



MENÚ

COMIDA · FOOD



Entrantes Fríos

01. Ostras con vinagreta de chalota (por unidad)	5,5€
02. Jamón ibérico · Raza de cerdo ibérico cortado en finas lonchas	25€
03. Surtido de quesos Canarios con miel de Palma y miel de flores	18,5€
04. Steak tartar · Respetando la tradición	24,5€
05. Ensalada caprese con tomates secos, piñones y albahaca micro	15,5€
06. Ensalada de queso de cabra · Queso envuelto en ceniza de pino, higos y berros	16,5€
07. Ensalada de canónigos con láminas de foie, virutas de jamón ibérico, tomate cherry, helado de mango y balsámico de higo	17,5€
08. Tartar de salmón con dameros de aguacate	19,5€
09. Tartar de atún con aguacate y algas	19,5€
10. Tataki de atún con aguacate y gel de wasabi	20,5€
11. Aguacate a la brasa con su majado de cilantro, queso tierno de Tenerife y tierra de aceite de oliva	17,5€
12. Carpaccio de picaña (tapilla) de buey con champiñones Portobello, rúcula y virutas de grana padano	20€
13. Carpaccio de gambón con vinagreta de sus corales y mayonesa de Tom Yum	18,5€

Entrantes Calientes

14. Gyozas de rabo de toro con su demi glace de vaca vieja y sésamo tostado	18,5€
15. Croquetas de jamón ibérico con confitura de tomates bicolor	16,5€
16. Chipirones a la parrilla con mojo de azafrán canario	19€
17. Langostinos crujientes con mayonesa de wasabi	19,5€
18. Calamares a la andaluza	19€
19. Sopa del día A elegir: crema, sopa o legumbres	11€

I.G.I.C. incluido

Arroces y Pastas

20. Risotto de verduras con champiñones	18,5€
21. Arroz negro con calamares y sepia	20€
22. Arroz caldoso de vieiras y langostinos	25,5€
23. Espaguetis boloñesa Boloñesa elaborada con cortes de buey premium con un mínimo de cocción de 5 horas	16€
24. Girasoles rellenos de pollo con salsa de vieiras	20€
25. Casarecce, gambones y berberechos con salsa verde	20€
26. Medias lunas de espinaca Rellenas de verdura con salsa de cúrcuma, cítrico y almendra	19€
27. Girasoles de pera y parmesano con crema de nueces	20€

DISPONEMOS DE LA INFORMACIÓN NECESARIA DEL PRESENTE MENÚ EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLETRANCIAS ALIMENTARIAS. POR FAVOR SOLICÍTENLA A NUESTRO PERSONAL.

GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LECHE · APIO · FRUTOS DE CÁSCARA · MOSTAZA · SÉSAMO · SULFITOS · ALTRAMUCES · MOLUSCOS

Carnes



28. Tournedos de solomillo · 250 gramos de solomillo al grill con papas asadas	27,5 €
29. Hamburguesa de carne picada en mesa (Vaca vieja, Simmental, Frisona) con salsa barbacoa de la casa y queso manchego semigraso	20,5 €
30. Magret de pato con salsa teriyaki, pera confitada y puré de papas	27,5 €
31. Cordon Bleu de pollo de granja · Relleno con queso de oveja y salsa de champiñones sobre papas panaderas	20,5 €
32. Pluma ibérica con verduras y papas asadas	22,5 €
33. Entrecot de buey con cebollas confitadas y papa asada	24,5 €
34. Carrillera de cerdo ibérico con setas silvestres y puré de papas	22,5 €
35. Solomillo foie al Pedro Ximénez	30,5 €
36. Solomillo Wellington de ternera · Envuelto en jamón serrano, foie de pato y hojaldre, servido con salsa de trufa	32,5 €

Pescados

37. Lomo de salmón con salsa de mostaza y naranja con verduras de temporada y puré de papas	22,5 €
38. Lomo de lubina del Atlántico con salsa bilbaína con verduras salteadas y papas negras	24,5 €
39. Pescado de roca y atún con verduritas en salsa teriyaki	26 €
40. Calamar al grill con verduritas y salsa agri dulce	20 €
41. Pescado fresco del día Servido en filete, a la sal, a la plancha, frito, al horno, al gusto del cliente, acompañado de papas negras arrugadas, papas panaderas, verduras o ensalada	s/m

Guarniciones y Salsas

42. Papas fritas	6 €
43. Papas asadas	6 €
44. Papas negras arrugadas	8,5 €
45. Ensalada de temporada	8,5 €
46. Espárragos trigueros	8,5 €
47. Puré de papa	6 €
48. Papas panaderas	7 €
49. Bastones de batata	6,5 €
50. Salsa bearnesa	6 €
51. Salsa de pimienta verde	6 €
52. Salsa de champiñones	6 €

Menú niños

53. Nuggets con papas fritas	14 €
54. Espaguetis boloñesa	14 €
55. Palitos de pescado con papas fritas	14 €
56. Hamburguesa con papas fritas	14 €

Postres

57. Cilindro de chocolate meloso con quenelle de vainilla	10,5 €
58. Strudel de manzana con tierra de chocolate	10,5 €
59. Cremoso de fruta de la pasión con frutos rojos y sopa de mango	10,5 €
60. Bizcocho coulant de pistacho con helado de dulce de leche (sin gluten)	10,5 €

I.G.I.C. incluido



Cold Starters

01. Oysters with a shallot dressing (per unit)	5,5€
02. Iberian Ham · Thinly sliced Iberian pork ham	25€
03. Canary cheese board with Palm honey and blossom honey	18,5€
04. Steak tartar · Prepared according to its tradition	24,5€
05. Caprese salad with dried tomatoes, pine nuts and basil	15,5€
06. Goat's cheese salad · Cheese wrapped in pine ash, with figs and watercress	16,5€
07. Salad with Lamb's lettuce, slices of foie gras, Iberian ham flakes, cherry tomatoes, mango ice cream and a balsamic vinegar of figs	17,5€
08. Salmon Tartar with diced avocado	19,5€
09. Tuna tartar with avocado and seaweed	19,5€
10. Tuna Tataki with avocado and wasabi gel	20,5€
11. Grilled Avocado served with a coriander dressing soft local cheese and olive oil	17,5€
12. Carpaccio of beef picaña with Portobello mushrooms, rocket leaves and Grana Padano flakes	20€
13. Prawn carpaccio with its coral vinaigrette and a Tom Yum mayonnaise	18,5€

Hot Starters

14. Oxtail Gyozas with their demi-glacé of mature beef and roast sesame seeds	18,5€
15. Iberian ham Croquettes with a tomato marmalade	16,5€
16. Grilled baby squid with a smooth saffron mojo sauce	19€
17. Crunchy king prawns with a light Wasabi mayonnaise	19,5€
18. Calamari Andalusian Style	19€
19. Soup of the day choose from: creamy soup, soup or vegetables	11€

VAT included

Rice & Pasta dishes

20. Risotto with vegetables and mushrooms	18,5€
21. Black rice with squid and cuttlefish	20€
22. Brothy rice with scallops and King prawns	25,5€
23. Spaghetti Bolognese Bolognese sauce from Premium beef cuts with a 5hour cooking time	16€
24. Sunflower pasta stuffed with chicken and a scallop sauce	20€
25. Casarecce, prawns and cockles with green sauce	20€
26. Half moons of spinach stuffed with vegetables, with a sauce of turmeric, citrus and almond	19€
27. Sunflower pasta with pear and Parmesan cheese with walnut cream sauce	20€

WE CAN PROVIDE YOU WITH THE NECESSARY INFORMATION ABOUT FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES OF THIS MENU. PLEASE ASK OUR STAFF.

GLUTEN · SHELLFISH · EGG · FISH · PEANUTS · SOYA · MILK · CELERY · NUTS · MUSTARD · SESAME · SULPHITE · LUPIN · MOLLUSCS

Meat



28. Fillet beef steak Tournedos · 250gr of grilled tournedos filet with oven baked potatoes	27,5€
29. Beef burger minced at the table (Mature beef, Simmental or Friesian cow) with homemade barbecue sauce and semi-fat Manchego cheese	20,5€
30. Duck Magret with teriyaki sauce, pear confit and mashed potatoes	27,5€
31. Chicken Cordon Bleu (free range) · Stuffed with sheep's cheese and a mushroom sauce, served on ovenbaked potatoes	20,5€
32. Finest pork filet Pluma with vegetables and roast potatoes	22,5€
33. Beef entrecôte with an onion confit and a jacket potato	24,5€
34. Iberian pork cheeks with wild mushrooms and mashed potatoes	22,5€
35. Filet steak with foie and Pedro Ximénez sauce	30,5€
36. Veal tenderloin Wellington · Wrapped in Serrano ham, duck foie gras and puff pastry, served with a truffle sauce	32,5€

Fish

37. Salmon loin with a mustard and orange sauce with seasonal vegetables and mashed potatoes	22,5€
38. Atlantic Sea bass loin with a Bilbaína sauce with sautéed vegetables and black canary potatoes	24,5€
39. Rock fish and tuna with vegetables in a Teriyaki sauce	26€
40. Grilled squid with vegetables served with a sweet and sour sauce	20€
41. Fresh fish of the day Either filet of fish, in its salt crust, grilled, fried, ovenbaked, as you wish. Served with black canary potatoes, ovenbaked potatoes, vegetables or a salad	a/m

Side Dishes & Sauces

42. French fries	6€
43. Oven baked potatoes	6€
44. Black Canary potatoes	8,5€
45. Season's salad	8,5€
46. Asparagus "Trigueros"	8,5€
47. Mashed potatoes	6€
48. Ovenbaked potatoes	7€
49. Sweet potato sticks	6,5€
50. Béarnaise sauce	6€
51. Green pepper sauce	6€
52. Mushroom sauce	6€

Children's Menu

53. Nuggets with French fries	14€
54. Spaghetti Bolognese	14€
55. Fish fingers with French fries	14€
56. Hamburger with French fries	14€

Desserts

57. Soft chocolate cylinder Served with a vanilla quenelle	10,5€
58. Apple Strudel Served with chocolate	10,5€
59. Passion fruit cream with red fruits and mango sauce	10,5€
60. Coulant cake of pistachio with caramelized milk ice cream (gluten free)	10,5€

VAT included