

papanegra

Para comenzar To start / Vorspeisen

DEGUSTACIÓN DE QUESOS CANARIOS —18.00 

Con sus contrastes dulces

- › *Selection of D.O. Canarian cheeses and our sweet contrasts*
- › *Auswahl kanarischer D.O.-Käsesorten mit süßem Kontrast*

LAMINAS DE PATA DE COCHINO —14.50 

asada en su jugo con adobo clásico canario

- › *Pork leg strips, roasted in their own juice with a traditional Canarian marinade*
- › *Im eigenen Saft geschmorte Schweinshaxen mit klassischer kanarischer Würzung*

QUESO SEMICURADO DE LA PALMA ASADO —14.00 

con ensalada de berros, mermelada de tomate,
gofio jareado y chicharrones

- › *Roasted semicured La Palma cheese with a watercress salad, tomato jam, sun-dried gofio and crackling*
- › *Mittelalter gebratener Käse aus La Palma mit Kressesalat, Tomatenchutney, getrocknetem Gofio und Grieben*

ESCALDÓN DE CHERNE —16.00 

con salpicón de burgados y caldo de cazuela al azafrán

- › *Escaldón de Cherne (fish stew) with sea snails and saffron broth*
- › *Fischsuppe „Escaldón de Cherne“ mit Meeresfrüchtesalat und Safranbrühe*

PAPAS NEGRAS ARRUGADAS CON SUS MOJOS —8.00 

- › *Black papas arrugadas (Canary Island-style potatoes) with mojo sauces*
- › *Kanarische Kartoffeln „Papas Negras“ mit verschiedenen Mojo-Saucen*

TOFU SELLADO EN MOJO ROJO Y SÉSAMO TOSTADO —13.50 

con ensalada templada de bulgur e hinojo fresco






- › *Tofu covered in red mojo sauce and toasted sesame with warm bulgur and fresh fennel salad*
- › *Leicht angebratener Tofu mit roter Mojo-Sauce und geröstetem Sesam an frischem Bulgur-Fenchel-Salat*

De nuestros mares From the sea / Vom Meer

REJO DE PULPO GLASEADO EN SOJA —22.50     

- › *Octopus legs glazed in soya, palm honey and mojo sauce on a bed of sweet potato escacho*
- › *Mit Soja, Palmhonig und Mojo-Sauce mariniertes Tintenfisch auf Süßkartoffel-Timbale*

CHERNE CON COSTRA SOBRE ARROZ DE LAPAS EN PAELLERA —23.50 

- › *Crusted stone bass on limpet rice in a paella pan*     
- › *Wrackbarsch mit Kruste und Napfschnecken-Reis in Paella-Pfanne*

TACO DE SAMA A LA PLANCHA —23.00     

- › *Grilled cut of red sea bream accompanied by squid in its own ink and sprinkled with almonds*
- › *Taco mit gegrillter Brasse und in eigenem Saft gekochtem Tintenfisch, garniert mit gehackten Mandeln*

FOCACCIA DE ROMERO —16.00     

- › *Rosemary focaccia with wild mushrooms, seitan and avocado, rocket leaves and a beetroot mojo sauce*
- › *Rosmarin-Focaccia mit Pilzen, Seitan und Avocado an Rucula und Mojo-Sauce aus Roter Bete*

De nuestros montes From our hills / Von unseren Hügeln

ENTRECOT LECHAL RELLENO DE ALMOGROTE —23.00 

sobre frangollo cremoso de calabaza y cebolla roja

- › *Suckling entrecote filled with almogrote (Canarian sauce) on a traditional cream base made of squash and red onions*
- › *Lamm-Entrecote gefüllt mit Almogrote (Aufstrich aus Hartkäse, Paprika, Olivenöl und Knoblauch) auf cremigem Kürbispüree mit roter Zwiebel*

LINGOTE DE COCHINILLO ASADO —22.00 

con salsa de aguacate de la isla y mini arepas

- › *Roasted ingot of suckling pig with avocado sauce from the island and mini arepas*
- › *Spanferkel mit Sauce aus regionalen Avocados und Mini-Arepas*

PAPA RELLENA DE CARNE DE CABRA —16.00  

gratinada con queso de Uga y castañas tostadas

- › *Jacket potato with goat's meat, au gratin with Uga cheeses and toasted chestnuts*
- › *Mit Ziegenfleisch gefüllte Kartoffel, gratiniert mit Käse der Finca de Uga an Röstkastanien*

CANELÓN DE CALABACÍN, RELLENO DE QUINOA —14.50 

y verduras, napado con salsa de piquillos y olivas negras

- › *Zucchini cannelloni filled with quinoa and vegetables, covered in a piquillo pepper and black olive sauce*
- › *Kürbiscanneloni gefüllt mit Quinoa und Gemüse in Piquillo-Paprika-Sauce mit schwarzen Oliven*

Lo mejor, el postre The finest desserts / Die feinsten Desserts

PLÁTANO HORNEADO EN SU PIEL —8.00 
con miel de palma y ron Aldea, acompañado de helado de gofio e higos

- › *Banana baked in its peel with palm honey and Aldea rum, accompanied by gofio ice cream and figs*
- › *Mit der Schale gebackene Banane an Palmhonig, Aldea-Rum, Gofioeis und Feigen*

MACEDONIA DE FRUTAS DE TEMPORADA AL JENGIBRE —7.50 
sorbete de mango y miel de castaño

- › *Seasonal fruit salad with ginger, mango sorbet and chestnut honey*
- › *Saisonaler Obstsalat mit Ingwer, Mangosorbet und Kastanienhonig*

CHICHA, BIZCOCHO DE ARROZ —8.00 
con leche con sorbete de limón y caramelo crujiente de canela

- › *Chicha, rice pudding sponge cake with lemon sorbet and crunchy cinnamon caramel*
- › *Fermentiertes Getränk „Chicha“, Milchreis-Küchlein mit Zitronensorbet und knuspriges Zimt-Karamell*

	LECHE MILK		PESCADO FISH
	GLUTEN		SOJA SOY
	HUEVO EGG		APIO CELERY
	FRUTOS SECOS NUTS		CACAHUETE PEANUT
	VEGETARIANO VEGETARIAN		CRUSTÁCEOS SHELLFISH
	VEGANO VÉGAN		MOLUSCOS SHELLFISH
	SULFITO SULPHITE		SÉSAMO SESAME
	MOSTAZA MUSTARD		ALTRAMUCES LUPINS

Si tiene alguna intolerancia, por favor informe a nuestro personal.
If you have any intolerance, please inform our staff.

IGIC INCLUIDO. PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS
TAX INCLUDED. THE PRICE SHALL BE EXPRESSED IN EUROS



ASC-C-02393



MSC-C-57423



waveofchange.com

Restaurante certificado por el Estándar de cadena de custodia de **MSC/ASC** (Primera cadena hotelera certificada del Sur de Europa, República Dominicana y México). Desde Iberostar, como parte de nuestro movimiento **“Wave of Change”**, trabajamos para proporcionar a nuestros clientes una selección de pescado y marisco cada vez más responsable para proteger la salud de nuestros océanos y de las personas y comunidades que dependen de ellos.

Certified restaurant by **MSC/ASC** Chain of Custody Standard (First hotel chain certified in Southern Europe, Mexico and the Dominican Republic). From Iberostar, as part of our **“Wave of Change”** movement we work to provide our customers with an increasingly responsible seafood selection to protect the health of our oceans and the people and communities that depend on them.

Red. Tinto

ROT. VINS ROUGES

D.O. ABONA, TENERIFE

ALTOS DE TREVEJOS—45.00
Baboso Negro, Syrah

D.O. YCONDEN DAUTE ISORA, TENERIFE

BENJE—31.00
Listán Prieto

D.O. VALLE DE LA OROTAVA, TENERIFE

EL ESQUILÓN —7.50 / 35.00
Listán Negro, Castellana Negra

D.O. VALLE DE GÜÍMAR, TENERIFE

VEGA LAS CAÑAS —6.00 / 26.00
Listán Negro, Tempranillo,
Cabernet Sauvignon

D.O. TACORONTE-ACENTEJO, TENERIFE

MARBA MACERACIÓN CARBÓNICA —27.00
Listán Negro

LOHER LABOREO —30.00

Negramoll, Listán Negro, Syrah

D.O.P. ISLAS CANARIAS, TENERIFE

VIÑÁTIGO ENSAMBLAJE —8.50 / 39.00
Baboso Negro, Tintilla,
Vijariego Negro, Negramoll

D.O. EL HIERRO

ELYSAR VARIETAL —55.00
Baboso Negro

DULCES. SüSS. VINS DOUX

D.O. ABONA, TENERIFE

ALTOS DE TREVEJOS —7.00 / 50.00
Malvasía Aromática

Sweet.