

ENTRANTES/STARTERS/VORSPEISEN

Queso Semi Tierno Asado a la Plancha con Mojo Rojo Dulce y Gofio en Polvo	10,90 €
<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 Atún y Mojo Verde con Mahonesa de Cilantro	12,60 €
<i>Tuna Croquettes and green mojo sauce with Ali Oli of Coriander</i> <i>Thunfisch und grüner Mojo-Soße -Kroketten mit Ali Aoli Mojo Cilantro</i>	
Papitas Bravas con Ali Oli de Mojo de Cilantro y Jalapeño	6,50 €
<i>Spicy potatoes with Ali Oli of Mojo of Coriander and Jalapeño</i> <i>Würzige Kartoffeln mit Ali Aoli Mojo Cilantro und Jalapeño</i>	
Salpicón de Pulpo y langostinos con Vinagreta de Maracuyá	15,00 €
<i>Octopus and prawns salad with passion fruit vinaigrette</i> <i>Salpicon Krake und Garnelen mit Maracuja-Blütenhonig-Vinaigrette</i>	
Ensalada de Mezcla de Lechugas con Fruta de Temporada, Queso Caramelizado y Vinagre de Yogurt de Leche de Cabra	9,50 €
<i>Mixed lettuce and fresh fruit salad with caramelized cheese and milk yogurt foam vinaigrette</i> <i>Iberischer Eichelschinken-Blattsalate mit frischem Obst und karamellisiertem Ziegenkäse</i> <i>Ziegenmilchjoghur-Vinaigrette</i>	
Papas arrugadas con Almogrote, Mojo Verde, Mojo Rojo y Mahonesa de Cilantro	7,00 €
<i>Papas arrugadas (Canarian traditional boiled potato) with almogrote (mature cheese sauce), green mojo sauce (green pepper sauce typical from the Canary Islands), red mojo sauce (red pepper sauce typical from the Canary Islands) and Ali Oli of Coriander</i> <i>Kartoffeln nach kanarischer Art (mit Schale in Salzkruste) mit Almogrote-Käsecreme, roter und grüner Mojo-Soße und Aoli Mojo Cilantro</i>	

POSTRES/DESSERTS/DESSERTS

Tarta de Chocolate con Helado de Almendras y Salsa Caliente de Chocolate Blanco	5,50 €
<i>Chocolate cake with almond ice cream with hot white chocolate sauce</i> <i>Schokoladentorte mit Mandeleis und heißer Soße aus weißer Schokolade</i>	
Mousse de Plátano con Citricos y Nueces Caramelizadas	4,90 €
<i>Banana mousse with citrus and caramelised walnuts</i> <i>Bananenmousse mit Zitrusfrüchten und karamellisierten Nüssen</i>	
Espuma de Yogurt de Leche de Cabra con Confitura de Papaya	4,50 €
<i>Goat's milk yogurt foam with papaya jam</i> <i>Schaum aus Ziegenmilchjoghurt mit Papaya-Konfitüre</i>	
Tarta de Manzana con Mousse de Chocolate Blanco y Parchita	6,00 €
<i>Apple pie with white chocolate and passion fruit mousse</i> <i>Apfeltorte mit weißem Schokoladenmousse 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.