

**NUESTRO HUERTO ECÓLOGICO...
OUR ECOLOGICAL GARDEN...
UNSER ÖKOLOGISCHER GARTEN...**

| | PVP | MP |
|---|--------------|-------|
| Ensalada de lechugas variadas con verduras de tierra confitadas y aliño de yogur fresco de cabra de Tenerife..... | 17.00 €..... | incl |
| Green salad of lettuces and confitted tubers with dressing of fresh goat cheese from Tenerife | | |
| Grüner Salat mit konfitierten "Knollengemüse und einem Dressing von frischem Ziegenyogurt | | |
| | | |
| Tartár de salmón ahumado de Uga (Lanzarote), helado de manzana verde y menta, variedad de lechugas y germinados | 24.00€..... | 8.50€ |
| Tartar of smoked salmon from Uga (Lanzarote), green apple ice-cream and mint, assortment of lettuces and sprout | | |
| Tartar von geräuchertem Lachs aus Uga (Lanzarote), Grün-Apfel-Eis und Minze, Salatblätter und Sprossen | | |

**LOS QUESOS CANARIOS, SIEMPRE ARTESANOS...
CANARIAN CHEESES, ALWAYS HAND-MADE...
KANARISCHE KÄSE, IMMER HANDGEMACHT...**

| | | |
|---|-------------|-------|
| Canelón relleno de confitura de calabaza con salsa de queso ahumado de cabra D.O La Palma y pipas de calabaza | 15.00€..... | incl |
| Cannelloni filled with pumpkin confiture, sauce of smoked goat cheese from La Palma and pumpkin seeds | | |
| Cannelloni gefüllt mit Kürbiskonfitüre, Sosse von geräuchertem Ziegenkäse aus La Palma und Kürbiskerne | | |
| | | |
| Carpaccio de solomillo de buey con helado artesano de queso "Flor de Guía" (Gran Canaria)..... | 25.00€..... | 8.00€ |
| Carpaccio of beef with ice-cream of "Flor de Guia" cheese (Gran Canaria) | | |
| Rindercarpaccio mit hausgemachtem Eis vom "Flor de Guia"- Käse (Gran Canaria) | | |
| | | |
| Sopa fría de tomates en rama asados a la brasa con requesón de cabra y albahaca..... | 15.00€..... | incl |
| Cold soup of grilled vine tomatoes with goat quark cheese and basil | | |
| Kalte Suppe von gegrillten Tomaten, Ziegenquark und Basilikum | | |
| | | |
| Degustación de quesos canarios según mercado con dulces frutales Caseros..... | 20.00€..... | 6.50€ |
| Assortment of Canarian cheeses, depending on market, with home-made fruit jams | | |
| Auswahl von kanarischen Käsesorten mit hausgemachter Fruchtmarmelade | | |

**LAS PAPAS, SUMAMENTE IMPORTANTES EN NUESTRA GASTRONOMIA...
 POTATOES, ALWAYS SO IMPORTANTS IN OUR GASTRONOMY...
 KARTOFFELN, BESONDERS WICHTIG IN UNSERE GASTRONOMIE...**

| | PVP | MP |
|--|--------|-------|
| Degustación de mojos: verde de cilantro, aguacate con perejil y rojo de pimienta palmera, con papas negras confitadas en aceite de tomillo fresco..... | 18.00€ | 5.00€ |
| Assortment of “mojo”-sauces: green of coriander, avocado and parsley and red of dried red peppers, served with small Canarian potatoes confitted in thyme oil | | |
| Auswahl von “Mojo”-Sossen: grüne aus Koriander, Avokado und Petersilie und rote aus getrockneten Paprikaschoten, serviert mit konfitierten im Thymianöl Kartoffeln | | |
| | | |
| Consomé tostado de papas con setas de temporada y brotes verdes de berros..... | 14.00€ | incl |
| Consommé of toasted potatoes with Season’s mushrooms and water cress sprouts | | |
| Consomme von gerösteten Kartoffeln mit Saisonpilzen und Brunnenkresse | | |
| | | |
| Cre moso de papas bonitas, huevo campero a baja temperatura y chorizo fresco de perro de Güimar (Tenerife)..... | 16.00€ | 5.00€ |
| Potato cream soup, egg of free ranged chicken and fresh chorizo-sausage from Güimar (Tenerife) | | |
| Kartoffelcremesuppe, Ei vom freilaufendem Hähnchen und frischer Chorizo-Wurst aus Güimar (Tenerife) | | |

**OTROS ENTRANTES...
 OTHER STARTERS...
 ANDERE VORSPEISEN...**

| | | |
|---|--------|-------|
| Cre moso de pescado salado en la casa con falso caviar de tinta de calamar y mojo de eneldo..... | 15.00€ | incl |
| Cream soup of salt fish with “false caviar” of octopus ink and dill mojo | | |
| Cremesuppe von hausgesalzenem Fisch mit „falschem Kaviar“ aus Tintenfisch-Tinte und Dill-Mojo | | |
| | | |
| Lomo de “escolar” (pez mantequilla) ahumado en la casa, reducción de jugo de mandarina y jengibre fresco..... | 23.00€ | 7.50€ |
| Smoked butterfish loin with sauce of mandarine and fresh ginger | | |
| Geräucherte Butterfischlende mit Sosse aus Mandarinen und frischem Ingwer | | |
| | | |
| Carpaccio de pulpo con aceite y vinagre macho D.O Tacoronte-Acentejo y pimienta verde picona... | | |
| Carpaccio of octopus with oil, vinegar from Tacoronte-Acentejo and hot green pepper | | |
| Krakencarpaccio mit Olivenöl, Essig aus Tacoronte-Acentejo und scharfem grünem Pfeffer | | |

**LA TRADICIÓN MÁS POPULAR...
THE MOST FAMOUS TRADITION...
DIE BAKANTESTE TRADITION...**

PVP MP

Conejo en salmorejo con almendras y pan frito, papas arrugadas.....18.00€.....incl
Rabbit in "Salmorejo" sauce with almonds and fried bread and wrinkled potatoes
Kaninchen in "Salmorejo" Sosse aus mandeln und geröstetem Brot und kleine
Runzelkartoffeln

Lomo de cherne salado en la casa con encebollado clásico
y papas de color30.00€.....12.00€
Stone bass loin with traditional onion sauce and small potatoes
Zackenbarschlende mit klassischer Zwiebelsosse und kanarische Kartoffeln

**LOS PESCADOS DE NUESTRAS AGUAS, SIEMPRE FRESCOS...
THE FISHES FROM OUR WATERS, ALWAYS FRESH...**

Sugerencia según mercado...
Suggestions according market...
Tip (Vorschlag) nach Markt ...

**LAS CARNES...
MEATS...
FLEISCH...**

Codero macerado en adobo tradicional, cocinado a baja temperatura
con pastel de papas, tomates secos y almendras tostadas al vapor.....40.00€.....20.00€
Lamb, in traditional marinade, cooked at low temperature with potato pie,
sun dried tomatoes and steamed almonds
Lamm, gekocht nach niedriger Temperatur in traditioneller
Marinade mit Kartoffelpastete, sonnengetrockneten Tomaten und gedämften Mandeln

Solomillo de ternera lechal asado a la brasa de carbón vegetal,
espinacas salteadas, crema de boletus y chips de tubérculos.....35.00€.....15.00€
Fillet of veal, grilled on a charcoal, sautéed spinach, cream of
boletus mushrooms and chips of tubers
Auf der Holzkohle gegrilltes Kalbsfilet mit gebratenem Spinat,
Steinpilzsose und Knollenchips

Carrilleras de cebón cocinadas en su propio jugo con falso risotto
de trigo y hierbas aromáticas.....26.50€.....9.00€
Beef cheeks cooked in its own juice with false risotto of wheat and aromatic herbs

Magrê de pato braseado con peras al vino tinto y ensalada de hierbas
Aromáticas.....28.00€.....10.50€
Grilled magret of duck with red wine poached pears and salad of aromatic herbs