

ENTRANTES PARA COMPARTIR /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) 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 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 Mini-Oktopusse sautiert in Kokos-Chimichurri und cremiger Kartoffel</i>	
Textura de Verduras sobre Romesco y Ensalada de Hierbas	10,50 €
<i>Vegetable textures on Romesco and herb salad Gemüsetexturen auf Romesco und Kräutersalat</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 Mexikanischer Thunfischtartar-Taco mit Guacamole und Pico de Gallo</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 Scharfe Kartoffeln mit scharfer Käsecreme und süßem rotem Mojo-Toffee</i>	
Langostinos sobre Lecho de Sal Marina Teneguía con Mayonesa de Cítricos	11,60 €
<i>Langostines on a bed of Teneguía sea salt with with Citrus Mayonnaise Riesengarnelen auf einem Bett aus Teneguía-Meersalz mit Zitrusmayonnaise</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 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 Corvina-Ceviche mit Heidelbeer- und Brombeer-Tigermilch</i>	

SOPAS Y GUISOS/SOUPS AND STEWS/ SUPPEN UND EINTÖPFE

Salmorejo de Fresas con Salpicón de Boquerones en Vinagre y Pepino	9,80 €
<i>Strawberry salmorejo with anchovy vinaigrette and cucumber Erdbeer-Salmorejo mit Anchovis-Vinaigrette und Gurke</i>	
Guisantes Tiernos Salteados con Marisco	9,10 €
<i>Tender peas sautéed with seafood Zarte Erbsen sautiert mit Meeresfrüchten</i>	

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

Arroces en Paellera según día (Mínimo dos personas)	18,00 €/ P.p
<i>Rice Dishes in Paella Pan of the Day (Minimum two persons) Reisgerichte in der Paellapfanne je nach Tagesangebot (Mindestens zwei Personen)</i>	
Fideuá en Paellera según día (Mínimo dos personas)	18,00 €/ P.p
<i>Fideuá in Paella Pan of the Day (Minimum two persons) Fideuá in der Paellapfanne je nach Tagesangebot (Mindestens zwei Personen)</i>	
Arroz Caldoso de Bogavante (Mínimo dos personas)	25,50 €/P.p
<i>Brothy Rice with Lobster (Minimum two persons) Suppenreis mit Hummer (Mindestens zwei Personen)</i>	
Risotto según Temporada	14,00 €
<i>Risotto of the Season Risotto je nach Saison</i>	
Radiator en Salsa de Jengibre y Limón con Almejas y Tomate Cherry	14,00 €
<i>Radiator in ginger-lemon sauce with clams and cherry tomatoes Radiator in Ingwer-Zitronen-Sauce mit Muscheln und Cherrytomaten</i>	

PESCADOS/SEAFOOD/FISCHGERICHTE

Merluza en Tempura con Ensalada Asiática y Cacahuètes <i>Hake in tempura with Asian salad and peanuts</i> <i>Seehecht in Tempura mit asiatischem Salat und Erdnüssen</i>	16,00 €
Pescado al Horno sobre Cama de Sal Marina Teneguía con Ensalada de Col, Papas Arrugadas y Mojo Verde (Mínimo dos personas) <i>Baked fish on a bed of Teneguía sea salt, served with colesalad, 'wrinkled' potatoes (Canarian traditional boiled potato) and green mojo sauce (green pepper sauce typical from the Canary Islands) ((minimum two people)</i> <i>Fisch im Ofen gebraten auf einem Bett aus Teneguía-Meersalz mit krautsalat, Kartoffeln nach kanarischer Art (mit Schale in Salzkruste) und grüner Mojo-Soße (mindestens zwei Personen)</i>	18,60 €/P.p
Pescado Fresco del Día (Según Disponibilidad) <i>Fresh fish of the day (depending on availability)</i> <i>Frischer Fisch des Tages (je nach Verfügbarkeit)</i>	27,00 € /kg.

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

Cordero Asado con Milhojas de Tubérculos y Pilpil de sus Jugos <i>Roast lamb with tuber millefeuille and its juice pilpil</i> <i>Gebratenes Lamm mit Millefeuille aus Knollen und seiner Saft-Pilpil</i>	18,50 €
Salteado de Ternera y Gambas con Fideos de Trigo y Salsa Asiática <i>Sautéed beef and shrimp with wheat noodles and Asian sauce</i> <i>Sautiertes Rindfleisch und Garnelen mit Weizennudeln und asiatischer Sauce</i>	18,00 €

POSTRES/DESSERTS/DESSERTS

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

MENÚ DEGUSTACIÓN/TASTING MENU/DEGUSTATIONS-MENÜ

Menú Degustación con Maridaje	
Compuesto por Seis Platos y Maridado con Cerveza y Vinos Locales <i>Tasting menu with pairing (Made up of six dishes and paired with beer and local wines</i> <i>Degustations-Menü mit passenden Getränken (bestehend aus sechs Gerichten und dazu passenden Bieren und lokalen Weinen).</i>	70,00 €/P.p
Menú Degustación Sin Maridaje (Bebida NO Incluida) <i>Tasting menu without pairing (Made up of six dishes with drink NOT included</i> <i>Degustations-Menü ohne passende Getränke (bestehend aus sechs Gerichten, Getränke NICHT inbegriffen</i>	55,00 €/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

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