



Restaurante La Nonna

MENÚ A LA CARTA Y VINOS

FOOD AND WINE À LA CARTE MENU

SPEISEN- UND WEINKARTE

MENU À LA CARTE ET VINS

RESTAURANTE LA NONNA. Avda. Bruselas, s/n, Playa del Duque 38660, Costa Adeje

Tel.: 00 34 682 38 72 69 reservas@el-mirador.es

www.restaurantelanonna.com



APERITIVOS

Tapenade: paté de aceitunas con anchoas, aceite de oliva virgen extra, ajo, orégano y su tosta de pan	2,00 €
Mortadella italiana : <i>Mortadella</i> "Miss Modena" con <i>grissini</i>	9,00 €

ENTRANTES FRÍOS

Ensalada caprese de tomate, mozzarella y albahaca	17,00 €
Burrata de la isla con rúcula y pipirrana, cebolla, tomate, pimiento rojo y verde	17,00 €
Vitello tonnato de ternera asada, salsa de atún, mayonesa, alcaparras, anchoas y lascas de parmesano	17,00 €
Carpaccio de buey braseado con vinagreta de lima, aceite de trufa, rúcula y escamas de parmesano	17,00 €
Ensalada tibia de pollo envuelto en pasta brick, con cebolla y canela	19,00 €
Foie micuit con confitura de pera y lágrimas de higo	20,00 €

DE CUCHARA

Sopa clásica de cebolla con tosta de pan y queso gratinado	12,00 €
---	---------

ENTRANTES CALIENTES

Melanzane alla Parmigiana (<i>lasagna</i> de berenjena)	16,00 €
Fiocchetti de pasta con relleno de pera y queso, acompañados de pesto de rúcula	17,00 €
Saccottini de pasta con relleno de atún a la provenzal, acompañados de tomate fresco y guacamole	17,00 €
Gambas a la plancha con <i>spaghetti</i> de calabacín	23,00 €

NUESTRAS PIZZAS

Tenemos masa de *pizza* sin gluten disponible

Margarita: tomate, <i>mozzarella</i>	14,00 €
Pepperoni: tomate, <i>mozzarella</i> y <i>pepperoni</i>	16,00 €
Napolitana: tomate, <i>mozzarella</i> , tomates <i>cherry</i> y albahaca fresca	17,00 €
4 quesos: tomate, <i>mozzarella</i> , gorgonzola, <i>cheddar</i> y Grana Padano	17,00 €
4 estaciones: tomate, <i>mozzarella</i> , jamón york, cebolla, champiñones	17,00 €
Ibérica: tomate, jamón ibérico y queso manchego	19,00 €
Frutti di mare: tomate, <i>mozzarella</i> , atún, mejillones y langostinos	19,00 €

REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias
Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias



NUESTRAS PASTAS FRESCAS Y RISOTTO

Tenemos pasta sin gluten disponible

<i>Spaghetti alla bolognese</i> ó carbonara clásica	18,00 €
<i>Garganelli</i> al pesto	18,00 €
<i>Linguini</i> "La Nonna" con gambas, bubango y salsa al vino blanco "Los Laureles"	23,00 €
<i>Pappardelle</i> con osobuco de ternera y pesto de rúcula	23,00 €
<i>Calamarata puttanesca</i> con atún fresco, salsa de tomate, anchoa, alcaparras y aceitunas	23,00 €
<i>Tagliatelle</i> con langostinos, salsa de tomate y aceitunas Kalamata	25,00 €

PASTA FRESCA RELLENA

<i>Ravioli</i> rellenos de queso burrata de <i>Puglia</i> y <i>parmesano</i> , con salsa de brócoli y nata	19,00 €
<i>Cannelloni</i> rellenos de <i>ricotta</i> y espinacas, con bechamel de <i>parmesano</i> , sobre salsa Napolitana	18,00 €
<i>Cannelloni</i> Rossini, con bechamel de <i>parmesano</i> y aceite de romero	18,00 €

NUESTRO RISOTTO

<i>Risotto</i> de boletus, con medallón de <i>foie gras</i>	22,00 €
---	---------

NUESTROS PESCADOS

Salmón con pasta kataifi y puré de zanahorias con jengibre	27,00 €
Pescado local de temporada con <i>zucchini</i> y papas salteadas	28,00 €
Filete de Lubina al estilo Capri, con tomates frescos, <i>mozzarella</i> gratinada, puré de papas y pisto de verduras	28,00 €

NUESTRAS CARNES

Suprema de pollo de corral, marinada con hierbas provenzales, papas asadas y verduras salteadas	24,00 €
<i>Confit</i> de pato con miel de romero, servido con polenta y verduras	27,00 €
<i>Rack</i> de cordero con reducción en su jugo, chalotas caramelizadas y puré de boniato	27,00 €
Solomillo de ternera Rossini con escalope de <i>foie</i> , salsa de trufas y manzana caramelizada	28,00 €

POSTRES DE LA CASA DE ELABORACIÓN PROPIA

<i>Coulant</i> de chocolate con helado de vainilla	7,50 €
Tiramisú clásico	7,50 €
<i>Pannacotta</i> con salsa de frutos rojos	7,50 €
Cremoso de maracuyá con crema inglesa y mango	7,50 €
Tarta de manzana con helado de vainilla	7,50 €
Mini tarta de ricota con salsa de <i>zabaione</i> y su decoración al chocolate blanco	7,50 €

REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias
Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias



APPETIZERS

Tapenade: olive pate with anchovies, extra virgin olive oil, garlic, oregano and toasted bread.....	2,00 €
Italian Mortadella: slices of <i>Mortadella</i> "Miss Modena" with <i>grissini</i>	9,00 €

COLD STARTERS

Salad caprese with tomato, <i>mozzarella</i> and <i>basilicum</i>	17,00 €
Burrata cheese from the island, with rocket and <i>pipirrana</i> salad (red and green pepper, onion, tomato)	17,00 €
Vitello Tonnato: slices of cooked beef fillet served with tuna sauce, anchovies, mayonnaise, capers and <i>parmigiano</i> shavings.....	17,00 €
Braised beef carpaccio served with parmesan shavings, rocket salad, lime and truffle dressing.....	17,00 €
Warm salad of chicken wrapped in brick pastry with onion and cinnamon.....	19,00 €
Foie micuit with pear jam and teardrops of fig.....	20,00 €

OUR SOUP

Classic onion soup , with cheese gratin and toast.....	12,00 €
---	---------

HOT STARTERS

Melanzane alla Parmigiana (eggplant lasagna).....	16,00 €
Fiocchetti pasta with pear and cheese filling, accompanied by rocket <i>pesto</i>	17,00 €
Saccottini pasta with tuna Provencal style filling, with fresh tomato and <i>guacamole</i>	17,00 €
Grilled prawns with <i>zucchini spaghetti</i>	23,00 €

OUR HOMEMADE PIZZAS

We have gluten free option available

Margarita: tomato, <i>mozzarella</i>	14,00 €
Pepperoni: tomato, <i>mozzarella</i> , <i>pepperoni</i>	16,00 €
Napolitana: tomato, <i>mozzarella</i> , cherry tomatoes and fresh basil	17,00 €
Four cheeses: tomato, <i>mozzarella</i> , <i>gorgonzola</i> , <i>cheddar</i> y <i>Grana Padano</i> shavings.....	17,00 €
Four seasons: tomato, <i>mozzarella</i> , York ham, onions, mushrooms	17,00 €
"Ibérica": tomato, Iberian ham, <i>Manchego</i> cheese.....	19,00 €
Frutti di mare: tomato, <i>mozzarella</i> , tuna, mussels and king prawns.....	19,00 €

REGULATION (EU) No 1169/2011

We have information available in relation to food allergies and intolerances

Please ask our staff

Thank you



FRESH PASTA AND RISOTTO

We have gluten free pasta option available

<i>Spaghetti alla Bolognese or classic carbonara</i>	18,00 €
<i>Garganelli with pesto</i>	18,00 €
<i>Linguini "La Nonna" with prawns, zucchini and a white wine "Los Laureles" sauce</i>	23,00 €
<i>Pappardelle with beef ossobuco and rocket pesto</i>	23,00 €
<i>Calamarata puttanesca with fresh tuna, tomato sauce, anchovies, capers and olives</i>	23,00 €
<i>Tagliatelle with king prawns, tomato sauce and Kamalata olives</i>	25,00 €

FRESH FILLED PASTA

<i>Cheese Ravioli with burrata di Puglia and parmigiano, garnished with broccoli and cream sauce</i>	19,00 €
<i>Ricotta and spinach cannelloni with parmesan bechamel on Neapolitan sauce</i>	18,00 €
<i>Cannelloni Rossini with parmesan bechamel and rosemary oil</i>	18,00 €

OUR RISOTTO

<i>Risotto with boletus mushrooms and foie gras medallion</i>	22,00 €
---	---------

OUR FISH

<i>Saumon in a kataifi pastry with a ginger and carrot purée</i>	27,00 €
<i>Seasonal local fish with zucchini and sautéed potatoes</i>	28,00 €
<i>Sea bass fillet Capri style with fresh tomatoes and mozzarella gratin, accompanied by mashed potatoes and vegetable ratatouille</i>	28,00 €

OUR MEAT

<i>Chicken supreme marinated with Provencal herbs, roasted potatoes and sautéed vegetables</i>	24,00 €
<i>Duck confit with rosemary honey, served with polenta and vegetables</i>	27,00 €
<i>Rack of lamb cooked in its juice, caramelized shallots and sweet potato purée</i>	27,00 €
<i>Rossini beef tenderloin with escalope of foie, truffle sauce and caramelized apple</i>	28,00 €

OUR HOMEMADE DESSERTS

<i>Chocolate Coulant with vanilla ice-cream</i>	7,50 €
<i>Homemade Italian tiramisu</i>	7,50 €
<i>Pannacotta with a red berry sauce</i>	7,50 €
<i>Passion fruit creamy mousse with classic custard sauce and mango</i>	7,50 €
<i>Apple tart served with vanilla ice-cream</i>	7,50 €
<i>Mini ricotta tart with zabaglione sauce and white chocolate decoration</i>	7,50 €

REGULATION (EU) No 1169/2011

We have information available in relation to food allergies and intolerances

Please ask our staff

Thank you



ZUM APERITIF

Tapenade: Oliven- <i>Pâté</i> mit Sardellen, nativem Olivenöl extra, Knoblauch, Oregano und geröstetem Brot	2,00 €
Italianische <i>Mortadella "Miss Modena"</i> mit <i>grissini</i>	9,00 €

KALTE VORSPEISEN

Caprese-Salat mit Tomaten, <i>Mozzarella</i> und Basilikum	17,00 €
<i>Burrata</i> der Insel mit Rucola und <i>Pipirrana</i> mit Zwiebeln, Tomaten und roter und grüner Paprika	17,00 €
<i>Vitello Tonnato:</i> dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Sardellen, Mayonnaise, Kapern und Parmesanflocken	17,00 €
Rinder-<i>Carpaccio</i> mit gehobeltem Parmesankäse, Rucola, Limetten-Trüffelöl-Vinaigrette	17,00 €
Warmer Salat aus Hähnchen-Zwiebel-Zimt in einem Nudeln Blatt eingewickelt	19,00 €
<i>Foie micuit</i> mit Birnenmarmelade und Feigen-Tropfen	20,00 €

ZUM LÖFFELN

Klassische Zwiebelsuppe , mit Toast und Käsegratin	12,00 €
---	---------

WARME VORSPEISEN

<i>Melanzane alla Parmigiana</i> (Auberginen-Lasagne)	16,00 €
<i>Pasta-Fiocchetti</i> mit Birnen-Käse-Füllung und Rucola- <i>Pesto</i>	17,00 €
<i>Pasta-Saccottini</i> gefüllt mit Thunfisch nach Provenzalischer-Art, begleitet von frischen Tomaten und <i>Guacamole</i>	17,00 €
Gegrillte Garnelen mit <i>Zucchini-Spaghetti</i>	23,00 €

UNSERE PIZZAS

Wir können auch glutenfreien Pizzateig anbieten

Margarita: Tomate, <i>Mozzarella</i>	14,00 €
Pepperoni: Tomate, <i>Mozzarella</i> , <i>Pepperoni</i>	16,00 €
Napolitana: Tomate, <i>Mozzarella</i> , Cherry-Tomaten und frischer Basilikum	17,00 €
4 Käse: Tomate, <i>Mozzarella</i> , <i>Gorgonzola</i> , <i>Cheddar</i> und Gehobelter <i>Grana Padano</i>	17,00 €
4 Jahreszeiten: Tomate, <i>Mozzarella</i> , Kochschinken, Zwiebeln und Champignons	17,00 €
Ibérica: Tomate, <i>Serrano-Schinken</i> und <i>Manchego-Käse</i>	19,00 €
Frutti di mare: Tomate, <i>Mozzarella</i> , Thunfisch, Muscheln und Riesengarnelen	19,00 €

EU VERORDNUNG Nr. 1169/2011

Bezüglich Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten,
wenden Sie sich bitte an unser Personal für mehr

Informationen.
Vielen Dank



UNSERE FRISCHEN NUDELN UND RISOTTO

Wir können auch glutenfreie Nudeln anbieten

<i>Spaghetti alla Bolognese</i> oder <i>Carbonara</i> klassisch.....	18,00 €
<i>Garganelli al pesto</i>	18,00 €
<i>Linguini</i> "La Nonna" mit Garnelen, <i>Zucchini</i> und weißwein " <i>Los Laureles</i> "-Sauce.....	23,00 €
<i>Papardelle</i> mit Kalbsfleisch <i>Osobuco</i> und Pesto von <i>Rucola</i>	23,00 €
<i>Calamarata Puttanesca</i> mit frischem Thunfisch, Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Oliven.....	23,00 €
<i>Tagliatelle</i> mit Riesengarnelen, Tomatensauce und <i>Kalamata</i> -Oliven	25,00 €

FRISCHE GEFÜLLTE NUDELN

<i>Ravioli</i> gefüllte mit Burrata-Käse aus Apulien und Parmesan, dazu Broccoli-und-Sahne Sauce.....	19,00 €
<i>Cannelloni</i> gefüllte mit <i>Ricotta</i> und Spinat, begleitet von Parmesan-Béchamelsauce, an neapolitanischer Sauce.....	18,00 €
<i>Cannelloni Rossini</i> mit Parmesan-Béchamelsauce und Rosmarinöl	18,00 €

UNSERE RISOTTO

<i>Steinpilz- "Boletus"-Risotto</i> mit <i>Champignons</i> und <i>Gänselebermedaillon</i>	22,00 €
---	---------

UNSERE FISCHGERICHTE

Lachs in Kataifi-Nudeln mit Karotten-Ingwer-Püree	27,00 €
Lokaler Fisch der Saison mit <i>Zucchini</i> und Bratkartoffeln	28,00 €
Seebarsch Filet nach <i>Capri</i> -Art mit frischen Tomaten, <i>Mozzarella</i> -Gratin, Kartoffelpüree und Gemüse- <i>Ratatouille</i>	28,00 €

UNSERE FLEISCHGERICHTE

<i>Marinierte Hähnchenbrust Suprême</i> mit provenzalischen Kräutern, Bratkartoffeln und sautiertem Gemüse	24,00 €
Entenconfit mit Rosmarinhonig, serviert mit <i>Polenta</i> und Gemüse	27,00 €
Lammkarree in seinem Saft reduziert, karamellisierten Schalotten und Süßkartoffelpüree.....	27,00 €
Gegrilltes <i>Rossini</i> -Rinderfilet, Gänseleberschnitzel, Trüffelsauce und karamellisierter Apfel	28,00 €

UNSERE HAUSGEMACHTEN NACHSPEISEN

<i>Schokoladen-Coulant</i> mit <i>Vanilleeis</i>	7,50 €
Klassisches italienisches <i>Tiramisu</i>	7,50 €
Panna Cotta mit roter Fruchtsauce	7,50 €
Cremiges Passionsfruchtmousse mit englischer Sahne und Mango	7,50 €
Feine Apfeltorte mit Vanille-Eis.....	7,50 €
Mini- <i>Ricotta</i> -Tarte mit <i>Zabaione</i> -Sauce und Dekoration aus weißer Schokolade.....	7,50 €

EU VERORDNUNG Nr. 1169/2011

Bezüglich Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten,
wenden Sie sich bitte an unser Personal für mehr Informationen.

Vielen Dank



APÉRITIFS

Tapenade: pâté d'olives et anchois, huile d'olives vierge extra, ail, origan et pain toasté.....	2,00 €
Mortadella italienne: tranches de <i>Mortadella "Miss Modena"</i> et ses <i>grissini</i> (gressins)	9,00 €

ENTRÉES FROIDES

Salade caprese: tomates, <i>mozzarella</i> et basilic	17,00 €
Burrata de l'île, roquette et <i>pipirrana</i> (salade d'oignons, tomates, poivrons rouges et verts)	17,00 €
Vitello tonnato: fines tranches de veau rôti, sauce au thon, mayonnaise et câpres	17,00 €
Carpaccio de boeuf braisé, copeaux de parmesan, roquette, vinaigrette de citrons verts et huile de truffes ..	17,00 €
Antipasto au poulet, oignons et cannelle enveloppé dans une feuille de brick, accompagné de tomates et salades de jeunes pousses	19,00 €
Foie mi-cuit , confiture de poire et perles de figue.....	20,00 €

SOUPE

Soupe classique à l'oignon, pain toasté et fromage gratiné.....	12,00 €
--	---------

ENTRÉES CHAUDES

Melanzane alla Parmigiana (lasagne d'aubergines).....	16,00 €
Pâtes Fiocchetti de poire et fromage et son <i>pesto</i> de roquette	17,00 €
Pâtes Saccottini de thon à la provençale, tomates fraîches et <i>guacamole</i>	17,00 €
Crevettes à la <i>plancha</i> et <i>spaghetti</i> de courgettes.....	23,00 €

NOS PIZZAS

Nous disposons de pâte à pizza sans gluten

Margarita: tomate, <i>mozzarella</i>	14,00 €
Pepperoni: tomate, <i>mozzarella</i> et <i>pepperoni</i>	16,00 €
Napolitana: tomate, <i>mozzarella</i> , tomates cerises et basilic frais	17,00 €
4 fromages: tomate, <i>mozzarella</i> , <i>gorgonzola</i> , <i>cheddar</i> et copeaux de <i>Grana Padano</i>	17,00 €
4 saisons: tomate, <i>mozzarella</i> , oignons, jambon d'york et champignons.....	17,00 €
Ibérique: tomate, jambon ibérique et fromage <i>Manchego</i>	19,00 €
Frutti di mare: tomate, <i>mozzarella</i> , thon, moules et crevettes.....	19,00 €

RÈGLEMENTATION (E.U) N1169/2011

Établissement disposant des informations nécessaires en matière d'intolérances et d'allergies alimentaires

Solliciter ces informations auprès de notre personnel

Merci Beaucoup



PÂTES FRAÎCHES ET RISSOTO

Nous disposons de pâtes sans gluten

<i>Spaghetti bolognaise ou carbonara</i> classique	18,00 €
<i>Garganelli</i> au <i>pesto</i>	18,00 €
<i>Linguini</i> " La Nonna" aux crevettes, courgettes et sauce vin blanc " <i>Los Laureles</i> "	23,00 €
<i>Pappardelle</i> à l' <i>ossobuco</i> de boeuf et <i>pesto</i> de roquette	23,00 €
<i>Calamarata puttanesca</i> au thon frais, sauce tomate, anchois, câpres et olives.....	23,00 €
<i>Tagliatelle</i> aux langoustines, sauce tomates et olives Kalamata.....	25,00 €

NOS PÂTES FRAÎCHES FARCIES

<i>Ravioli</i> fourrés aux fromages <i>burrata di Puglia</i> et parmesan, crème et sauce brocoli maison	19,00 €
<i>Cannelloni</i> de <i>ricotta</i> et épinards et sa sauce béchamel au parmesan et lit de sauce <i>Napolitana</i>	18,00 €
<i>Cannelloni Rossini</i> , sauce béchamel au parmesan et huile de romarin	18,00 €

NOTRE RISOTTO

<i>Risotto</i> aux bolets et son médaillon de foie gras	22,00 €
---	---------

NOS POISSONS

Saumon et pâte <i>Kadaif</i> , purée de carottes et gingembre.....	27,00 €
Poisson local de saison, accompagné de courgettes et pommes de terre sautées	28,00 €
Filet de bar à la mode de Capri, tomates fraîches, <i>mozzarella</i> gratinée, accompagné de purée de pommes de terre et sa ratatouille de légumes frais	28,00 €

NOS VIANDES

Suprême de poulet fermier, mariné aux herbes de Provence, pommes de terre rôties et légumes sautés	24,00 €
Confit de canard au miel de romarin, <i>polenta</i> et légumes de saison	27,00 €
<i>Rack</i> d'agneau et son jus réduit, échalotes caramélisées et purée de patates douces " <i>boniato</i> "	27,00 €
Filet de boeuf <i>Rossini</i> à la plancha, escalope de foie, sauce aux truffes et pommes caramélisées	28,00 €

NOS DESSERTS MAISON

Coulant au chocolat accompagné de sa glace vanille	7,50 €
<i>Tiramisu</i> classique.....	7,50 €
<i>Pannacotta</i> et sa sauce aux fruits rouges	7,50 €
Crèmeux de fruit de la passion, mangue et crème anglaise.....	7,50 €
Tarte fine aux pommes et sa glace vanille.....	7,50 €
Tartelette de <i>ricotta</i> , sabayon et décoration en chocolat blanc	7,50 €

RÈGLEMENTATION (E.U) N1169/2011

Établissement disposant des informations nécessaires en matière d'intolérances et d'allergies alimentaires

Solliciter ces informations auprès de notre personnel

Merci beaucoup



COPA
GLASS

BOTELLA
BOTTLE

RECOMENDACIONES DE NUESTRAS BODEGAS

RECOMMENDATIONS FROM OUR WINE CELLAR

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

Marqués de Campo Nuble viura y tempranillo D.O.Ca. Rioja	4,50 €	19,00 €
Nubori Rueda verdejo y sauvignon blanc D.O. Rueda	4,50 €	19,00 €
Camino Los Laureles malvasía aromática Islas Canarias	5,50 €	22,00 €
Pazo de Nubori 100% albariño D.O. Rías Baixas	6,00 €	27,00 €

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

Marqués de Campo Nuble 100% garnacha D.O.Ca. Rioja	4,50 €	19,00 €
Nubori 100% garnacha D.O.Ca. Rioja	4,50 €	21,00 €

VINOS TINTOS / RED WINES

Marqués de Campo Nuble CRIANZA 100% tempranillo D.O.Ca. Rioja	4,50 €	19,00 €
Nubori CRIANZA 100% tempranillo D.O.Ca. Rioja	5,00 €	21,00 €
Los Laureles cabernet sauvignon, syrah y tempranillo Islas Canarias	5,50 €	23,00 €
Nubori 10 ECOLÓGICO 100% tempranillo D.O.Ca. Rioja	5,50 €	23,00 €
Nubori Edición Limitada CRIANZA tempranillo, garnacha y graciano D.O.Ca. Rioja	6,50 €	28,00 €
Nubori Selección Familia CRIANZA tempranillo, garnacha y graciano D.O.Ca. Rioja	6,50 €	28,00 €
Nubori RESERVA 100% tempranillo D.O.Ca. Rioja	7,50 €	33,00 €
Nubori Vendimia Seleccionada RESERVA tempranillo, garnacha y graciano D.O.Ca. Rioja ..	8,00 €	34,00 €

CHAMPAGNES Y CAVAS

CHAMPAGNES and CAVAS

Cava Nubori	4,00 €	19,00 €
Cava Nubori Rosé	4,00 €	19,00 €
Cava Conde de Haro	9,50 €	43,00 €
G.H. Mumm Cordon Rouge ½.....		45,00 €
Cava Conde de Haro Rosé	12,00 €	56,00 €
G.H. Mumm Cordon Rouge		75,00 €
Moët & Chandon Impérial		89,00 €
G.H. Mumm Le Rosé		90,00 €

VINOS BLANCOS

WHITE WINES

Finca La Estacada chardonnay y sauvignon blanc D.O. Uclés	23,00 €
Analivia 100% sauvignon blanc D.O. Rueda	24,00 €
Marqués de Cáceres excellens 100% sauvignon blanc D.O. Rueda	27,00 €
1242 100% listán blanco D.O. Abona	29,00 €
Legado Muñoz 100% chardonnay V.T. Castilla	29,00 €
Enate Chardonnay-234 100% chardonnay D.O. Somontano	31,00 €
Tajinaste 100% listán blanco D.O.P. Islas Canarias	32,00 €
Mil Ríos 100% godello sobre lías D.O. Valdeorras	33,00 €
Muga viura, garnacha blanca y malvasía D.O.Ca. Rioja	37,00 €
Moon Luna de Yariza malvasía y moscatel D.O. Valle de Güímar	39,00 €
Paisaje de las Islas malvasía aromática y marmajuelo D.O.P. Islas Canarias	45,00 €
Pazo Baión 100% albariño D.O. Rías Baixas	45,00 €

IGIC INCLUIDO



COPA BOTELLA
GLASS BOTTLE

VINOS ROSADOS

ROSÉ WINES

Marqués de Cáceres excellens garnacha tinta y tempranillo D.O.Ca. Rioja	24,00 €
Muga garnacha tinta, viura y tempranillo D.O.Ca. Rioja	33,00 €
Tajinaste 100% listán negro D.O. Valle de la Orotava	34,00 €
Flor de Muga 100% garnacha tinta D.O.Ca. Rioja	57,00 €

VINOS TINTOS

RED WINES

El Tobar 100% monastrell D.O. Jumilla	24,00 €
Eya 100% monastrell D.O. Jumilla	24,00 €
Flor de Vetus 100% tinta de Toro D.O. Toro	29,00 €
Viña Ribada 100% mencía D.O. Ribeira Sacra	32,00 €
Artero RESERVA tempranillo, merlot y syrah D.O. La Mancha	35,00 €
Tajinaste ROBLE listán negro y tintilla D.O.P. Islas Canarias	37,00 €
Cuatro Pasos Black 100% mencía D.O. Bierzo	38,00 €
Habla del Silencio syrah, cabernet sauvignon y tempranillo V.T. Extremadura	39,00 €
CT Cortijo Trifillas tempranillo, syrah y cabernet franc V.T. Castilla	40,00 €
La Estacada syrah y merlot D.O. Uclés	40,00 €
Matsu El Recio 100% tinta de Toro D.O. Toro	40,00 €
Xestal 100% mencía D.O. Bierzo	41,00 €
Inici garnacha negra, cariñena, syrah y cabernet sauvignon D.O.Ca. Priorat	46,00 €
La Garnacha de Mustiguillo ECOLÓGICO 100% garnacha D.O.P. Terrerazo	52,00 €
CAN listán negro y vijariego negro D.O. Valle de la Orotava	59,00 €

D.O.Ca. RIOJA

Marqués de Cáceres excellens Cuvée Especial 100% tempranillo	27,00 €
Lan D-12 CRIANZA 100% tempranillo	31,00 €
Muga CRIANZA tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano	49,00 €
Muga Selección Especial RESERVA tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano	69,00 €
Muga Prado Enea GRAN RESERVA tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano	99,00 €
Torre Muga tempranillo, mazuelo y graciano	129,00 €
Aro tempranillo y graciano	307,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bardos Romántica CRIANZA 100% tempranillo	31,00 €
Cair Cuvée tempranillo y merlot	36,00 €
Hito CEPA21 100% tempranillo	37,00 €
Valtravieso CRIANZA tinto fino y cabernet sauvignon	37,00 €
Condado de Oriza CRIANZA tempranillo	44,00 €
Condado de Oriza 409 100% tempranillo	47,00 €
Torrederos RESERVA 100% tempranillo	55,00 €
VT Tinta Fina 100% tinto fino	73,00 €
VT Vendimia Seleccionada tinto fino, cabernet sauvignon y merlot	77,00 €

IGIC INCLUIDO



www.restaurantelanonna.com



www.acantocostaadeje.com



www.soborestaurante.es



www.elmiradorcostaadeje.com



C. C. El Mirador ~ Shopping centre
 Av. Bruselas s/n (Playa del Duque)
 38660 Costa Adeje
 Tlf.: 00 34 922 72 47 81 – Ext 1 (reservas-bookings)
 M.: 00 34 682 387 269
reservas@el-mirador.es

