

PAPA negra

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate rallado y aceite de oliva virgen.....	22.00€
<i>Cured Iberian ham with light crispy bread, grated tomato and virgin olive oil</i>	
Pizarra de quesos canarios artesanos y contrastes dulces.....	18.00€
<i>Slate of traditional Canary Island cheeses with a selection of sweet relishes</i>	
Lingotes de aguacate con langostinos salteados, queso tierno majorero y frutos secos.....	14.00€
<i>Avocado bars with sautéed langoustines, soft majorero cheese and dried fruit and nut mix</i>	
Chicharros crujientes con mojo de cítricos.....	11.00€
<i>Crispy horse mackerel with citrus mojo sauce</i>	
Milhojas de almogrote y chips de batatas de Anaga.....	9.50€
<i>Almogrote paste millefeuille and Anaga sweet potato chips</i>	
Degustación de croquetas elaboradas en casa (jamón ibérico, langostinos, plátano y zanahoria).....	14.00€
<i>Selection of homemade croquettes (cured Iberian ham, langoustines, banana and carrot)</i>	
Papas de color con nuestros mojos.....	7.00€
<i>Coloured potatoes with our mojo sauces</i>	

PRIMEROS PLATOS / STARTERS

Ensalada de tomate con aguacate, cremoso de queso y atún del Hierro.....	13.50€
<i>Tomato salad with avocado, cream cheese and El Hierro tuna</i>	
Ensalada de cogollos y productos de la huerta con vinagreta de pimientos asados.....	12.00€
<i>Lettuce hearts and kitchen garden salad with roasted pepper vinaigrette</i>	
Ceviche de albacora con cebolla guayonge, cilantro y mango.....	16.00€
<i>Albacore tuna ceviche with guayonge onion, coriander and mango</i>	
Tartar de atún del atlántico con berros y polvo de millo.....	18.00€
<i>Atlantic tuna tartare with watercress and corn dust</i>	
Terrina de foie con malvasía, sobre chutney de plátano, gel de hinojo y tostas de pan de leche.....	21.00€
<i>Foie gras terrine with malvasía wine with banana chutney, fennel jelly and toasted sweet milk bread</i>	

TEMPLADOS Y CUCHARA / WARM AND SPOON DISHES

Crema de berros con espuma de millo, queso fresco y gofio jareado.....	8.00€
<i>Watercress cream with corn foam, fresh cheese and sun-dried toasted gofio corn</i>	
Arquitectura de verduras sobre tierra de aceitunas negras y aroma de romero.....	14.00€
<i>Rosemary-infused vegetable structure on black olive soil</i>	
Rejo de pulpo embarrado sobre arroz cremoso de lapas.....	18.00€
<i>Marinated octopus arm on a bed of creamy limpet rice</i>	
Cazuela de sama roquera con su escaldón y ravioli de calamar.....	22.00€
<i>Redbanded seabream casserole in escaldón stock and calamari ravioli</i>	

PAPA negra

PESCADOS / FISH DISHES

Vieiras marcadas en la sartén con setas de temporada sobre puré de apio, espárragos y salsa de mandarín.....	22.00€
<i>Pan-fried scallops with seasonal wild mushrooms on a bed of celery purée, asparagus and mandarin sauce</i>	
Bacalao confitado a 70°C con encebollado, batata en diferentes texturas y pil-pil de pimienta palmera.....	19.00€
<i>Cod confit poached at 70 °C with onions, sweet potato textures and red hot chilli pepper pil-pil sauce</i>	
Chipirón sobre tartar templado de tomates, papas de color y crujiente de su tinta.....	18.00€
<i>European squid on a bed of warm tomato tartare, coloured potatoes and ink crisp</i>	
Lomitos de cherne a la plancha con pico de gallo y nuestros mojos.....	24.00€
<i>Grilled wreckfish fillets with pico de gallo and our mojo sauces</i>	

CARNES / MEAT DISHES

Lomo de conejo en salmorejo sobre papa negra, guiso de cebollas y pella de gofio.....	17.00€
<i>Salmorejo marinated rabbit fillet on a bed of black potatoes, braised onions and toasted gofio cornmeal rounds</i>	
Taco de cochino negro asado con manzanas caramelizas en miel de palma y puré de col.....	18.00€
<i>Roast black pork wedge with palma honey caramelised apples and cabbage purée</i>	
Cordero pelibuey sobre cremoso de garbanzos y toques de brasa.....	21.00€
<i>Lightly grilled Pelibuey lamb on a chickpea cream</i>	
Solomillo de ternera con ragout de boletus y terrina de papa trufada.....	23.00€
<i>Veal tenderloin with boletus ragout and truffled potato terrine</i>	
Bombón de carne de cabra.....	16.50€
<i>Kid goat meat bonbon</i>	

TENTACIONES DULCES / SWEET TEMPTATIONS

Sopita de fresas con sorbete de frambuesa y aire de frutos rojos.....	7.50€
<i>Strawberry soup with raspberry sorbet and red berry air</i>	
Cremoso de galletas con dulce de guayaba y espuma de queso.....	6.00€
<i>Biscuit cream with candied guava fruit and cheese foam</i>	
Raviolis de coco y piña con granizado de ron Aldea.....	8.00€
<i>Coconut and pineapple ravioli with Aldea rum frappe</i>	
Chocolate O`noir con bizcocho de avellanas sobre crema de lima y jengibre.....	9.00€
<i>O`noir chocolate with hazelnut sponge on lime and ginger cream</i>	
Trilogía de plátano.....	7.50€
<i>Banana trilogy</i>	
Arquitectura de frutas de temporada con jalea de hierba huerto.....	6.00€
<i>Seasonal fruit structure with spearmint jelly</i>	



ZUM TEILEN / À PARTAGER

Iberischer Schinken mit Cristal-Brot, geriebenen Tomaten und nativem Olivenöl.....	22.00€
<i>Jambon cru ibérique, pain de cristal, tomate râpée et huile d'olive vierge</i>	
Platte mit traditionellen kanarischen Käsesorten und süßen Kontrasten.....	18.00€
<i>Ardoise de fromages artisanaux des Canaries et contrastes sucrés</i>	
Avocado-Barren mit sautierten Kaisergranaten, mildem Majorero-Käse und Nüssen.....	14.00€
<i>Lingots d'avocat, gambas poêlées, fromage tendre Majorero et fruits secs</i>	
Knusprige Bastardmakrelen mit Zitrus-Mojo-Soße.....	11.00€
<i>Chinchards croustillants et sauce mojo aux agrumes</i>	
Blätterteig mit Almogrote-Soße und Bataten-Chips aus Anaga.....	9.50€
<i>Millefeuilles d'almogrote et chips de patates douces d'Anaga</i>	
Degustation hausgemachter spanischer Krokette (mit iberischem Schinken, Kaisergranaten, Bananen und Karotten).....	14.00€
<i>Dégustation de croquettes maison (jambon cru ibérique, gambas, banane et carotte)</i>	
Farbige Kartoffeln mit unseren Mojo-Soßen.....	7.00€
<i>Pommes de terre de couleur accompagnées de sauces mojos</i>	

VORSPEISEN / ENTRÉES

Tomatensalat mit Avocados, Käsecreme und Thunfisch von El Hierro.....	13.50€
<i>Salade de tomate, avocat, crémeux de fromage et thon d'El Hierro</i>	
Herzblattsalat und Erzeugnisse aus dem Gemüsegarten mit Vinaigrette aus gebratener Paprika.....	12.00€
<i>Salade de cœurs de laitue et produits du potager, vinaigrette aux poivrons grillés</i>	
Ceviche vom weißen Thun mit Guayonge-Zwiebeln, Koriander und Mango.....	16.00€
<i>Ceviche de thon blanc accompagné d'oignon de Guayonge, coriandre et mangue</i>	
Tatar vom Atlantik-Thunfisch mit Kresse und Maispulver.....	18.00€
<i>Tartare de thon de l'Atlantique, cresson et poudre de maïs</i>	
Entenleberterrine mit Malvasía-Wein auf Bananen-Chutney, Fenchelgel und getoastetem Milchbrot.....	21.00€
<i>Terrine de foie au Malvoisie sur chutney de banane, gelée de fenouil et toasts de pain au lait</i>	

LAUWARME GERICHTE UND EINTÖPFE / PLATS TIÈDES ET CHAUDS

Kressecreme mit Maisschaum, Frischkäse und luftgetrocknetem Gofio.....	8.00€
<i>Velouté de cresson, espuma de maïs, fromage frais et gofio (bouillie à base de céréales grillées) séché</i>	
Gemüse-Architektur auf Boden aus schwarzen Oliven und Rosmarin-Aroma.....	14.00€
<i>Architecture de légumes sur terre d'olives noires et arôme de romarin</i>	
Geschmorter Kraken-Stachel auf cremigem Napfschneckenreis.....	18.00€
<i>Tentacule de poulpe mariné sur riz crémeux aux patelles</i>	
Rotbandbrassen-Topf in Escaldón-Brühe und Tintenfisch-Ravioli.....	22.00€
<i>Cassolette de pagre rayé, escaldón et ravioli de calamar</i>	



FISCHGERICHTE / POISSONS

Leicht angebratene Pilgermuscheln mit Pilzen der Saison auf Sellerie- und Spargelpüree mit Mandarinensoße.....	22.00€
<i>Coquilles Saint-Jacques juste saisies aux champignons de saison sur purée de céleri, asperges et sauce à la mandarine</i>	
Bei 70 °C confierter Kabeljau mit Zwiebeln, Bataten in verschiedenen Texturen und Pil-pil aus scharfem roten Chili-Pfeffer.....	19.00€
<i>Cabillaud confit à 70 °C aux oignons, patate douce en différentes textures et pilpil de piment rouge séché</i>	
Kleine Tintenfischchen auf lauwarmem Tomaten-Tatar, farbigen Kartoffeln und knuspriger Tintenfischtinte.....	18.00€
<i>Chipiron sur tartare tiède de tomates, pommes de terre de couleur et croustillant d'encre de chipiron</i>	
Gegrillte Wrackbarsch-Lendchen mit mexikanischer Würzsoße „Pico de gallo“ und unseren Mojo-Soßen.....	24.00€
<i>Filets de cherne grillés, salade pico de gallo et sélection de sauces mojos</i>	

FLEISCHGERICHTE / VIANDES

Kaninchenlende in Salmorejo-Gemüsesoße auf schwarzen Kartoffeln, geschmorten Zwiebeln und Gofio-Scheiben.....	17.00€
<i>Râble de lapin en sauce salmorejo sur pomme de terre noire, ragoût d'oignons et tranches de gofio (bouillie à base céréales grillées)</i>	
Würfel vom gebratenen schwarzen Schwein mit in Palmen-Honig karamellisierten Äpfeln und Kohlpüree.....	18.00€
<i>Pavé de porc noir grillé, pommes caramélisées au sirop de palme et purée de chou</i>	
Pelibuey-Lamm auf Kichererbsen-Creme, leicht gegrillt.....	21.00€
<i>Agneau de race Pelibuey légèrement braisé sur crémeux de pois chiches</i>	
Kalbshendesteak mit Steinpilz-Ragout und Terrine mit getrüffelten Kartoffeln.....	23.00€
<i>Filet de bœuf, ragoût de cèpes et terrine de pomme de terre truffée</i>	
Ziegenfleisch-Praline.....	16.50€
<i>Bonbon de viande de chèvre</i>	

SÜSSE VERSUCHUNGEN / TENTATIONS SUCRÉES

Erdbeersüppchen mit Himbeer-Sorbet und einem Hauch roter Früchte.....	7.50€
<i>Petite soupe de fraises, sorbet framboise et air de fruits rouges</i>	
Kescreme mit Guayaven-Paste und Käseschaum.....	6.00€
<i>Crémeux de biscuits, pâte de goyave et espuma de fromage</i>	
Kokos- und Ananas-Ravioli mit geeistem Aldea-Rum.....	8.00€
<i>Raviolis à la noix de coco et à l'ananas et granité de rhum Aldea</i>	
O` noir-Schokolade mit Haselnussbiskuit auf Limetten- und Ingwer-Creme.....	9.00€
<i>Chocolat O'noir et gâteau à la noisette sur crème de citron vert et gingembre</i>	
Bananen-Trilogie.....	7.50€
<i>Trilogie à la banane</i>	
Architektur aus Früchten der Saison mit Minzegelee.....	6.00€
<i>Architecture de fruits de saison et gelée de menthe</i>	