



---

# Menu

## *Dinner:*

*Served from 18:00-22:00*

## *Appetizers:*

### *Homemade shrimp croquettes*

*Croquetas caseras de gambas*

*Alg.: Lactose, shellfish |*

*Lactosa, Mariscos*

*2,5 Euros for unit | para unidad*

### *Langoustine Bisque*

*served with Langoustines, sauce Rouille and Grilled bread*

### *Sopa de Langostinos*

*servido con Langostinos, salsa Rouille y Pan tostado*

*Alg.: Shellfish, milk, gluten | Marisco, lactosa, gluten*

*18 Euros*



## *Scallops*

*panfried with potato-truffle foam, sautéed vegetables and salicornia*

## *Vieras*

*a la plancha con espuma de papas trufadas, verduras salteadas y salicornia*

*Alg: Lactose, seaweed, shellfish |*

*Lactosa, Algas, Mariscos*

*18 Euros*

## *Beef Tartar*

*classic steak tartar with bone marrow emulsion*

## *Tartar de ternera*

*steak tartar classico con emulsion de tuetano*

*Alg: Egg | huevos*

*19 Euros*

## *Tuna Tataki*

*served with sweet potato puree, lemon butter and wasabi*

## *Tataki de Atun*

*servido con puree de batata, manteca de limon y wasabi*

*Alg. Soya | Soja*

*19 Euros*



## *Green Salad*

*mezclun salad with nuts-raisins vinaigrette and seasonal vegetables*

## *Ensalada Verde*

*ensalada mezclum con vinagreta de frutos secos y verduras de temporada*

*Alg. Nuts | Frutos secos*

*13 Euros*

## *Salad with Serano ham and figs*

*served with local vegetables and homemade vinaigrette*

## *Ensalada con Serano y higos*

*servido con verduras y vinagreta casera*

*Alg. Lactose | Lactosa*

*16 Euros*

## *Langoustine Salad*

*(Can be an appetizer or main course)*

*Langoustines on a bed of salad with cherry tomatoes, egg and citrus  
vinaigrette and cocktail sauce*

## *Ensalada con Langostinos*

*(puede ser un aperitivo o plato principal)*

*Langostinos servidos sobre ensalada con cherry, huevos y vinagreta de cítricos  
y salsa cocktail*

*Alg: Lactose, Shellfish, Eggs | Lactosa, Mariscos, Huevos*

*Small 14 Euros - Large 17 Euros*



## *Steaks On The Rocks:*

*(Select your meat, garnish and sauce, everything is included)*

### *Steaks:*

*Filet Mignon*

*Entrecote 350 gr*

*Pluma Iberico*

*Icelandic Lamb Filet*

*Icelandic Lamb Chops (+3 Euro)*

### *Garnishes*

*French Fries*

*Canarian Potatoes*

*Mashed potatoes*

*Braised Vegetables*

*Sardinian pasta*

### *Sauces*

*Madeira sauce*

*Peppercorn Sauce*

*Porchini Champi Sauce*

*Hollandaise Sauce*

*Butter with Herbs*

*29 Euros for meat, garnish and sauce*

*extra garnish costs 3 euro*



## *Steaks On The Rocks:*

*(Selecciona a su gusto nuestros cortes de carnes , con sus respectivas salsas y guarniciones a elegir )*

### *Carnes:*

*Solomillo de Ternera*

*Entrecot de Vaca*

*Pluma Iberico*

*Filet de cordero*

*Costilla de cordero (+3 Euro)*

### *Guarniciones*

*Papas Fritas*

*Papas Canarias*

*Pure de papas*

*Verduras Salteadas*

*Fregola Sarda*

### *Salsas*

*Salsa Madeira*

*Salsa de Pimenta*

*Salsa de Boletus*

*Salsa Holandesa*

*Mantequilla con Hierbas*

*Con un precio de 29 Euros*

*la guarnicion extra cuesta 3 euros*



## *Main Course (Meat):*

### *Duck Confit*

*served with potatoes purée and orange sauce*

### *Confit de pato*

*servido con puré de papa y salsa de naranja*

*Alg: Lactose | Lactosa*

*26 Euros*

### *Slow cooked beef cheeks*

*served with Sardinian pasta, demi glace and salsa verde*

### *Carrillera a vaja temperatura*

*servido con pasta fregola, reducción de salsa española, con unas emulsion de*

*piparras*

*Alg: Lactose | Lactosa*

*24 Euros*

### *Filet Mignon & Foie Gras Burger*

*served with homemade french fries and mojo verde*

### *Hamburguesa de Filet Mignon y Foie Gras*

*servido con papas fritas y mojo verde*

*Alg: Lactose | Lactosa*

*26 Euros*



## *Chicken Roll with mushrooms*

*served with pasta and citrus sauce*

## *Roll de pollo con champiñones*

*servido con pasta y salsa de cítricos*

*Alg: Lactose | Lactosa*

*19 Euros*

## *Main Courses (Fish):*

### *Sea bass (Dorada) w/citruses*

*served with spinach risotto and lava salt*

### *Dorada con cítricos*

*servido con risotto de espinaca y sal de lava*

*Alg: Fish, Milk | Pescado, lácteos*

*23 Euros*

### *Icelandic cod*

*served with mashed potatoes and Hollandaise sauce*

### *Bacalao de Islandia*

*servido con purée de papas y salsa Hollandaise*

*Alg: Lactose | Lactosa*

*25 Euros*



## *Main Courses (Vegan):*

### *Tunisian cous-cous*

*served with braised vegetables in tomato-sauce and battered cauliflower*

### *Cuscus a la Tunecina*

*servido con salsa de berenjenas y tomates asados y coliflor rebozada*

*Alg. Gluten | Gluten*

*18 Euros*

### *Vegan Curry*

*curry on a european way with vegetables and coconut milk, served with  
basmati rice*

### *Curry Vegano*

*curry al estilo europeo con verduras y leche de coco, servido con arroz basmati*

*18 Euros*





## *Cheeses and Desserts*

### *Cheese Plate*

*5 types of cheese with grapes, jam & home made crackers*

### *Plato de queso*

*5 tipos de quesos con mermelada, uva y galletas caseras*

*Small 10 Euros - Large 17 Euros*

### *Cheese and Charcuterie Plate*

*4 types of cheese and 4 types of charcuterie with grapes, jam & home made crackers*

### *Plato de queso y charcuteria*

*4 tipos de quesos y 4 tipos de charcuteria con mermelada, uva y pan crujientes*

*20 Euros*

## *Deserts:*

### *Lava Cake*

*dense, rich cake with a hot melted chocolate in the middle served with vanilla ice cream and whipped cream*

### *Coulant de chocolate*

*pastel denso y rico con chocolate caliente derretido en el medio servido con helado de vanilla y crema batida*

*7 Euros*



## *Pineapple Tart Tatin*

*Slow-cooked pineapple in caramel served with puff pastry and vanilla ice cream*

## *Tart Tatin de Piña*

*Piña cocida a fuego lento con caramelo-servida con hojaldre y helado de vainilla*  
8 Euros

## *No-Bake Cheesecake*

*creamy cheesecake topped with slightly spicy grape jelly and passion fruit sauce*

## *Tarta de queso*

*tarta de queso cremosa cubierta con gelatina de uva ligeramente picante y salsa de maracuyá*  
7 Euros

## *Ice Cream*

### *Helado*

*price for one scoop | precio por una bola*

*Vanilla - 1,5 Euro*  
*Stracciatella (Vegan) - 2 Euro*  
*Sorbet - 1,5 Euro*

*Vainilla - 1,5 Euro*  
*Stracciatella (Vegano) - 2 Euro*  
*Sorbete - 1,5 Euro*



## *Kid's Menu:*

### *Spaghetti Bolognese*

*Spaghetti w/tomato-meat sauce*

*12 Euros*

### *Chicken Burger*

*With tomatoes, cheese, mayo & potatoes*

*12 Euros*

### *God*

*With mashed potatoes & cocktail sauce*

*12 Euros*

### *Spaghetti with Tomato sauce*

*Portion of spaghetti with tomato-sauce and cheese*

*10 Euros*

