en Tenerife

Denominación de Origen (D.O.)
Valle de Güímar en Tenerife

White Wine: Calius Seco
Vino Blanco: Calius Seco

White Wine: Calius Afrutado
Vino Blanco: Calius Afrutado

Red Wine: Calius
Vino Tinto: Calius

CANARIAN SOUL NIGHT MENU MENÚ CANARIAN SOUL NIGHT



APPETIZERS APERITIVOS

Tenerife gofio escaldón with osmosis onions and Canarian mojos.

Escaldón de gofio de Tenerife con cebolla en ósmosis y mojos canarios.

Gomero almogrote with banana toffee on brioche bread.

Almogrote gomero con toffee de plátano sobre pan brioche.

Vermouth with Cantabrian anchovies.

Vermouth con anchoas del Cantábrico.

STARTERS ENTRANTES

Selection of one:
A escoger entre:

From the sea: Smoked tuna, fried octopus from Fuerteventura, and wakame seaweed with a touch of Canarian mojo macho.

Del Mar: Atún ahumado, pulpo frito de Fuerteventura y alga wakame con un toque de mojo macho canario.

From the land: Corn empanada filled with sweet potato, Lanzarote egg yolk, boletus mushrooms, and pumpkin seeds.

Del campo: Empanada de maíz rellena de boniato, yema de huevo de Lanzarote, boletus y semillas de calabaza.

Seafood cream with blue cheese crumble and a touch of herbal liqueur.

Crema de marisco con tierra de queso azul y un toque de licor de hierbas.

MAIN COURSE PRINCIPAL

Selection of one:
A escoger entre:

Beef tenderloin with Canarian wine sauce, foie chutney, and zucchini, served with Canarian potato mille-feuille.

Solomillo de ternera con salsa de vino canario, chutney de foie y zucchini acompañado de mil hojas de papa canaria.

Duck confit with a citrus and watercress sauce.

Confit de pato con salsa de cítricos y berros.

DESSERT POSTRE

Canarian frangollo with palm honey and passion fruit flan over El Hierro quesadilla, served with lime chantilly.

Frangollo canario con miel de palma y quesillo de maracuyá sobre quesadilla de El Hierro, acompañado de chantilly de lima.

Drinks and coffee included
Bebidas incluidas y café incluidos.

Price per person - 72€
Precio por persona



VEGETARIAN MENU MENÚ VEGETARIANO

APPETIZERS APERITIVOS

Tenerife gofio escaldón with osmosis onions and Canarian mojos.

Escaldón de gofio de Tenerife con cebolla en ósmosis y mojos canarios.

Gomero almogrote with banana toffee on brioche bread.

Almogrote gomero con toffee de plátano sobre pan brioche.

Lentil pâté with honey.

Paté de lentejas con miel.

STARTERS ENTRANTES

Selection of one:
A escoger entre:

From the sea: Thai mojo sea with quinoa and avocado, roasted goat cheese, and wakame.

Del Mar: Mojo marino tailandés con quinoa y aguacate, queso de cabra asado y wakame.

From the land: Corn empanada filled with sweet potato, Lanzarote egg yolk, boletus mushrooms, and pumpkin seeds.

Del campo: Empanada de maíz rellena de boniato, yema de huevo de Lanzarote, boletus y semillas de calabaza.

Watercress and corn cream with blue cheese soil and herbal liqueur.

Crema de berros y maíz con tierra de queso azul y un toque de licor de hierbas.

MAIN COURSE PRINCIPAL

Bamboo stew with pumpkin chutney, accompanied by a truffle-scented potato millefeuille.

Estofado de bambu con chutney de calabaza, acompañado de milhoja de papa al aroma de trufa.

DESSERT POSTRE

Canarian frangollo with palm honey and passion fruit flan over El Hierro quesadilla, served with lime chantilly.

Frangollo canario con miel de palma y quesillo de maracuyá sobre quesadilla de El Hierro, acompañado de chantilly de lima.

Drinks and coffee included
Bebidas incluidas y café incluidos.

Price per person - 72€
Precio por persona

CANARIAN SOUL NIGHTS



sir Anthony
T E N E R I F E



922 75 75 01

siranthonyhotel.com

info@siranthonyhotel.com