

ENTRANTES/STARTERS/VORSPEISEN

Queso Semi Tierno Asado a la Plancha con Mojo Rojo Dulce y Gofio en Polvo	10,50 €
<i>Pan-fried roasted semi-sweet cheese with sweet red mojo and powdered gofio</i> <i>Halbgereifter Käse von der Grillplatte mit süßer roter Mojo-Soße und Gofio-Pulver</i>	
Croquetas de Gambas al Ajillo con Savia de Palma y Millitos Crujientes	12,50 €
<i>Prawn croquettes fried in garlic with palm sap and crispy corn</i> <i>Knoblauchgarnelen-Kroketten mit Palmensirup und knusprigem Mais</i>	
Mollejas de Vaca Salteadas con Boletus y Láminas de Foie	19,50 €
<i>Sautéed beef sweetbreads with porcini mushrooms and thinly sliced foie gras</i> <i>Sautiertes Kalbsbries mit Steinpilzen und Entenleberscheiben</i>	
Pastel de Espinacas, Uvas Pasas y Almendras Tostadas con Gorgonzola	8,90 €
<i>Spinach, raisin and toasted almond cake with Gorgonzola</i> <i>Pastete aus Spinat, Rosinen und gerösteten Mandeln mit Gorgonzola</i>	
Papitas Bravas con Ali Oli de Mojo de Cilantro y Jalapeño	6,20 €
<i>Spicy potatoes with Ali Oli of Mojo of Coriander and Jalapeño</i> <i>Würzige Kartoffeln mit Ali Aoli Mojo Cilantro und Jalapeño</i>	
Langostinos sobre Lecho de Sal Marina Teneguía con Salsa Rosa	10,90 €
<i>Langostines on a bed of Teneguia sea salt with thousand island dressing</i> <i>Riesengarnelen auf einem Bett aus Teneguia-Meersalz mit rosa Soße</i>	

ENSALADAS/SALADS/SALATE

Ensalada de Cogollos y Peto Ahumado, con Vinagreta de Parchita y Miel de Flores	13,30 €
<i>Little gem lettuce and smoked wahoo salad with passion fruit vinaigrette and wildflower honey</i> <i>Salat mit Salatherzen und Wahoo, angerichtet mit Maracuja-Blütenhonig-Vinaigrette</i>	
Aguachile de Cherne y Langostinos con Aguacate y Jugo de Lima	15,50 €
<i>Stone bass aguachile and prawns with avocado pear and lime juice</i> <i>Ceviche von Wrackbarsch und Riesengarnelen mit Avocado und Limettensaft</i>	

SOPAS Y GUIOS/SOUPS AND STEWS/ SUPPEN UND EINTÖPFE

Estofado de Soja Verde con Jarea de Calamar	10,20 €
<i>Mung bean stew with dried squid fillets</i> <i>Mungbohnenragout mit getrocknetem Tintenfisch</i>	
Crema Fría de Tomate y Sandía con Nata Agría	8,80 €
<i>Cold cream of tomato and watermelon with sour cream</i> <i>Kalte Tomaten-Wassermelonen-Cremesuppe mit Sauerrahm</i>	

PASTAS Y ARROCES/PASTA AND RICE DISHES/NUDEL-UND REISGERICHTE

Espaguetis Negros con Mejillones en Escabeche de Cítricos y Queso Curado de Oveja	10,20 €
<i>Black spaghetti with mussels in citrus fruit marinade and cured goat cheese</i> <i>Schwarze Spaghetti mit Miesmuscheln in Zitrusmarinade und reifem Schafskäse</i>	
Arroz Caldoso de Bacalao y Marisco (Mínimo dos personas)	16,30 € /P.p
<i>Cod and seafood rice in broth (minimum two people)</i> <i>Reis in Brühe mit Kabeljau und Meeresfrüchten (mindestens zwei Personen)</i>	

PESCADOS/SEAFOOD/FISCHGERICHTE

Calamar Sahariano a la Plancha con Majada de Perejil y Limón (Mínimo dos pax) 28,00 €
Grilled Saharan squid with crushed parsley and lemon (minimum two people)
Gegrillter Sahara-Tintenfisch mit Petersilien-Zitronen-Sauce (mind. zwei Personen)

Lubina al Horno sobre cama de Sal Marina Teneguía con Ensalada, Papas Arrugadas y Mojo Verde (Mínimo dos personas) 35,50 €
Baked sea bass on a bed of Teneguia sea salt with salad, Papas arrugadas (Canarian traditional boiled potato) and green mojo sauce (green pepper sauce typical from the Canary Islands) ((minimum two people)

Wolfsbarsch aus dem Ofen auf einem Bett aus Teneguia-Meersalz mit salat, Kartoffeln nach kanarischer Art (mit Schale in Salzkruste) und grüner Mojo-Soße (mindestens zwei Personen)

Pescado Fresco del Día (Según Disponibilidad) 23,50 €/kg.
Fresh fish of the day (depending on availability)
Frischer Fisch des Tages (je nach Verfügbarkeit)

En este establecimiento se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o prácticamente en crudo, en base al REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirvan comida a los consumidores finales o a colectividades.

CARNES/MEATS/FLEISCHGERICHTE

Morros de Ternera Estofados en Salsa Picona y Papitas Fritas 17,50 €
Stewed veal snout with hot sauce and fries
Geschmorte Kalbsnasen an scharfer Sauce mit Pommes frites

Solomillo de Cerdo Asado con Salsa de Cebolla y Manzana (Mínimo dos personas) 24,00 €
Roasted pork tenderloin with onion and apple sauce (minimum two people)
Gebratenes Schweinefilet an Zwiebel-Apfel-Sauce (mind. zwei Personen)

MENÚ DEGUSTACIÓN/TASTING MENU/DEGUSTATIONS-MENÜ

Menú Degustación con Maridaje (Compuesto por Seis Platos y Maridado con Cerveza y Vinos Locales). Para su Elaboración Empleamos Platos de la Carta y Fuera de Cartas o Productos de Temporada.

Tasting menu with pairing (Made up of six dishes and paired with beer and local wines). To prepare it we use dishes from and off the menu or seasonal products.

Degustations-Menü mit passenden Getränken (bestehend aus sechs Gerichten und dazu passenden Bieren und lokalen Weinen). Für die Zubereitung verwenden wir Gerichte von der Speisekarte und andere, oder Produkte der Saison.

60,00 €/P.p.

Menú Degustación Sin Maridaje (Compuesto por Seis Platos con Bebida NO Incluida)
Tasting menu without pairing (Made up of six dishes with drink NOT included)
Degustations-Menü ohne passende Getränke (bestehend aus sechs Gerichten, Getränke NICHT inbegriffen)

50,00 €/P.p.

El Menú Degustación se servirá a mesa completa. The Tasting Menu will be served for the entire table. Das Degustations-Menü wird komplett am Tisch serviert

POSTRES/DESSERTS/DESSERTS

Tarta de Chocolate con Helado de Almendras y Salsa Caliente de Chocolate Blanco	5,00 €
<i>Chocolate cake with almond ice cream with hot white chocolate sauce Schokoladentorte mit Mandeleis und heißer Soße aus weißer Schokolade</i>	
Helado de Café sobre Leche Merengada, Gel de Licor 43 y Flor de Sal de Canela	4,40 €
<i>Coffee ice cream on meringue milk, Liquor 43 gel and cinnamon fleur de sel Kaffee-Eis auf milchchaum, Gelatine aus Licor 43 Zimt-Fleur de sal</i>	
Espuma de Yogurt de Leche de Cabra con Confitura de Papaya	3,90 €
<i>Goat's milk yogurt foam with papaya jam Schaum aus Ziegenmilchjoghurt mit Papaya-Konfitüre</i>	
Tarta de Calabaza con Helado de Chocolate Blanco y Parchita	5,50 €
<i>Pumpkin pie with white chocolate and passion fruit ice cream Kürbistorte mit weißem Schokoladeneis und Maracuja</i>	

IGIC incluido/Inklusive IGIC-Steuer/IGIC (Indirect Canary Islands Tax) included

Las comidas que se preparan en este establecimiento pueden contener sustancias alérgicas o intolerantes contenidos en el Reglamento 1169/2011. Puede solicitar a nuestro personal de sala las fichas técnicas de cada una de las elaboraciones.

Die in diesem Restaurant zubereiteten Speisen können allergene Stoffe oder Lebensmittel, die eine Intoleranz hervorrufen, und welche in der Verordnung 1169/2011 aufgeführt sind, beinhalten. Sie können das Personal nach den detaillierten Informationsblätter der Speisen fragen.

The food which is prepared in this restaurant can have substances causing allergies or intolerances according to the Regulation number 1169/2011. The fact sheets of our makings can be requested to our staff.

Jefe de Cocina/Küchenchef/Head Chef: Juan Carlos Rodríguez Curpa

Jefe de comedor/Oberkellner/ Front-of-house manager: Jose Rodrigo Rovira Gallardo

*Alma, sentimiento y corazón
Seele, Gefühl und Herz/Soul, sense and heart*

