

MENÙ

- ANTIPASTI -

- Crocchette di capretto delle Canarie - 8,90€ -
- Insalata tiepida di asparagi selvatici e funghi con condimento all'avocado - 14,50€ -
- Insalata di pomodori di stagione con ventresca di tonno e condimento all'avocado - 14,50€ -
- Tartare di tonno rosso con crema di avocado - 15,90€ -
- Salmone affumicato (in casa) con salsa tartara - 15,90€ -
- Tiradito di spigola su salsa all'aglio bianco - 16,50€ -
- Uova con pancetta di maiale nero e funghi - 16€ -
- Huevos con panceta de cochino negro y setas - 12€ -
- Carpaccio di presa iberica (100% bellota) con salsa vitello tonnato - 16,50€ -
- Gambero rosso alla griglia (100g) - 9,90€ -
- Prosciutto iberico di bellota tagliato al coltello e pane con pomodoro - 23€ -
- Selezione di formaggi artigianali locali e mojo canario - 18€ -



- RISI E PASTE -

- Riso cremoso di petto d'anatra e funghi - 16,50€ -
- Riso cremoso con seppia e gambero rosso - 17,50€ -
- Pasta fresca "Rigattoni" al pesto canario con mozzarella - 15,50€ -



MENÙ

- P E S C I -

- Merluzzo con salsa di cava e verdure saltate - 18€ -
- Polpo arrosto su letto di patate e almogrote canario - 19,80€ -
- Branzino alla Bilbaína con patate e peperoni - 22€ -

- C A R N I -

- Cannelloni di guancia di manzo con besciamella al formaggio - 15,50€ -
- Basso di manzo (frisona) con patate e peperoni - 22,50€ -
- Roast beef di manzo (frisona) su letto di patate e salsa al foie - 17,50€ -

- D E S S E R T -

- Millefoglie di lime e frutti rossi - 5,50€ -
- Coulant al dulce de leche - 0€ -
- Croissant caldo ripieno di banana e cioccolato - 5,50€ -
- Budino canario - 5,50€ -



 Piatto vegetariano



Attenzione: Tutti i nostri piatti contengono allergeni (si prega di informarsi con il personale)

Prezzo con 7% IGIC incluso/ Pez Gordo Iriarte S.L. Cif B76806835

Reservas en: ☎ 630 80 16 60