

U N E M

- ENTRÉES -

- Croquettes de chevreau canarien - 8,90€ -
- Salade tiède d'asperges sauvages et champignons avec vinaigrette à l'avocat - 14,50€ -
- Salade de tomates de saison avec ventrèche de thon et vinaigrette à l'avocat - 14,50€ -
- Tartare de thon rouge à la crème d'avocat - 15,90€ -
- Saumon fumé (maison) avec sauce tartare - 15,90€ -
- Tiradito de bar aux sauces à l'ail blanc - 16,50€ -
- Coquille Saint-Jacques rôtie avec joue ibérique et crème de chou-fleur - 16€ -
- Œufs avec pancetta de porc noir et champignons - 12€ -
- Carpaccio de presa ibérique (100% bellota) avec sauce vitello tonnato - 16,50€ -
- Crevette rouge grillée (100g) - 9,90€ -
- Jambon ibérique de bellota coupé au couteau et pain à la tomate - 23€ -
- Plateau de fromages artisanaux locaux et mojos canariens - 18€ -



- RIZ ET PÂTES -

- Riz crémeux de magret de canard et champignons - 16,50€ -
- Riz crémeux à la seiche et crevettes rouges - 17,50€ -
- Pâtes fraîches "Rigattoni" au pesto canarien avec mozzarella - 15,50€ -



U N E M

- POISSONS -

- Morue à la sauce cava et légumes sautés - 18€ -
- Poulpe rôti sur lit de pomme de terre et almogrote canarien - 19,80€ -
- Bar à la Bilbaína avec pommes de terre et poivrons - 22€ -

- VIANDES -

- Cannelloni de joue de bœuf avec béchamel au fromage - 15,50€ -
- Basse côte de bœuf (frisonne) avec pommes de terre et poivrons - 22,50€ -
- Roast beef de bœuf (frisonne) sur lit de pomme de terre et sauce foie - 17,50€ -

- DESSERTS -

- Mille-feuille de lime et fruits rouges - 5,50€ -
- Coulant de dulce de leche - 5,50€ -
- Croissant chaud fourré à la banane et au chocolat - 5,50€ -
- Flan canarien - 5,50€ -



Plat Végétarien



Achtung: Alle unsere Gerichte enthalten Allergene (Bitte erkundigen Sie sich beim Personal)

Prix avec 7% IGIC inclus / Pez Gordo Iriarte S.L. Cif B76806835

☎ 630 80 16 60