

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 Chocos en su Tinta con Mayonesa de Lima	12,70 €
<i>Cuttlefish croquettes in ink with lime mayonnaise</i> <i>Kroketten mit Tintenfisch in eigener Tinte, mit Limettenmayonnaise</i>	
Pulpo Salteado con Chimichurri, Ensaladilla de Boniatos y Verduritas Salteadas	19,70 €
<i>Sautéed octopus with chimichurri, sweet potato salad and sautéed vegetables</i> <i>Sautierte Krake mit Chimichurri, Süßkartoffelsalat und sautiertem Junggemüse</i>	
Crumble de Verduras con Salsa de Pimientos Asados	9,50 €
<i>Vegetable crumble with roasted pepper sauce</i> <i>Gemüse-Crumble mit Sauce aus gegrillten Paprikaschoten</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>	
Langostinos sobre Lecho de Sal Marina Teneguía con Salsa Rosa	11,30 €
<i>Langostines on a bed of Teneguia sea salt with thousand island dressing</i> <i>Riesengarnelen auf einem Bett aus Teneguía-Meersalz mit Cocktailsauce</i>	
Tabla de Quesos Palmeros con Frutos Secos	16,50 €
<i>Palmeros cheese board with nuts</i> <i>Palmerische Käsespezialitäten mit Trockenfrüchten</i>	

ENSALADAS/SALADS/SALATE

Ensalada de Burrata con Vinagreta de Manzana y Puerros con Tomate Cherri y Sésamo	9,80 €
<i>Burrata (Fresh cow's milk cheese) Salad with Apple and Leek Vinaigrette with Cherri Tomato and Sesame</i> <i>Burrata (Käse aus frischer Kuhmilch)-Salat mit Apfel-Lauch-Vinaigrette mit Cherri-Tomaten und Sesam</i>	
Ceviche de Cherne con Leche de Tigre de Fruta de la Pasión	16,80 €
<i>Stone bass ceviche with passion fruit tiger's milk</i> <i>Wrackbarsch-Ceviche mit Maracuja-Tigermilch</i>	

SOPAS Y GUISOS/SOUPS AND STEWS/ SUPPEN UND EINTÖPFE

Sopa Fría de Mango y Pepino con Salpicón de Pulpo	9,30 €
<i>Cold mango and cucumber soup with octopus salpicon xxx</i> <i>Kalte Mango-Gurken-Suppe mit Krakensalat</i>	
Crema de Marisco con Crujientes de Gambas y Aceite de Cilantro	9,70 €
<i>Seafood cream with crispy prawns and cilantro oil</i> <i>Meeresfrüchtencremesuppe mit knusprigen Garnelen und Korianderöl</i>	

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

Espaguetis Negros Mar y Montaña con Falso Coral de Remolacha	12,00 €
<i>Surf and turf spaghetti nero with beetroot faux coral</i> <i>Schwarze Meer- und Bergspaghetti mit Rote-Bete-Koralle</i>	
Arroz Caldoso de Bacalao y Marisco (Mínimo dos personas)	16,80 €/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

Bacalao Confitado con Velouté de Marisco, Tierra de Aceitunas Negras y 19,60 €

Brotos de Chile

Cod confit with seafood velouté, black olive 'sand' and chilli sprouts

Confiertter Kabeljau mit Meeresfrüchte-Velouté, Boden aus schwarzen Oliven und Chili-Sprossen

Pescado al Horno sobre cama de Sal Marína Teneguía con Ensalada, Papas arrugadas y Mojo Verde (Mínimo dos personas) 36,80 €

Baked fish on a bed of Teneguía sea salt, served with salad, 'wrinkled' potatoes (Canarian traditional boiled potato) and green mojo sauce (green pepper sauce typical from the Canary Islands) ((minimum two people)

Fisch im Ofen gebraten auf einem Bett aus Teneguía-Meersalz mit salat, Kartoffeln nach kanarischer Art (mit Schale in Salzkruste) und grüner Mojo-Soße (mindestens zwei Personen)

Pescado Fresco del Día (Según Disponibilidad) 25.00 € /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

Estofado de Carne de Cabra y Papitas Fritas 16,20 €

Goat stew served with chips

Ziegenragout mit Pommes frites

Costilla de Cerdo a Baja Temperatura con Salsa Barbacoa y Tamarindo y Boniatos Fritos 19,00 €

Low temperature pork rib with barbecue sauce and tamarind and Fried Sweet Potatoes

Niedertemperatur-Schweinerippchen mit Barbecue-Sauce und Tamarinde und Gebratene Süßkartoffeln

POSTRES/DESSERTS/DESSERTS

Tarta de Chocolate con Helado de Almendras y Salsa Caliente de Chocolate Blanco 5,50 €

Chocolate cake with almond ice cream with hot white chocolate sauce

Schokoladentorte mit Mandeleis und heißer Soße aus weißer Schokolade

Mousse de Plátano con Citricos y Nueces Caramelizadas 4,90 €

Banana mousse with citrus and caramelised walnuts

Bananenmousse mit Zitrusfrüchten und karamellisierten Nüssen

Espuma de Yogurt de Leche de Cabra con Confitura de Papaya 4,50 €

Goat's milk yogurt foam with papaya jam

Schaum aus Ziegenmilchjoghurt mit Papaya-Konfitüre

Tarta de Manzana con Mousse de Chocolate Blanco y Parchita 6,00 €

Apple pie with white chocolate and passion fruit mousse

Apfeltorte mit weißem Schokoladenmousse und Maracuja

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

Alma, sentimiento y corazón

Seele, Gefühl und Herz/Soul, sense and heart

