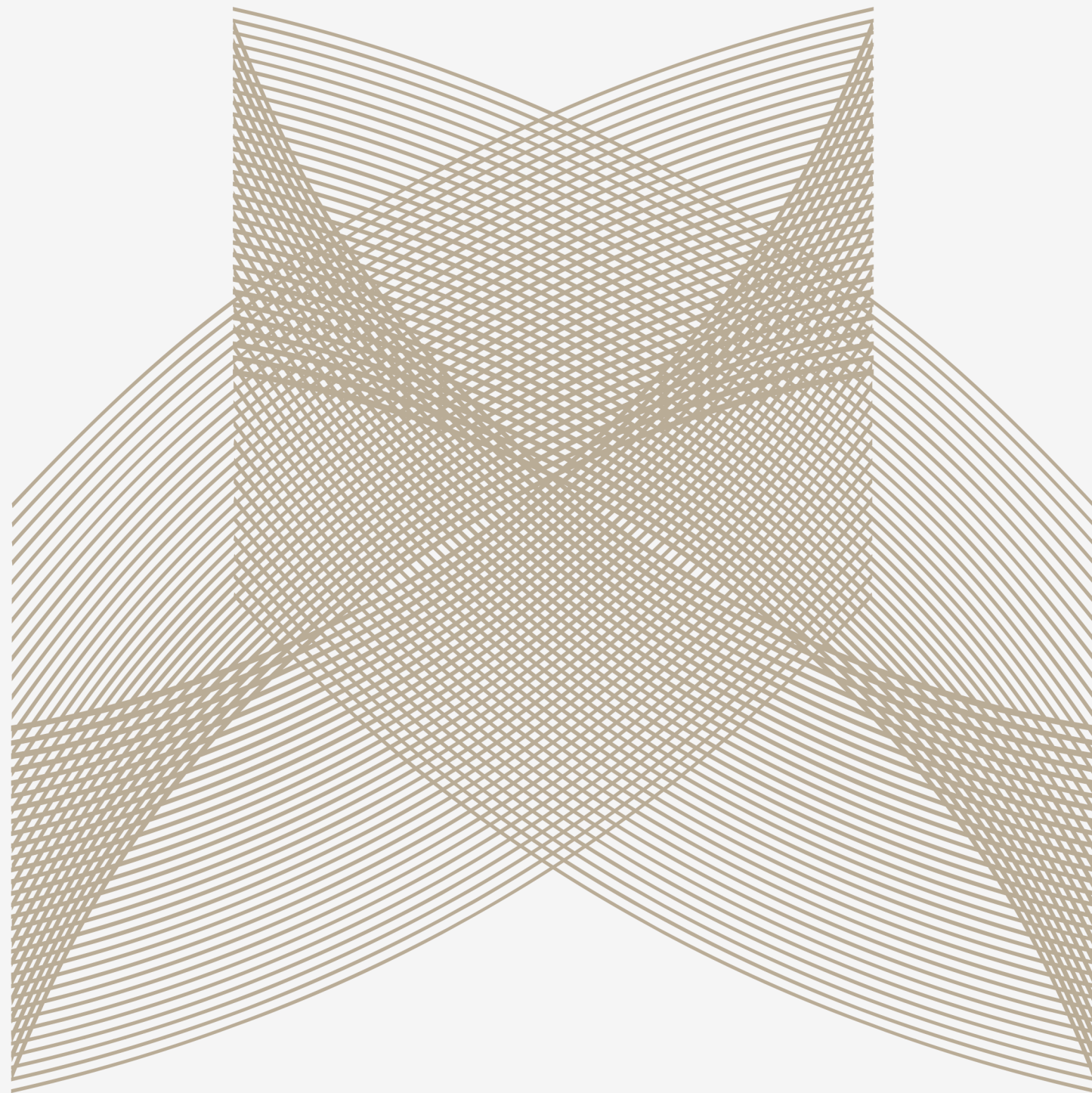
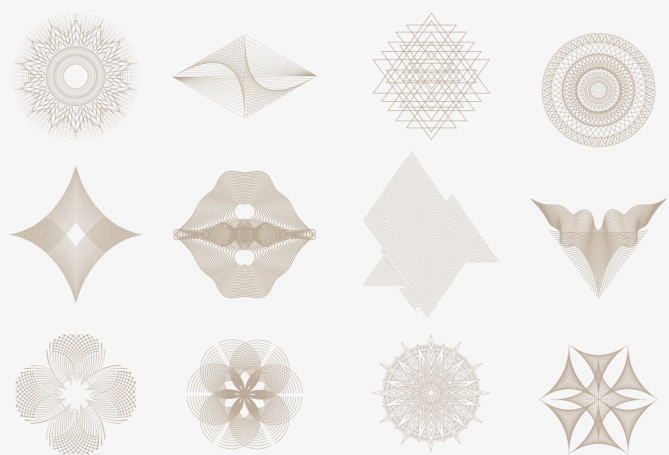


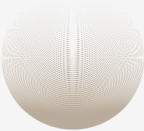




Vegetariano - Vegetarian
Apto para una dieta vegetariana
Suitable for a vegetarian diet
Geeignet für eine Vegetarier diät



Vegano - Vegan
Apto para una dieta vegana
Suitable for a vegan diet
Geeignet für eine Vegane diät



Entrantes - Starters - Vorspeisen



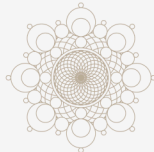
Pescados - Fish - Fischgerichte



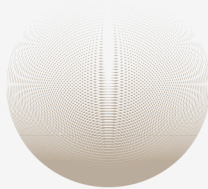
Carne - Meat - Fleischgerichte



Vegano - Vegan - Vegane



Postres - Desserts - Nachspeisen



Entrantes - Starters - Vorspeisen

Alergias: En cumplimiento con la regulación de la UE 1169/2011 y el RD 126/ 2015, si desea obtener información acerca del posible contenido de alérgenos en nuestros platos puede preguntar por la carta de alérgenos que tenemos a su disposición.

Allergies: In compliance with EC-Regulation 1169/ 2011 and RD 126/ 2015, for allergy information please ask a member of staff for our Food Allergen Information Card.

Allergien: Gemäß der EU-V Verordnung H69/2011 und RD 126/ 2015, für nähere Informationen zu den Allergen in unseren Gerichten fragen Sie das Personal bitter nach der Allergen-Informationskarte.



Vegetariano - Vegetarian
Apto para una dieta vegetariana
Suitable for a vegetarian diet
Geeignet für eine Vegetarier diät



Vegano - Vegan
Apto para una dieta vegana
Suitable for a vegan diet
Geeignet für eine Vegane diät



13€ Ensalada de queso curado de cabra, frambuesas y vinagreta de salvia de palma y mostaza
Salad of cured goat cheese and raspberries with a vinaigrette of palm sage and mustard
Salat aus gereiftem Ziegenkäse, Himbeeren und Senf-Palmensaft-Vinaigrette



15€ Salmorejo con tomate relleno de semillas, caballa marinada y aceite de albahaca
Cold tomato soup “Salmorejo” with a seeds-filled tomato, marinated mackerel and basil oil
Kalte Tomatensuppe “Salmorejo”, Tomate mit Körnerfüllung, marinierte Makrele und Basilikumöl



16€ lubina marinada en vinagre de arándanos con crema agria de rábano y habas
Sea bass marinated in blueberry vinegar with horseradish sour cream and broad beans
In Heidelbeeressig marinierter Wolfsbarsch mit Sahnemeerrettich und Saubohnen



13€ Tomates canarios con aguachile, lascas de jamón, desmigado de queso y láminas de pan
Canary tomatoes with aguachile, ham flakes, cheese crumble and thin bread
Kanarische Tomaten mit Aguachile, Schinkenstreifen, Käsestückchen und Röstbrot



13€ Sopa de millo con aguacate, huevos de algas y helado de mostaza verde
Corn soup with avocado, seaweed pearls and green mustard ice cream
Maissuppe mit Avocado, Algenperlen und Eis aus grünem Senf



12€ Tartar de remolacha con aire de café arábica y sorbete de hinojo-naranja
Beetroot tartar with arabica coffee air and fennel-orange-sorbet
Rote-Bete-Tartar mit Arabica-Kaffeeschaum und Fenchel-Orangen-Sorbet



12€ Saam con arroz, verduras, setas y salsa de chile y soja
Saam with rice, vegetables, mushrooms and chili-soy-sauce
Saam mit Reis, Gemüse, Pilzen und Chili-Soja-Soße



13€ Lomitos de sardina marinados sobre pan tostado kimchi de berenjena asada, salsa de cerveza negra y avellanas
Marinated sardine fillets on toast with aubergine kimchi, black beer sauce and hazelnuts
Marinierte Sardinenfilets auf Röstbrot mit Kimchi aus gegrillter Aubergine, Schwarzbiersoße und Haselnüssen

12€ Arroz meloso con queso flor, panceta de cerdo y espárragos
Creamy rice with flower cheese, bacon and asparagus
Cremiger Reis mit Blütenkäse, Speck und Spargel



14€ Arroz del pico de las nieves
Rice “Pico de las Nieves” with rabbit, chicken and pork
Reisspezialität “Pico de las Nieves” mit Kaninchen-, Hühnchen und Schweinefleisch



11€ Tom yum de verduras y pasta fresca
Hot and sour Tom Yun soup with vegetables and noodles
Scharf-saure Suppe Tom Yun mit Gemüse und Nudeln

10€ Croqueta de potaje canario con crema de batata a la naranja
Canary stew croquette with sweet potato and orange cream
Krokette aus kanarischem Eintopf mit Süßkartoffel-Orangen-Creme

11€ Ramen de panceta de cochino con base de sopa intensa
Ramen with canary pork belly and intensive soup
Ramen mit Speck vom kanarischen Schwein und intensiver Suppe



Vegetariano - Vegetarian
Apto para una dieta vegetariana
Suitable for a vegetarian diet
Geeignet für eine Vegetarier diät



Vegano - Vegan
Apto para una dieta vegana
Suitable for a vegan diet
Geeignet für eine Vegane diät



Vegetariano - Vegetarian

Apto para una dieta vegetariana

Suitable for a vegetarian diet

Geeignet für eine Vegetarier diät

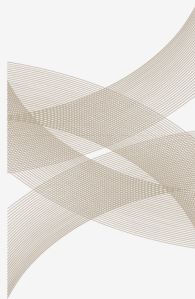


Vegano - Vegan

Apto para una dieta vegana

Suitable for a vegan diet

Geeignet für eine Vegane diät



Pescados - Fish - Fischgerichte

20€ Salmón fondo marino de quínoa y escabeche de fruta de la pasión

Salmon on sea-flavoured quinoa and passion fruit marinade

Lachs auf Meeres-Quinoa mit Passionsfrucht-Marinade

20€ Corvina con jugo de salicornia, algas y salteado de hongos

Sea bass with Salicornia juice, seaweed and sautéed mushrooms

Adlerfisch auf Salicornia-Essenz, Algen und sautierten Pilzen

24€ Cherne en caldo de cangrejo de mar y alga codium.

Wreckfish in a broth of sea crabs and Codium seaweed

Wrackbarsch in Brühe vom Meereskrebs und der Codium-Alge

19€ Bacalao con arroz negro, pilpil de piparras y aceite de perejil

Codfish with black rice, pilpil sauce of green Piparra chili and parsley oil

Kabeljau mit schwarzem Reis, Pil-Pil-Soße mit grünem Piparra-Chili und Petersilienöl

26€ Vieiras con crema de coliflor y tocino, praliné de almendras, pimienta y curry

Scallops with cauliflower-bacon cream, almond praline, black pepper and curry

Jakobsmuscheln mit einer Creme aus Blumenkohl und Speck; mit Mandelpraline, schwarzem Pfeffer und Curry



Vegetariano - Vegetarian
Apto para una dieta vegetariana
Suitable for a vegetarian diet
Geeignet für eine Vegetarier diät



Vegano - Vegan
Apto para una dieta vegana
Suitable for a vegan diet
Geeignet für eine Vegane diät



Carne - Meat - Fleischgerichte

19€ Prensado de paletilla de cordero con chutney de pimientos y cogollo braseado
Pressed lamb shoulder with pepper chutney and grilled lettuce heart
Fleisch von der Lammkeule, gepresst, mit Paprika-Chutney und Salatherz vom Grill

17€ Carrilleras de cochino negro al curry canario con zanahoria escarchadas y col china al ajillo
Canary pork cheeks with Canary curry, served with candied carrots and Chinese cabbage with garlic
Wangen vom schwarzen kanarischen Schwein mit kanarischem Curry, dazu kandierte Karotten und Chinakohl mit Knoblauch

21€ Jarrete de cordero lechal confitado con parmentier de papa trufado.
Milk lamb shank with truffled Parmentier
Konfitierte Hinterhese vom Milchlamm mit getrüffeltem Kartoffelaufauf

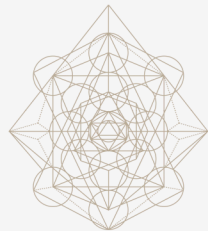
18€ Pollo de caserío asado, mojo de mole y boloñesa de lombarda.
Roast farm chicken with mole mojo and lombardy Bolognese sauce
Landhähnchen aus dem Ofen mit mexikanisch-kanarischem Mole-Mojo und Rotkohl-Bolognese

18€ Panceta de cerdo cocida a baja temperatura con puré de salsifíes
Pork belly cooked at low temperature with salsify puree
Speck, bei niedriger Temperatur gegart, dazu Schwarzwurzepüree

20€ Costilla de ternera con salsa BBQ, tocinata de papas y encurtidos
Beef rib with BBQ sauce, bacon potato mash and sour pickles
Rinderrippe mit BBQ-Soße, Speck-Kartoffelcreme und eingelegtem Gemüse

25€ Lomo de vaca madurado a la parrilla con papas canarias al mojo amarillo
Grilled aged beef loin with canary potatoes and yellow mojo
Gereiftes Rinder-Lendensteak vom Grill mit kanarischen Kartoffeln und gelbem Mojo

34€ Cochinillo con relish de fresas y pomelo
Suckling pig with strawberry grapefruit relish
Spanferkel mit Erdbeer-Grapefruit-Relish



Vegano - Vegan - Vegane



18€ Curry de verduras con chips de plátano canario
Vegetable curry with Canary banana chips
Gemüsecurry mit kanarischen Bananenchips



16€ Garbanzos a la menta y limón con kale frito
Chickpeas with mint, lemon and fried kale
Kichererbsen mit Minze, Zitrone und frittiertem Grünkohl



16€ Berenjena glaseada con demi-glaze de verduras, trigo tierno con pasas y yogurt
Frosted aubergine with dark vegetable sauce, soft wheat, raisins and yogurt
Glasierte Aubergine mit dunkler Gemüsesoße, Weizenkörnern, Rosinen und Joghurt



Vegano - Vegan
Adaptable para una dieta vegana o vegetariana
Adaptable to a vegetarian or vegan diet.
vegane Ernährungsweise angepasst werden / Kann an eine vegetarische bzw.

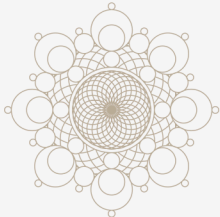


Vegano - Vegan

Adaptable para una dieta vegana o vegetariana

Adaptable to a vegetarian or vegan diet.

vegane Ernährungsweise angepasst werden / Kann an eine vegetarische bzw.



Postres - Desserts - Nachspeisen



6€ Torrija de pan de especias con crema quemada de jengibre con helado de coco, zanahoria y cardamomo
Spice bread “Torrija” with ginger crème brûlée and coconut carrot ice cream with cardamom
Armer Ritter aus Gewürzbrot mit gebrannter Ingwercreme und Kokos-Karotten-Kardamom-Eis



5€ Sopa de piña y vainilla, bizcocho de mantequilla tostada y helado de bloody mary
Pineapple vanilla soup, spongecake of brown butter and bloody mary ice cream
Ananas-Vanille-Süppchen und Kuchen aus gebräunter Butter mit Bloody-Mary-Eis



7€ Bizcocho de chocolate fluido con mousse de frambuesa y helado de moras
Fluid chocolate cake with raspberry mousse and blackberry ice cream
Flüssiger Schokoladenkuchen mit Himbeermousse und Brombeereis



8€ Bávara de chocolate con espuma de Baileys, huevos de café y helado de cereales
Bavarian chocolate cream with Baileys foam, coffee pearls and cereal ice cream
Schokoladencreme mit Baileys-Schaum, Kaffee-Kügelchen und Cerealien-Eis



6€ Granizado de cantaloup y albahaca con láminas de pepino aromatizado en ginebra, papaya y crujiente de sésamo y jamón ibérico
Cantaloup basil granita with thin cucumber slices marinated in Gin, papaya and sesame-ham-cracker
Cantaloup-Basilikum-Granita mit in Gin marinierten Gurkenscheibchen, Papaya und einem Cracker aus Sesam und iberischem Schinken



8.5€ Manzana de feria
Candied apple
Liebesapfel



8€ Clafoutis de yuzu con espárragos a las llamas y crema helada de pesto de pistachos
Yuzu clafoutis with flamed asparagus and iced pistachio pesto cream
Yuzu-Zitrus-Clafoutis mit geflammtem Spargel und geeister Creme aus Pistazienpesto



7.5€ Sticky rice, sorbete de mango-pasión, gelée de coco, espumoso de arroz
Sweet sticky rice, mango and passionfruit sorbet, coconut jelly and coconut rice foam
Süßer Klebereis mit Mango-Maracuja-Sorbet, Kokosgelee und Reis-Kokos-Schau