

SPEISEKARTE

- VORSPEISEN -

- Krokette Kanarische Ziege - 8,90€ -
- Lauwarmer Wildspargel- und Pilzsalat mit Avocado-Dressing - 14,50€ -
- Saisonaler Tomatensalat mit Thunfischbauch und Avocadodressing - 14,50€ -
- Rotes Thunfischtartar mit Avocado-creme - 15,90€ -
- Hausgeräucherter Lachs mit Tartarsoße - 15,90€ -
- Seebarsch-Tiradito auf weißer Knoblauchsauce - 16,50€ -
- Gebratene Jakobsmuschel mit iberischem Kinnbackenfleisch und Blumenkohlcreme - 16€ -
- Eier mit Schwarzen Schweinepancetta und Pilzen - 12€ -
- Iberisches Schweinenacken-Carpaccio (100% Eichelmast) mit Vitello-Tonnato-Sauce - 16,50€ -
- Gegrillte rote Garnelen (100g) - 9,90€ -
- Eichelgefütterter Iberischer Schinken, mit dem Messer geschnitten, und Brot mit Tomate - 23€ -
- Lokale handwerkliche Käseplatte und kanarische Mojos - 18€ -



- REIS UND PASTA -

- Cremiger Reis mit Entenbrust und Pilzen - 16,50€ -
- Cremiger Reis mit Tintenfisch und roten Garnelen - 17,50€ -
- Frische "Rigattoni"-Pasta mit kanarischem Pesto und Mozzarella - 15,50€ -



SPEISEKARTE

- F I S C H -

- Kabeljau mit Cava-Sauce und gebratenem Gemüse - 18€ -
- Gegrillter Oktopus auf einem Bett aus Kartoffeln und kanarischem Almogrote - 19,80€ -
- Bilbao-Stil Seebarsch mit Kartoffeln und Paprika - 22€ -

- F L E I S C H -

- Rinderbacken-Cannelloni mit Käse-Béchamel - 15,50€ -
- Unterrippe vom Rind (Friesisch) mit Kartoffeln und Paprika - 22,50€ -
- Roastbeef vom Rind (Friesisch) auf einem Kartoffelbett mit Foie-Sauce - 17,50€ -

- D E S S E R T S -

- Limetten- und Beeren-Mille-Feuille - 5,50€ -
- Dulce de Leche Coulant - 5,50€ -
- Warmer Croissant gefüllt mit Banane und Schokolade - 5,50€ -
- Kanarischer Käsekuchen - 5,50€ -



Vegetarische Platte



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

Preise inklusive 7% IGIC / Pez Gordo Iriarte S.L. Cif B76806835

☎ 630 80 16 60