































ESPAÑOL




















ENTRANTES

1. Sopa del Chef	     	6.50
2. Cebiche de pescado fresco local con pimientos, cebolla y cilantro		11.50
3. Gambas al ajillo en aceite de oliva	 	10.50
4. Tartar de solomillo Canario (70grs)		14.00
5. Croquetas de pescado con dos aliolis y ensalada de lechuga y col	  	9.00
6. Tiras de calamares al ajillo y salsa Romesco (100grs)	 	10.00
7. Paté casero de hígado de pollo con tostaditas	 	9.50
8. Langostinos especialidad del chef		17.00
9. Aguacate con langostinos y tomate	  	13.50
10. Canelón de carrillada de ternera en salsa Gorgonzola y crujiente de Parmesano	 	11.50



















ENSALADAS

11. Orgánica de nuestro propio huerto (V)		8.00
12. De queso de cabra con rúcula, lechuga, salsa de frutos del bosque y nueces (V)	 	9.00
13. César con pechuga de pollo, tacos de pan frito y virutas de parmesano	  	10.50
14. De atún fresco, naranja, manzana, endivias, cogollos, cebolla y tomate cherry		13.50
15. De Camembert frito (V)	 	9.00



ARROCES (para 2 personas, tiempo de cocción aproximado 30 minutos)

16. Paella marinera	  	36.00
17. Paella de pollo con corteza de huevo		34.00
18. Paella de verduras (V)		32.00
19. Arroz salteado con verduras y gambas (arroz negro y Basmati)		28.00
20. Arroz caldoso a la marinera	  	36.00
21. Arroz negro con calamares y gambas (con o sin alioli casero)	    	34.00
22. Risotto de langostinos	  	40.00
23. Risotto de bogavante	  	50,00





PASTAS (Spaghetti o Rigatoni)

24. A la marinera	   	15.00
25. Con atún semi picante	 	10.50
26. Al huevo cremoso con Guanciale	  	10.50
27. Arrabbiata (salsa de tomate ligeramente picante y beicon)	 	10.50
28. Con albóndigas caseras	 	12.00
29. A la crema de setas con huevo poché (V)	  	12.50
30. A la Gorgonzola con tomates cherries (V)	 	11.00





PLATOS CON HUEVOS

31. Tortilla a la Española hecha en el momento acompañada de ensalada (V)		9.50
32. Tortilla a la Francesa de gambas y cebolla con ensalada		11.00




PESCADOS

33. Filete pescado día, verdura laminada en salsa ostra y buñuelos calamar		19.50
34. Filete de Lubina a la plancha con salteado de papa panaderas, gambas y tomate cherry		18.00
35. Filete de salmón al vapor, o a la plancha, pasta fresca con marisco y esparrago		17.00
36. Calamares en anillas 'A la Andaluza' con ensalada		14.00





CARNES

37. Rack de cordero a la provenzal con papa crujiente y pimiento asado		21.00
38. Solomillo de ternera, papas salteadas (salsa Périgola, setas, Roquefort o pimienta)		19.50
39. Pechuga de pollo de corral al horno, zucchini gratinado, sofrito de tomate y puré de papas		16.50
40. Hamburguesa Wagyu (150grs) en pan brioche, queso ahumado, ensalada y papas fritas		14.00
41. Entrecot madurado salteado (200grs) servida en plancha caliente con aromas Asiaticos		18.50

SUPLEMENTOS

42. Papas salteadas con beicon y cebolla		4.00
43. Papas gratinadas		5.00
44. Papas arrugadas con mojo canario (V)		4.50
45. Papas fritas (V)		3.50
46. Zanahoria y habichuelas 'al dente' con beicon y aceite de oliva		5.00
47. Coliflor gratinada al queso (V)		5.00

NUESTRO PAN





















48. Panecillo casero con mantequilla (V)		1.50
49. Rodajas de pan casero con mantequilla al ajo (V)		2.50
50. Rodajas de pan casero al ajo y tomate (V)		3.00
51. Rodajas de pan casero al ajo, tomate y queso (V)		3.50

					
LACTEOS	GLUTEN	FRUTOS SECOS	HUEVOS	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS

PRECIOS SUJETOS AL 6.5% IGIC. SERVICIO NO INCLUIDO



NUESTROS POSTRES CASEROS

1. Crema Catalana		4.50
2. Coulant de chocolate con naranja confitada (aprox.20 minutos de cocción)	 	7.00
3. Tarta de limón con merengue, helado de vainilla y salsa de frutos del bosque	 	6.50
4. Pastel de manzana 'Tarte Tartin'	 	6.50
5. Profiteroles con salsa de chocolate caliente y crumbel picado	 	6.50
6. Selección de helados o sorbetes artesanales		6.50
7. Plátanos con salsa de caramelo y helado (aprox.20 minutos de cocción)		6.50
8. Tarta Burdaló (de almendras y pera confitada con natilla al jengibre)	  	6.50
9. Crepes con helado casero de plátano y salsa de chocolate (aprox.20 min de cocción)	 	6.50
10. Selección de fruta fresca		6.50
11. Tabla de quesos con copa de Oporto		9.50
12. Postre del chef	  	

También ofrecemos una selección variada de cafés, vinos de postre y licores digestivos

Muchos de los productos presentes en nuestros platos proceden de nuestro propio huerto orgánico

IMPORTANTE: Por favor informe a su camarero en caso de que tenga alergia a algún alimento en particular



LACTEOS



GLUTEN



FRUTOS SECOS



HUEVOS



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS

PRECIOS SUJETOS AL 6.5% IGIC. SERVICIO NO INCLUIDO