

ENTRANTES/STARTERS/VORSPEISEN

Queso Semitierno Asado a la Plancha con Crumble de Gofio y sus Mojos	12,00 €
<i>Semi-cured cheese grilled with gofio crumble and their sauces (Mojos)</i> <i>Halbgereifter Käse gegrillt mit Gofio-Crumble und ihren Soßen (Mojo-Soße)</i>	
Croquetas de Chocos en su Tinta con Mayonesa de Cítricos	11,50 €
<i>Cuttlefish croquettes in ink with citrus mayonnaise</i> <i>Kroketten mit Tintenfisch in eigener Tinte, mit Zitrusmayonnaise</i>	
Mini Pulpos Salteados en Chimichurri de Coco y Cremoso de Papas	14,00 €
<i>Mini octopus sautéed in coconut chimichurri and creamy potato</i> <i>Mini-Oktopusse sautiert in Kokos-Chimichurri und cremiger Kartoffel</i>	
Taco Mexicano de Tartar de Atún con Guacamole y Pico de Gallo	14,00 €
<i>Mexican tuna tartar taco with guacamole and pico de gallo</i> <i>Mexikanischer Thunfischtartar-Taco mit Guacamole und Pico de Gallo</i>	
Textura de Verduras sobre Romesco y Ensalada de Hierbas	10,50 €
<i>Vegetable textures on Romesco and herb salad</i> <i>Gemüsetexturen auf Romesco und Kräutersalat</i>	
Bravas con Crema de Queso Picante y Toffe Dulce de Mojo Rojo	6,80 €
<i>Spicy Potatoes with spicy cheese cream and sweet red mojo toffee</i> <i>Scharfe Kartoffeln mit scharfer Käsecreme und süßem rotem Mojo-Toffee</i>	
Ensalada de Burrata sobre Tapenade de Aceitunas y Frutos Secos, Tomates	11,50 €
Cherry y Laminas de Pepino	
<i>Burrata Salad on olive tapenade with nuts, cherry tomatoes, and cucumber slices</i> <i>Burrata-Salat auf Oliven-Tapenade mit Nüssen, Cherrytomaten und Gurkenscheiben</i>	
Ceviche de Corvina con Leche de Tigre de Arándanos y Mora	16,80 €
<i>Corvina ceviche with blueberry and blackberry tiger's milk</i> <i>Corvina-Ceviche mit Heidelbeer- und Brombeer-Tigermilch</i>	
Cecina de Wagyu con Pan Artesano de Panadería Zulay	22,00 €
<i>Wagyu Jerky with Artisan Bread from Zulay Bakery</i> <i>Wagyu Jerky mit handwerklich hergestelltem Brot von Zulay Bakery</i>	
Papas arrugadas con Almogrote, Mojo Verde, Mojo Rojo y Mahonesa de Cítricos	7,20 €
<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</i> <i>Kartoffeln nach kanarischer Art (mit Schale in Salzkruste) mit Almogrote-Käsecreme, roter und grüner Mojo-Soße und Aoli</i>	

POSTRES/DESSERTS/DESSERTS

Pavlova con Sorbete y Fruta de Temporada	5,50 €
<i>Pavlova with sorbet and seasonal fruit</i> <i>Pavlova mit Sorbet und saisonalen Früchten</i>	
Texturas de Chocolate y Coco	5,80 €
<i>Chocolate and coconut textures</i> <i>Schokoladen- und Kokostexturen</i>	
Nuestra Versión del Banoffee	6,00 €
<i>Our version of Banoffee</i> <i>Unsere Version des Banoffee</i>	
Dulce Verano	5,20 €
<i>Sweet Summer</i> <i>Schöner Sommer</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.

Alma, sentimiento y corazón

Seele, Gefühl und Herz/Soul, sense and heart

