

Atelier.

COCKTAIL BAR



Croquetas

Las míticas, con el toque del chef

1/2 ración: 4 unidades

1 ración: 8 unidades

10€ / 18€ De potaje canario
+ Crema de batata
a la naranja

10€ / 18€ De Chili Crab
+ Salsa de piquillo
y albahaca

10€ / 18€ De jamón ibérico
+ Leche fresca
de Canarias

10€ / 18€ De cherne salado
+ Crema de batata

9€ / 16€ Carimañolas de yuca
+ Verduras asadas

Atelier.

COCKTAIL BAR



Croquettes

The mythical ones,
with the chef's touch

1/2 portion: 4 units

1 portion: 8 units

10€ / 18€ **Canarian stew**
+ Sweet potato
and orange cream

10€ / 18€ **Chilli crab**
+ Piquillo sauce
and basil

10€ / 18€ **Iberian ham**
+ Fresh Canary milk

10€ / 18€ **Salted wreckfisch**
+ Sweet potato cream

9€ / 16€ **Yuca carimañolas**
+ Roasted vegetables

Atelier.

COCKTAIL BAR



Kroketten

Die mythischen,
mit einer besonderen
Note des Küchenchefs

1/2 Portion: 4 Kroketten

1 Portion: 8 Kroketten

- 10€ / 18€ Kroketten
aus kanarischem
Eintopf**
+ Süsskartoffel-Orangen-
Creme
- 10€ / 18€ Chili-Crab-Kroketten**
+ Soße aus Piquillo
Paprika und Basilikum
- 10€ / 18€ Iberische
Schinkenkroketten**
+ Frische kanarische Milch
- 10€ / 18€ Kroketten aus gesalzenem
Wrackbarsch**
+ Süsskartoffelcreme
- 9€ / 16€ Carimañolas (Kroketten
aus Lateinamerika)**
+ Maniok und Grillgemüse

Atelier.

COCKTAIL BAR



Croquettes

Les mythiques,
avec la touche du chef

1/2 portion: 4 unités

1 portion: 8 unités

- 10€ / 18€ De ragoût canarien**
+ Crème de patates douces à l'orange
- 10€ / 18€ De Chili Crab**
+ Sauce au piquillo et au basilic
- 10€ / 18€ De jambon ibérique**
+ Lait frais des Canaries
- 10€ / 18€ De cernier salé**
+ Crème de patates douces
- 9€ / 16€ Carimañolas de manioc (croquettes d'Amérique latine)**
+ Légumes rôtis