



BE MY
Valentine
at Hard Rock Hotel Tenerife

Afrodita

Aphrodisiac appetizer from Ostra&Wakame with ponzu gel and Pedro Ximénez caviaroli |
Aperitivo afrodisíaco de Ostra&Wakame con gel de ponzu y caviaroli de Pedro Ximénez

Eros

Canarian avocado roll, marinated, with Plácton gel and black garlic, crab center, prawns and carabineros with raspberry caviar, essence of their heads and pansy flowers |
Enrolladito de Aguacate canario, marinado, con gel de Plácton y ajo negro, centro de cangrejo, langostinos y carabineros con caviar de frambuesa, esencia de sus cabezas y flores de pensamiento

Athena

Baked sea bass on sea essence risotto with mollusks and their emulsion |
Corvina al horno sobre risotto de esencia de mar con moluscos y su emulsión

The Nectar / El Néctar

To cleanse the palate, raspberry&lychies sorbet with rosé wine La rosa de can sumoi |
Para limpiar el paladar, sorbete de frambuesa&Lichies con vino rosado La rosa de can sumoi

Apolo

Beef tenderloin with beet gnocchi sautéed with oriental mushrooms, marinated bacon with juice | *Solomillo de Ternera con Ñoquis de remolacha salteados con setas orientales, panceta adobada y su jugo*

Valentine / Valentin

White chocolate heart with essence of roses and black cherry, covered with ruby chocolate and caramelized rose petals | *Corazón de chocolate blanco con esencia de rosas y cereza negra, cubierto con chocolate rubí y pétalos de rosa caramelizados*

without pairing
sin maridaje

60€

per person
por persona

with pairing
con maridaje

90€

per person
por persona