

MNH

MUSEO
DE LA NATURALEZA
Y EL HOMBRE

el restaurante del MUSEO

Armando Saldanha



De martes a viernes
degusta al mediodía
los menús del Museo
Try our lunch set menus
from Tuesday to Friday
10 & 12 €

ORGANISMO
AUTÓNOMO DE
MUSEOS Y CENTROS



De martes a domingo de 10:00 a 23:00 h. Reservas: 922 083 043
From Tuesday to Friday from 10 am to 11 pm. Bookings: 922 083 043

+info www.museosdetenerife.org



Bar-restaurante del Museo

En un ambiente relajado y acogedor como el que nos ofrece el Museo de la Naturaleza y el Hombre, Armando Saldanha ofrece un servicio de restauración centrado en el concepto de "Bistronomie" (mezcla de *bistró* y *economie*). Esta novedosa tendencia de los "Gastrobares", puestos de moda en Madrid por cocineros como Paco Roncero (*Estado Puro*) y en Barcelona por otros como Carles Avellán (*Comerc 24* y *Tapas 24*), han demostrado ser una opción de éxito por su flexibilidad ante una coyuntura económica no tan favorable como la de años atrás. En definitiva, se trata de un espacio donde comer a precios asequibles y con una materia prima de calidad tratada con profesionalidad y cariño.

Menús almuerzo: 10 y 12 euros.

Horario: de martes de domingo, a partir de las 10:00h.

Teléfono: 922 08 30 43

Armando Saldanha, natural de México y afincado en Tenerife desde hace una década, tiene una larga y reconocida trayectoria profesional en el mundo de la restauración. Fue jefe de cocina y banquetes del restaurante *La Cuadra de San Diego*, trabajó en *El Drago* con la familia Gamonal y ofició en los fogones de La Casucha, de Tacoronte, pero destacan especialmente las experiencias adquiridas en *La Broche*, con Sergi Arola y en *La Terraza del Casino*, en Madrid, premiados ambos con dos estrellas Michelin. Actualmente, dirige su propio restaurante, *Amaranto*, en el Puntillo del Sol, en la Matanza de Acentejo.

Ha sido galardonado con varios premios culinarios en Tenerife y en Canarias, así como con los primeros premios en el "VI Concurso Bocado de Autor", en el certamen culinario internacional Madrid Fusión 2009 y en el "VI Concurso de Tapas de Diseño", en Madrid Fusión 2010.

El restaurante del Museo

por Armando Saldanha



TAPAS

Euros

Foie "Tourchon" - 100grs.	12.00
Tartare de buey	12.50
Lentejas con foie	4.00
Mejillones en escabeche	4.50
Minicornetos de tartare	6.50
Codornices asadas con pepino encurtido	7.50
Bocado de ibérico	4.50
Miniburger con papas paja	4.00
Bocadillo de sardinas - 4uds.	9.00
Red, hot, tuna, pepper's	8.00
Japo burger de atún con mayonesa de wasabi	5.00
Tempura de codorniz - 6uds.	8.75
Pepito de barbacoa coreana	4.50
Croquetas de cherne	8.00
Croquetas de jamón	9.00
Papas con mojo	8.00