

perisurposed

Una versión vanguardista
de las mejores recetas
tradicionales de las Islas Canarias
en un entorno que refleja
fielmente la elegancia
y el refinamiento de sus
creaciones gastronómicas.

19:30 - 23:00 h.

Para comenzar

To start / Vorspeisen / Entrées

DEGUSTACIÓN DE QUESOS CANARIOS D.O. —21.00    
Con sus contrastes dulces

- › *Selection of D.O. Canarian cheeses and our sweet contrasts*
- › *Auswahl kanarischer D.O.-Käsesorten mit süßem Kontrast*
- › *Dégustation de fromages des Canaries AO et contrastes sucrés*

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*
- › *Focaccia au romarin, champignons, seitan, avocat, roquette et mojo de betterave*

vegan

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*
- › *Zucchini-Cannelloni gefüllt mit Quinoa und Gemüse in Piquillo-Paprika-Sauce mit schwarzen Oliven*
- › *Cannelloni de courgette farci au quinoa et aux légumes, nappé de sauce au poivron piquillo et olives noires*

vegan

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*
- › *Pied de cochon en tranches braisé dans son jus, accompagné d'une marinade classique locale*

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 pork crackling*
- › *Gebratener halbgereifter Käse aus La Palma mit Kressesalat, Tomatenchutney, getrocknetem Gofio und Grieben*
- › *Fromage à pâte molle de La Palma grillé, accompagné d'une salade de cressons, de confiture à la tomate, de gofio et de grattons*

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
- › Purée de cernier commun, cocktail d'escargots de mer et bouillon au safran

vegan

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
- › Papas negras arrugadas et leurs mojos

TOFU SELLADO EN MOJO ROJO Y SÉSAMO TOSTADO —16.20
con ensalada templada de bulgur e hinojo fresco



vegan

- › 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
- › Tofu mariné au mojo rouge, sésame grillé, salade de boulgour et fenouil frais

De nuestros mares
From the sea / Aus unseren Meeren
Plats principaux

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 mariniert Tintenfisch auf Süßkartoffel-Timbale
- Tentacule de poulpe glacée au soja, miel de palmd et mojo sur purée de patates douces

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
- Cernier commun en croûte sur riz aux patelles dans une poêle à paella

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
- › Taco de poisson grillé accompagné de ragoût de calamar dans son encre et amandes hachées

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*
- › *Cabillaud confit à basse température avec oignon, patate douce texturée et sauce mojo bouillie*



NUESTRO INGREDIENTE SECRETO

PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras

OUR SECRET INGREDIENT?

RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

We prioritise products that help support the ocean and fishing communities

De nuestros montes
From our hills / Aus unseren Bergen
De nos montagnes

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*
- › *Lingot de cochon de lait rôti avec sauce à l'avocat de l'île et 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*
- › *Lingot de cochon de lait rôti avec sauce à l'avocat de l'île et mini arepas*

ENTRECOTE DE TERNERA LECHAL —21.50

con Salsa de almogrote y frangollo cremoso de Calabaza

- › *Veal entrecôte with cheesy almogrote sauce and creamy butternut squash 'frangollo'*
- › *Entrecôte vom Kalb mit Almogrote-Käsesauce und cremigem Kürbisfrangollo*
- › *Entrecôte de veau de lait à la sauce au fromage almogrote et frangollo de potiron crémeux*

Lo mejor, el postre

The finest desserts / Die besten Desserts

Le meilleur, le dessert

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*
- › *Banane enfournée dans sa peau, accompagnée de miel de palme et de rhum Aldea, de glace au gofio et figues*

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*
- › *Macédoine de fruits de saison au gingembre, sorbet à la mangue et miel de châtaignier*

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*
- › *Chicha, génoise de riz au lait avec sorbet au citron et caramel croustillant à la cannelle*

 LECHE MILK MILCH LAIT	 PESCADO FISH FISCH POISSON
 GLUTEN	 SOJA SOY SOYA SOJA
 HUEVO EGG EI ŒUF	 APIO CELERY SELLERIE CÉLERI
 FRUTOS SECOS NUTS NÜSSE FRUITS SECS	 CACAHUETE PEANUT ERDNÜSSE ARACHIDE
 VEGETARIANO VEGETARIAN VEGETARIER VÉGÉTARIEN	 CRUSTACEOS SHELLFISH KRUSTENTIERE CRUSTACÉS
 VEGANO VEGAN	 MOLUSCOS SHELLFISH WEICHTIERE MOLLUSQUES
 SULFITO SULPHITE SULFITE SULFITE	 SÉSAMO SESAME SESAM SÉSAME
 MOSTAZA MUSTARD SENF MOUTARDE	 ALTRAMUCES LUPINS LUPINEN LUPINS

Si tienes alguna intolerancia alimentaria, por favor informa a nuestro personal

Please inform our staff if you suffer from any food intolerances

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal

Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, veuillez l'indiquer à notre personnel

IGIC INCLUIDO | CANARY ISLAND TAX (IGIC) INCLUDED | IGIC (INSELSTEUER) INKLUSIVE | IGIC (IMPÔT GÉNÉRAL INDIRECT DES CANARIES)



¡Ayúdanos a cuidar del planeta! Recuerda que puedes solicitar para llevarte los alimentos que no hayas terminado de consumir.

Help us take care of our planet! Remember that you can always ask for a takeaway container to take leftovers home with you.

Helfen Sie uns, den Planeten zu schonen! Sie können um einen bitten, um übriggebliebene Speisen mitzunehmen.

Aidez-nous à prendre soin de la planète ! Pour éviter le gaspillage alimentaire, vous pouvez demander un récipient à emporter si vous n'avez terminé votre plat.

SPARKLING, ESPUMOSO

D.O. ABONA TENERIFE

ALTOS DE TREVEJOS BRUT NATURE —8 / 38
Listán Blanco

ALTOS DE TREVEJOS BRUT NATURE ROSÉ —39
Listán Prieto

D.O. TACORONTE ACENTEJO
VIÑA NORTE AFRUTADO —26
LISTÁN NEGRO

D.O.P ISLAS CANARIAS
VIÑATIGO —6.5 / 27
Listán Negro

ROSÉ



WEISS. VINS BLANCS

D.O ABONA, TENERIFE
LA JIRAFa AFRUTADO —6.7 / 28
Listán Blanco, Albillo, Verdello, Moscatel

FRONTOS CLÁSICO —32
Verdello, Marmajuelo, Albillo, Malvasía Aromática

ALTOS DE TREVEJOS —36
Albillo, Verdello

D.O. VALLE DE LA OROTAVA, TENERIFE
ARAUTAVA “FINCA LA HABANERA” —35
Albillo

TRENZADO “SUERTES DEL MARQUÉS” —38
Listan Blanco, Gual, Marmajuelo,
Baboso Blanco, Albillo

D.O. TACORONTE-ACENTEJO, TENERIFE
CRÁTER BARRICA —7 / 30
Listán Blanco

D.O.P. ISLAS CANARIAS, TENERIFE
FERRERA ECOLÓGICO —6.7 / 28
Listán Blanco

VIÑATIGO ENSAMBLAJE BLANCO —34
Gual, Marmajuelo, Vijariego, Malvasía, Verdello

D.O. LANZAROTE
YAIZA —35
Malvasía

D.O.P. ISLAS CANARIAS, LA GOMERA
PAISAJE DE LAS ISLAS - FORASTERA BLANCA —34
Forastera Blanca

D.O. LA PALMA
LOS TABAQUEROS —40
Sabro, Malvasía Aromática, Vijariego, Listán Blanco

Blanco
White

Red Tinto

ROT. VINS ROUGES

D.O. ABONA, TENERIFE

BAMBÚ DE TREVEJOS —6.7 / 28

Listán Prieto, Syrah, Baboso Negro

ALTOS DE TREVEJOS —46

Baboso Negro, Syrah

D.O. YCONDEN DAUTE ISORA, TENERIFE

BENJE —32

Listán Prieto

D.O. VALLE DE LA OROTAVA, TENERIFE

EL ESQUILÓN —8 / 36

Listán Negro, Castellana Negra

D.O. VALLE DE GÜÍMAR, TENERIFE

FERRERA ECOLÓGICO —30

Tempranillo

D.O. TACORONTE-ACENTEJO, TENERIFE

MARBA MACERACIÓN CARBÓNICA —28

Listán Negro

LOHER LABOREO —32

Negramoll, Listán Negro, Syrah

D.O.P. ISLAS CANARIAS, TENERIFE

VIÑÁTIGO ENSAMBLAJE —8.5 / 40

Baboso Negro, Tintilla,

Vijariego Negro, Negramoll

D.O. EL HIERRO

ELYSAR VARIETAL —55

Baboso Negro

DULCES. SüSS. VINS DOUX

D.O. ABONA, TENERIFE

AROMAS DE TREVEJOS —7 / 50

Malvasía Aromática

Sweet



MENCEY



GRAND IBEROSTAR