

Para comenzar

To start / Vorspeisen

DEGUSTACIÓN DE QUESOS CANARIOS —21.00
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 —17.40
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 —16.00
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*
- › *Gebratener halbgereifter Käse aus La Palma mit Kressesalat, Tomatenchutney, getrocknetem Gofio und Grieben*

ESCALDÓN DE CHERNE —19.20
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 —9.60



- › *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 —16.20
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 in roter Mojo-Sauce und geröstetem Sesam mit warmem Bulgur und frischem Fenchelsala*


De nuestros mares

From the sea / Aus unseren Meeren

REJO DE PULPO GLASEADO EN SOJA —26.00 
miel de palma y mojo sobre escacho de batata

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

CHERNE CON COSTRA SOBRE ARROZ DE LAPAS EN PAELLERA —28.00

- › *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 —27.60 
acompañado de guiso de calamar en su tinta y picada de almendras

- › *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 —18.00 
con setas, seitán y aguacate, hojas de rúcula y mojo de remolacha

- › *Rosemary focaccia with wild mushrooms, seitan and avocado, rocket leaves and a beetroot mojo sauce*
- › *Rosmarin-Focaccia mit Pilzen, Seitan und Avocado, Rucolablättern und Rote-Bete-Mojo-Sauc*

BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA —23.50 
con su encebollado, batata en texturas y mojo hervido

- › *Cod confit at low temperature with its onion, textured sweet potato and boiled mojo sauce*
- › *Kabeljau bei niedriger Temperatur konfitiert, mit Zwiebeln, texturierter Süßkartoffel und gekochter Mojo-Sauce*

OUR SECRET INGREDIENT
RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD
Will you join us to enjoy the finest fish at its best?

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO
PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE
¿Te sumas a disfrutar del mejor pescado en su mejor momento?



De nuestros montes From our hills / Aus unseren Bergen

ENTRECOT LECHAL RELLENO DE ALMOGROTE —27.60 

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 —27.00 

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 —19.20  

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 —16.00 

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 besten Desserts

PLÁTANO HORNEADO EN SU PIEL —9.60 
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 —9.00 
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 —9.60 
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

 GLUTEN

 HUEVO | EGG

 FRUTOS SECOS | NUTS

 VEGETARIANO | VEGETARIAN

 VEGANO | VÉGAN

 SULFITO | SULPHITE

 MOSTAZA | MUSTARD

 PESCADO | FISH

 SOJA | SOY

 APIO | CELERY

 CACAHUETE | PEANUT

 CRUSTÁCEOS | SHELLFISH

 MOLUSCOS | SHELLFISH

 SÉSAMO | SESAME

 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

SPARKLING, ESPUMOSO

D.O. ABONA TENERIFE

ALTOS DE TREVEJOS BRUT NATURE —8.00 / 37.00
Listán Blanco

ALTOS DE TREVEJOS BRUT NATURE ROSÉ —37.00
Listán Prieto

D.O. YCONDEN DAUTE ISORA

MIRADERO AFRUTADO —26.00
LISTÁN NEGRO

D.O.P ISLAS CANARIAS

VIÑATIGO —6.00 / 25.00
Listán Negro

ROSÉ



WEISS. VINS BLANCS

D.O ABONA, TENERIFE

FRONTOS CLÁSICO —31.00
Verdello, Marmajuelo, Albillo, Malvasía Aromática

ALTOS DE TREVEJOS —34.00
Albillo, Verdello

D.O. VALLE DE LA OROTAVA, TENERIFE

ARAUTAVA “FINCA LA HABANERA” —34.00
Albillo

TRENZADO “SUERTES DEL MARQUÉS” —36.00
Listan Blanco, Gual, Marmajuelo,
Baboso Blanco, Albillo

D.O. TACORONTE-ACENTEJO, TENERIFE

CRÁTER BARRICA —7.00 / 29.00
Listán Blanco

D.O.P. ISLAS CANARIAS, TENERIFE

FERRERA ECOLÓGICO —6.50 / 26.00
Listán Blanco

VIÑÁTIGO GUAL —7.00 / 30.00
Gual

VIÑÁTIGO MARMAJUELO —30.00
Marmajuelo

D.O. YCODEN DAUTE ISORA

TAGARA AFRUTADO —27.00
Listán Blanco

D.O. LANZAROTE

YAIZA —31.00
Malvasía

D.O.P. ISLAS CANARIAS, LA GOMERA

PAISAJE DE LAS ISLAS - FORASTERA BLANCA —33.00
Forastera Blanca

D.O. LA PALMA

LOS TABAQUEROS —39.00
Sabro, Malvasía Aromática, Vijariego, Listán Blanco

White. Blanco

Red. Tinto

ROT. VINS ROUGES

D.O. ABONA, TENERIFE

BAMBÚ DE TREVEJOS —6.00 / 26.00

Listán Prieto, Syrah, Baboso Negro

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

FERRERA ECOLÓGICO —30.00

Tempranillo

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

AROMAS DE TREVEJOS —7.00 / 50.00

Malvasía Aromática

Sweet.