



Tapas

10-	<u>Croquetas de jamón serrano</u> (4 u.)	5.80
	Bechamel, patatas y jamón serrano, empanado	
11-	<u>Croquetas de arroz negro y calamares</u> (4 u.)	6.50
	Deliciosa croquetas de arroz con calamares en su tinta	
12-	<u>Croquetas de espinacas y queso cheddar</u> (4 u.)	6.20
13-	<u>Pulpo vinagreta</u>	8.60
	Pulpo marinado con cebolla pimienta y pepinillos	
14-	<u>Tostada de cebolla caramelizada, gamba y queso de cabra</u>	5.40
	Cebolla caramelizada con miel, queso plancha y gamba grill sobre una tostada	
15-	<u>Rizos de calamares al cognac</u>	6.50
	Calamares finamente cortados y flambeados con salsa alioli, salsa de pimienta	
16-	<u>Albóndigas de pescado y mariscos en salsa</u> (2 u.)	5.20
17-	<u>Albóndigas de carne rellenas de huevo de codorniz con salsa Barbacoa</u> (2 u.)	5.80
18-	<u>Chorizo parrillero</u>	4.20
19-	<u>Morcilla dulce Canaria</u>	4.20
20-	<u>Chistorras</u>	4.50

Entrantes

21-	<u>Sopa crema de tomates</u>	5.40
22-	<u>Sopa de pollo y verduras</u>	6.90
23-	<u>Gambas al ajillo</u>	9.60
24-	<u>Champignones al ajillo</u>	9.10
25-	<u>Vieiras a la plancha</u>	15.80
26-	<u>Aguacate con gambas</u>	10.50
	Aguacate, gambas, aderezado con salsa rosa	
27-	<u>Queso de cabra grill con miel de palma</u>	7.80
	Queso de cabra a la parrilla con un toque dulce	
28-	<u>Mejillones a la marinera</u>	9.80
	Mejillones cocidos en salsa de vino blanco y tomate con cebolla pimienta y ajo	
29-	<u>Mollejas de ternera</u>	14.20
	Una delicia de la parrilla, con un toque de limón y sal en escamas	

Pastas

40-	<u>Spaghetti Bolognesa</u>	9.80
	Pasta italiana con salsa bolognesa	
41-	<u>Capelletoni de mariscos</u>	15.80
	Masa casera al huevo rellena de gambas, mejillones, salmón y un toque de ahumado	
42-	<u>Ravioles de espinaca y queso</u>	13.90
	Fina masa de pasta al huevo relleno de espinacas y verduras con un toque de ricota	
43-	<u>Ravioles de queso y nueces</u>	14.50
	Masa de pasta casera al huevo rellena de quesos y nueces	
44-	<u>Lasagna de carne</u>	11.60
	Pasta, carne de res, queso, salsa de crema y tomate	

Los precios incluyen I.G.I.C.

Parrilla

50-	<u>½ pollo deshuesado al carbón *</u>	9.80
51-	<u>Pamplona de pollo (pollo relleno) *</u>	14.80
	Relleno de jamón, queso, bacon y una pequeña rebanada de pimienta	
52-	<u>Pamplona de cerdo (cerdo relleno) *</u>	15.20
	Relleno de jamón, queso, bacon y una pequeña rebanada de pimienta	
53-	<u>Filete de salmón grill *</u>	15.80
54-	<u>Filete de salmón con salsa de miel y lima *</u>	17.90
55-	<u>Secreto de cerdo ibérico *</u>	19.80
56-	<u>Entraña de ternera *</u>	12.90
	Uno de los cortes de carne de ternera más apreciados y jugosos de la parrilla	
57-	<u>Solomillo de ternera *</u>	17.40
58-	<u>Tournedo Rossini</u>	25.80
	Solomillo, foie gras, champignon y salsa Pedro Ximenez sobre tostada	
59-	<u>Lomo alto *</u>	21.30
60-	<u>Chateaubriand min.x2per. con 2 salsas * precio.per.</u>	24.80
61-	<u>Pierna de cordero lechal *</u>	21.90
62-	<u>Hamburguesa c/2 quesos, tomate, lechuga y fritas 180 gr.</u>	11.80

Cocina

70-	<u>Escalope de ternera empanado *</u>	9.80
71-	<u>Escalope de ternera empanado a la napolitana *</u>	14.80
	Escalopa con jamón, bacon, queso, salsa de tomate (napolitana) gratinada en el horno con guisantes	
72-	<u>Strogonoff de ternera c/arroz</u>	16.90
73-	<u>Zarzuela de Pescados y Marisco</u>	19.80
	Plato tradicional español cocido en cazuela de barro con pescados y mariscos en salsa de tomate y vino blanco acompañado de papas en su salsa	
74-	<u>Filete de Cherne a la crema de champignon *</u>	17.20
75-	<u>Pulpo glaseado *</u>	22.50
	Tentáculo de pulpo con cebolla caramelizada y salsa de oporto	
76-	<u>Confit de pato "COINTREAU" *</u>	19.40
	Muslo de pato en salsa de naranja con un toque de miel flambeado con licor de naranja	
77-	<u>Pierna de cordero deshuesada a baja temperatura *</u>	19.60
	Cocido al vacío con romero y salsa de vino tinto	
78-	<u>Paella Marinera mín.x2 precio.pers.</u>	17.90
	Paella de pescados y mariscos	

Panes

80-	<u>Pan y mantequilla</u>	1.20
81-	<u>Pan con ajo</u>	2.60
82-	<u>Bruschetta de ajo y tomate natural</u>	5.60
83-	<u>Bruschetta jamón serrano y tomate</u>	7.90

Salsas

90-	<u>Chimichurri</u>	1.50
91-	<u>Mojo rojo y verde</u>	1.50
92-	<u>Alioll</u>	1.50
93-	<u>Champignon/Pimienta/Rockefort</u>	2.60

Ensaladas

85-	<u>Ensalada mixta</u>	7.90
	Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, pepino, aceitunas	
86-	<u>Ensalada caprese</u>	8.60
	Tomate, mozzarella, albahaca, aceitunas negras	
87-	<u>Ensalada griega</u>	9.50
	Tomate, cebolla, pimienta, pepino, aceitunas, queso de cabra y orégano	
88-	<u>Ensalada de aguacate y gambas</u>	12.80
	Lechuga, tomate, zanahoria, aguacate y gambas aderezadas con salsa rosa	

Papas

95-	<u>Papas fritas ½</u>	2.40	3.80
96-	<u>Papas arrugada ½</u>	2.40	3.80
97-	<u>Papas horno</u>		2.80

Los platos * son servidos con guarnición de verduras



Tapas

10. <u>Serrano ham croquettes</u> (4 u.)	5.80
Bechamel, potatoes and serrano ham, breaded	
11. <u>Black rice and squid croquettes</u> (4 u.)	6.50
Delicious rice croquettes with squid in their ink	
12. <u>Spinach an cheddar croquettes</u> (4 u.)	6.20
13. <u>Octopus vinaigrette</u>	8.60
Octopus marinated with onion, pepper and gherkin	
14. <u>Toast of caramelized onion, prawns and goat cheese.</u>	5.40
Caramelized onion with honey, grilled cheese and prawn on toast	
15. <u>Curls of squid flambee al cognac</u>	6.50
Finely cut squid and flambéed with aioli sauce	
16. <u>Fish and seafood meatballs in sauce</u> (2 u.)	5.20
17. <u>Meatballs stuffed with quail egg with sause</u> (2 u.)	5.80
18. <u>Barbecue sausage "Chorizo"</u>	4.20
19. <u>Grilled Canarian sweet blood sausage</u>	4.20
20. <u>Barbecue red sausage "Chistorras"</u>	4.50

Starters

21. <u>Cream of tomate soup</u>	5.40
22. <u>Chicken and vegetable soup</u>	6.90
23. <u>Garlic prawns</u>	9.60
24. <u>Garlic Mushrooms</u>	9.10
25. <u>Grilled scallops</u>	15.80
26. <u>Avocado with prawns</u>	10.50
Avocado, prawns, with pink sauce	
27. <u>Goat cheese grill with palm honey</u>	7.80
Grilled goat cheese with a sweet touch	
28. <u>Mussels "Marinera"</u>	9.80
Mussels cooked in a white wine and tomato sauce with onion, pepper and garlic	
29. <u>Beef sweetbreads grill</u>	14.20
A delight on the grill, with a touch of lemon and sea flaked salt (exquisite)	

Pasta home made

40- <u>Spaghetti Bolognesa</u>	9.80
Italian pasta with Bolognese sauce	
41- <u>Seafood Capelletoni (hand made pasta stuffed)</u>	15.80
Homemade egg dough stuffed with prawns, mussels, salmon and a touch of smoked	
42- <u>Ravioli stuffed with spinach and cheese</u>	13.90
Fresh egg pasta stuffed with spinach and vegetables with a touch of ricotta	
43- <u>Cheeses and walnuts Ravioli</u>	14.50
44- <u>Meat Lasagna</u>	11.60
Pasta, beef, cheese, tomato sauce and cream	

The price include Tax. I.G.I.C

Grill meals

50- ½ Boned Chicken to coal *	9.80
51- <u>Chicken Pamplona (stufed chicken) *</u>	14.80
Stuffed with ham, cheese, bacon and a small slice of bell pepper	
52- <u>Pork Pamplona (stufed pork) *</u>	15.20
Stuffed with ham, cheese, bacon and a small slice of bell pepper	
53- <u>Salmon grill filet *</u>	15.80
54- <u>Filet salmon with sauce of honey and lime *</u>	17.90
55- <u>Iberic pork secret *</u>	19.80
56- <u>Skirt steak *</u>	12.90
One of the most appreciated and juicy cuts of beef on the grill	
57- <u>Grill Fillet steak *</u>	17.40
58- <u>Tournedo Rossini</u>	25.80
Filet steak, foie gras, champignon and Pedro Ximenez sauce on toast	
59- <u>Ribeye steak *</u>	21.30
60- <u>Chateaubriand. with 2 sauces *</u>	min.2pers Price/pers. 24.80
61- <u>Suckling leg of lamb *</u>	21.90
62- <u>Cheeseburger 180 gr. 2 cheese, lettuce and tomato w/chips</u>	11.80

Kitchen meals

70- <u>Breaded veal escalope *</u>	9.80
71- <u>Breaded veal escalope of napolitana *</u>	14.80
With ham, bacon, cheese and tomato sauce (Neapolitan) topped with peas, gratinated	
72- <u>Beef Strogonoff with rice</u>	16.90
73- <u>Fish and seafood Zarzuela</u>	19.80
Traditional Spanish dish cooked in a clay pot with fish and seafood in tomato sauce and white wine accompanied by potatoes in their sauce	
74- <u>Cherne fillet with mushroom cream sauce *</u>	17.20
75- <u>Octopus glassed *</u>	22.50
Octopus tentacle with caramelized onion and port sauce	
76- <u>Duck Confit *</u>	19.40
Duck leg in orange sauce with a touch of honey flambéed with orange liqueur	
77- <u>Boneless leg of lamb cooked at low temperatura *</u>	19.60
Vacuum cooked with rosemary and red wine sauce	
78- <u>Paella Marinera min.x2</u>	price/pers. 17.90
Seafood paella	

Bread

80- <u>Bread and butter</u>	1.20
81- <u>Garlic bread</u>	2.60
82- <u>Bruschetta, garlic and tomato</u>	5.60
83- <u>Bruschetta, serrano ham & tomato</u>	7.90

Sauces

90- <u>Chimichurri</u>	1.50
91- <u>Mojo red and green</u>	1.50
92- <u>Alioli</u>	1.50
93- <u>Sauce:Mushroom/Pepper/Roquefort</u>	2.60

Salad

85. <u>Mix salad</u>	7.90
Lettuce,tomato,onion,carrot,cucumber,olives.	
86. <u>Caprese salad</u>	8.60
Tomato, mozzarella, basil, black olives.	
87. <u>Greek salad</u>	9.50
Tomato, onion, pepper, cucumber, olives, goat cheese y oregano	
88. <u>Avocado and prawns salad</u>	12.80
Lettuce, tomato, carrot, olives, avocado and prawns seasoned with pink sauce	

Potatoes

95- <u>French fries</u>	½ 2.40	3.80
96- <u>Canarian potato</u>	½ 2.40	3.80
97- <u>Oven-Baked potato slices</u>		2.80

The dish * include vegetable



Tapas

10. <u>Serrano schinkenkroketten (4 u.)</u>	5.80
Bechamel, Kartoffeln und Serrano-Schinken, paniert	
11. <u>Black rice and squid Kroketten (4 u.)</u>	6.50
Leckere Reiskroketten mit Tintenfisch in der Tinte	
12. <u>Kroketten mit spinat un Cheddarkäse (4 u.)</u>	6.20
13. <u>Oktopus zur Vinaigrette</u>	8.60
Oktopus mariniert mit Zwiebeln, Pfeffer und Essiggurke	
14. <u>Toast karamellierte Zwiebel mit Ziegenkäse und Garnelen</u>	5.40
Karamellierte Zwiebel mit Honig, gegrilltem Käse und Garnelen auf Toast	
15. <u>Locken von Tintenfisch Flambieren al Cognac</u>	6.50
Tintenfisch fein schneiden flambieren mit Aioli-Sauce	
16. <u>Kabeljau und Meeresfrüchte-Frikadellen in Sauce (2 u.)</u>	5.20
17. <u>Fleischbällchen gefüllt mit Wachtelei mit Sause (2 u.)</u>	5.80
18. <u>Gegrillter Wurst "Chorizo"</u>	4.20
19. <u>Gegrillte kanarische süße Blutwurst "Morcilla"</u>	4.20
20. <u>Gegrillter rote Wurst "Chistorras"</u>	4.50

Vorspeisen

21. <u>Tomaten- cream suppe</u>	5.40
22. <u>Hühner- und gemüsesuppe</u>	6.90
23. <u>Garnelen in knoblauch</u>	9.60
24. <u>Pilze mit Knoblauch</u>	9.10
25. <u>Gegrillte Jakobsmuscheln</u>	15.80
26. <u>Avokado mit garnelen</u>	10.50
Avocado, Garnelen, mit rosa Sauce	
27. <u>Ziegenkäse von Grill mit Palmhonig</u>	7.80
Gegrillter Ziegenkäse mit einem süßen Hauch von Palmenhonig	
28. <u>Marinera-Muscheln</u>	9.80
Muscheln in Weißwein-Tomatensauce mit Zwiebeln, Pfeffer und Knoblauch	
29. <u>Gegrillter Kalbsbries</u>	14.20
Ein Genuss auf dem Grill mit einem Hauch von Zitrone und Meersalzflocken (exquisit)	

Pasta

40- <u>Spaghetti Bolognesa</u>	9.80
Italienische Pasta mit Bolognese-Sauce	
41- <u>Meeresfrüchte capelletoni (handgemachte Pasta gefüllt)</u>	15.80
Hausgemachter Eiernudelteig gefül mit Garnelen, Muscheln, Lachs und einem Hauch von geräuchertem	
42- <u>Spinat-Käse-Ravioli handgemachte</u>	13.90
Frische Eiernudeln gefüllt mit Spinat und Gemüse mit einem hauch Ricotta	
43- <u>Käse-und walnuss Ravioli</u>	14.50
44- <u>Fleischlasagna</u>	11.60
Pasta, Rindfleisch, Käse, Sahnesauce und Tomate	

Die Preise enthalten die Steuern I.G.I.C.

Grillen

50-	Halbes hühnchen dine knachen vom holzkohlegrill *	9.80
51-	Gefülltes hühnchen "Pamplona" * Gefüllt mit Schinken, Käse, Speck und einer kleinen Scheibe Paprika	14.80
52-	Gefülltes schwein "Pamplona" * Gefüllt mit Schinken, Käse, Speck und einer kleinen Scheibe Paprika	15.20
53-	Gegrillter lachsfile *	15.80
54-	Gegrillter lachsfile mit honie-limetten sauce *	17.90
55-	Iberisches Schweinefleisch Geheimnis "Secreto Ibérico" *	19.80
56-	Skirt steak vom rind * Eines der geschätzt und saftigsten Rindfleischstücke auf dem Grill	12.90
57-	Filetsteak gegrilltes *	17.40
58-	Tournedo Rossini Filetsteak, Foie Gras, Champignon und Pedro Ximenez Sauce auf Toast	25.80
59-	Ribeye steak *	21.30
60-	Chateaubriand mit zwei Saucen * min.x2pers preis.per.	24.80
61-	Milchlammkeule *	21.90
62-	Cheeseburger 180 gr. mit 2 Käse, Salat und Tomate mit frites,	11.80

Empfehlungen der küche

70-	Paniertes schnitzel vom rind *	9.80
71-	Paniertes schnitzel vom rind neapolitanisch * Schnitzel mit Schinken, Speck, Käse, Tomatensauce (neapolitanisch) überbacken im Ofen	14.80
72-	Strogonoff von rind	16.90
73-	Fischen und meeresfrüchten "zarzuela" Traditionelles spanisches Gericht gekocht in einem Tontopf mit Fisch und Meeresfrüchten in Tomatensauce und Weißwein begleitet von Kartoffeln in ihrer Sauce	19.80
74-	Chernefilet mit Champignoncreme *	17.20
75-	Oktopus auf dem Grill glasiert * Oktopus-Tentakel mit karamellisierten Zwiebeln und Portwein-Sauce	22.50
76-	Enten-Confit * Entenkeule in Orangensauce mit einem hauch von Honig, flambiert mit Orangenlikör	19.40
77-	Lammkeule ohne Knochen, bei niedriger Temperatur gegart * Vakuum gekocht mit Rosmarin und Rotweinsauce	19.60
78-	Paella "Marinera" min x2 pers preis.per. Mit fischen und meeresfrüchten	17.90

Brote

80-	Brot und butter	1.20
81-	Brot mit Knoblauch	2.60
82-	Bruschetta knoblauch & tomaten	5.60
83-	Bruschetta serrano schinken und tomaten	7.90

Saucen

90.	Chimichurri	1.50
91.	Mojo rot und grün (Typisch kanarisch)	1.50
92.	Alioli	1.50
93.	Champignon/Pfeffer/Roquefort	2.60

Salat

85-	Gemischter salat	7.90
	Salat, Tomate, Zwiebel, Karotte, Oliven	
86-	Caprese salat	8.60
	Tomaten, Mozzarella, Basilikum, schwarze Oliven	
87-	Griechischer salat	9.50
	Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Gurken, Oliven, Ziegenkäse und Oregano	
88-	Salat von Avocado und Garnelen	12.80
	Salat, Tomate, Karotte, Oliven, Avocado und Garnelen gewürzt mit rosa Sauce	

Kartoffeln

95-	Pommes frites	½ 2.40	3.80
96-	Kanarische kartoffeln	½ 2.40	3.80
97-	Ofenkartoffeln		2.80

Die Gerichte * werden mit Gemüse serviert.



Tapas

10-	<u>Croquettes de jambon serrano (4 u.)</u>	5.80
	Béchamel, pommes de terre et jambon serrano, pané	
11-	<u>Croquettes de riz noir et calamars (4 u.)</u>	6.50
	Délicieuses croquettes de riz avec des calamars à l'encre	
12-	<u>Croquettes de</u>	6.20
13-	<u>Poulpe à la vinaigrette</u>	8.60
	Poulpe mariné avec l'oignon, poivre et cornichons	
14-	<u>Toast de oignon caramélisé, crevettes et fromage de chèvre</u>	5.40
	Oignon caramélisé au miel, fromage grillé et crevettes grillées sur toast	
15-	<u>Boucles de calamars flambée au cognac</u>	6.50
	Calamars finement coupés et flambés avec sauce aioli, sauce au poivrons	
16-	<u>Boulettes de poissons et fruits de mer en sauce (2 u.)</u>	5.20
17-	<u>Boulettes de viande farcies à l'œuf de caille avec sauce barbecue (2 u.)</u>	5.80
18-	<u>Saucisse grillé "Chorizo"</u>	4.20
19-	<u>Boudin noir sucré Canaria</u>	4.20
20-	<u>Saucisse rouge grillée "Chistorra"</u>	4.50

Entrées

21-	<u>Crème de tomates</u>	5.40
22-	<u>Soupe au poulet et aux légumes</u>	6.90
23-	<u>Crevettes à l'ail</u>	9.60
24-	<u>Champignon à l'ail</u>	9.10
25-	<u>Pétoncles grillés</u>	15.80
26-	<u>Avocat et crevettes</u>	10.50
	Avocat, crevettes, garni de sauce rose	
27-	<u>Fromage de chèvre grillé au miel de palme</u>	7.80
	Fromage de chèvre grillé avec une touche sucrée	
28-	<u>Moules à la marinera</u>	9.80
	Moules cuites au vin blanc et sauce tomate à l'oignon, au poivre et à l'ail	
29-	<u>Ris de veau grillé</u>	14.20
	Un délice du grill, avec une touche de citron et de sel en flocons	

Pâtes

40-	<u>Spaghetti Bolognesa</u>	9.80
	Pâtes italiennes à la sauce bolognaise	
41-	<u>Capellettoni aux fruits de mer</u>	15.80
	Pâte aux œufs maison, farcie de crevettes, moules, saumon et une touche de fumé.	
42-	<u>Ravoli de spinac et fromage</u>	13.90
43-	<u>Raviolis au fromage et aux noix</u>	14.50
	Pâte fine aux pâtes aux œufs farcie d'épinards et de légumes avec une touche de ricotta	
44-	<u>Lasagne à la viande</u>	11.60
	Pâtes, boeuf, fromage, sauce à la crème et tomate	

Les prix comprennent le tax I.G.I.C.

Griller

50-	½ Poulet désossé au charbon *	9.80
51-	Pamplona de poulet (poulet farci) *	14.80
	Farci de jambon, fromage, bacon et une petite tranche de poivron	
52-	Pamplona de porc (porc farci) *	15.20
	Farci de jambon, fromage, bacon et une petite tranche de poivron	
53-	Filet de saumon grillé *	15.80
54-	Filet de saumon grillé avec sauce au miel et citron vert *	17.90
55-	Secret de porc ibérique *	19.80
56-	Bifteck de jupe grillé *	12.90
	L'une des coupes de veau sur le gril, les plus appréciées et les plus juteuses	
57-	Bifteck de filet mignon à griller *	17.40
58-	Tournedo Rossini	25.80
	Filet mignon, foie gras, champignon et sauce Pedro Ximenez sur toast	
59-	Bifteck de faux-filet *	21.30
60-	Chateaubriand avec 2 sauces * min.2pers. Prix/pers.	24.80
61-	Gigot d'agneau de lait *	21.90
62-	Cheeseburger 180 gr. avec 2 fromages, laitue et tomate avec / frit	11.80

Cuisine

70-	Escalope de veau pané *	9.80
71-	Escalope de veau pané a la napolitana *	14.80
	Escalope avec le jambon, bacon, fromage, sauce tomate (napolitaine) gratinée au four	
72-	Stroganoff de veau	16.90
73-	Zarzuela de poissons et fruits de mer	19.80
	Plat espagnol traditionnel cuit dans un pot en argile avec des fruits de mer à la sauce tomate et au vin blanc accompagnés de pommes de terre dans leur sauce	
74-	Filet de cherne à la crème de champignons *	17.20
75-	Poulpe glacé sur le gril *	22.50
	Tentacule de poulpe à l'oignon caramélisé et sauce au porto	
76-	Confit de canard "Cointreau" *	19.40
	Cuisse de canard en sauce à l'orange avec une touche de miel flambée à la liqueur d'orange	
77-	Gigot d'agneau, désossé à basse température *	19.60
	Vide cuit au romarin et sauce au vin rouge	
78-	Paella Marinera min. x2pers. Prix/pers.	17.90
	Paella aux fruits de mer	

Paines

80-	Pain et beurre	1.20
81-	Pain à l'ail	2.60
82-	Bruschetta d'ail et tomate	5.60
83-	Bruschetta de jambon serrano et tomate	7.90

Sauce

90-	Chimichurri	1.50
91-	Mojo rouge et vert	1.50
92-	Alioli	1.50
93-	Sauce:Champignon/Poivre/Roquefort	2.60

Salade

85-	Salade mixte	7.90
	laitue, tomate, oignon, carotte, concombre, olives	
86-	Salade Caprese	8.60
	Tomate, mozzarella, basilic, olives noires	
87-	Salade Grèque	9.50
	Tomate, oignon, poivron, concombre, olives, fromage de chèvre et origan	
88-	Salade de avocat et crevettes	12.80
	Laitue, tomate, carotte, olives, avocat et crevettes garnies de sauce rose	

Pommes de terre

95.	Pommes frites	½ 2.40	3.80
96.	Pommes de terre "arrugadas"	½ 2.40	3.80
97.	Pommes de terre au four		2.80

Les plats* sont servis avec des légumes



Tapas

10- <u>Crocchette di prosciutto serrano (4 u.)</u>	5.80
Besciamella, patate e prosciutto cru, impanati	
11- <u>Crocchette di riso nero e calamari (4 u.)</u>	6.50
Deliziose crocchette di riso con calamari nel loro inchiostro	
12- <u>Crocchette di spinaci e formaggio cheddar (4 u.)</u>	6.20
13- <u>Polpo alla vinagreta</u>	8.60
Polpo marinato con cipolla, peperoni e sottaceti	
14- <u>Crostini di cipolla caramellata, gamberetti e formaggio di capra</u>	5.40
Cipolla caramellata con miele, formaggio grigliato e gamberi grigliati su pane tostato	
15- <u>Ricciole di calamari al cognac</u>	6.50
Calamari finemente tagliati e flambé con salsa aioli, salsa al pepe e toast	
16- <u>Polpette di pesce e frutti di mare in salsa (2 u.)</u>	5.20
17- <u>Polpette di carne ripiene di uovo di quaglia con salsa barbecue (2 u.)</u>	5.80
18- <u>Salsiccia grillata "Chorizo"</u>	4.20
19- <u>Sanguinaccio dolce Canario</u>	4.20
20- <u>Salsiccia rossa "Chistorras"</u>	4.50

Antipasti

21- <u>Zuppa crema di pomodoro</u>	5.40
22- <u>Zuppa di pollo e verdure</u>	6.90
23- <u>Gamberetti all'aglio</u>	9.60
24- <u>Funghi all'aglio</u>	9.10
25- <u>Capesante grigliate</u>	15.80
26- <u>Avocado con gamberetti</u>	10.50
Avocado, gamberi, condito con salsa rosa	
27- <u>Formaggio di capra grigliato con miele di palma</u>	7.80
Formaggio di capra grigliato con un tocco dolce	
28- <u>Cozze a la marinera</u>	9.80
Cozze cotte in un vino bianco e salsa di pomodoro con cipolla, peperone e aglio	
29- <u>Animelle di vitello</u>	14.20
Una delizia alla griglia, con un tocco di limone e sale in scaglie	

Pasta

40- <u>Spaghetti Bolognesa</u>	9.80
Pasta italiana con ragù alla bolognese	
41- <u>Capellettoni Frutti di mare</u>	15.80
Pasta all'uovo fatta in casa ripiena di gamberi, cozze, salmone e un tocco di affumicato	
42- <u>Ravioli di spinaci e ricota</u>	13.90
Pasta all'uovo farcita con spinaci e verdure con un tocco di ricotta	
43- <u>Ravioli di formaggio e noci</u>	14.50
44- <u>Lasagna di carne</u>	11.60
Pasta, ragù di manzo, formaggio, salsa di panna e pomodoro	

Il prezzo include le tasse I.G.I.C.

Alla grilla

50-	<u>½ pollo senz'ossa al carbone *</u>	9.80
51-	<u>Pamplona di pollo (pollo ripieno) *</u>	14.80
	Ripieni di prosciutto, formaggio, pancetta e una piccola fetta di peperone	
52-	<u>Pamplona di maiale (maiale ripieno) *</u>	15.20
	Ripieni di prosciutto, formaggio, pancetta e una piccola fetta di peperone	
53-	<u>Filetto di salmone grigliato *</u>	15.80
54-	<u>Filetto di salmone grigliato con salsa di miele e lima *</u>	17.90
55-	<u>Segreto di maiale iberico *</u>	19.80
56-	<u>Entraña de ternera *</u>	12.90
	Uno dei tagli di carne di manzo più apprezzati e succosi alla griglia	
57-	<u>Filetto di manzo *</u>	17.40
58-	<u>Tournedo Rossini</u>	25.80
	Filetto di manzo, foie gras, champignon e salsa Pedro Ximenez su toast	
59-	<u>Bisteca di costata di manzo *</u>	21.30
60-	<u>Chateaubriand min.x2pers con 2 salsas * pre.pers.</u>	24.80
61-	<u>Gamba d'agnello da latte *</u>	21.90
62-	<u>Cheeseburger 180 gr. 2 formaggi lattuga e pomodoro con patatine fritte</u>	11.80

Di Cucina

70-	<u>Scaloppa di vitello impanato *</u>	9.80
71-	<u>Scaloppa di vitello impanato alla napoletana *</u>	14.80
	Scaloppa con prosciutto, pancetta afumicata, formaggio, salsa di pomodoro (napoletana) gratinata al forno	
72-	<u>Strogonoff di vitello</u>	16.90
73-	<u>Zarzuela di Pesce e frutti di mare *</u>	19.80
	Piatto tradizionale spagnolo cotto in una pentola di terracotta con frutti di mare in salsa di pomodoro e vino bianco accompagnati da patate nella salsa	
74-	<u>Filetto di Cherne alla crema di funghi *</u>	17.20
75-	<u>Polpo glassato alla grilla *</u>	22.50
	Tentacolo di polpo con cipolla caramellata e salsa al porto	
76-	<u>Confit di anatra *</u>	19.40
	Coscia d'anatra in salsa d'arancia con un tocco di miele flambé al liquore all'arancia	
77-	<u>Gamba d'agnello senz'ossa a bassa temperatura *</u>	19.60
	Cotto sottovuoto con rosmarino e salsa al vino rosso	
78-	<u>Paella Marinera min.2pers. pre.pers.</u>	17.90
	Paella ai frutti di mare	

Pane

80-	<u>Pane e burro</u>	1.20
81-	<u>Pane con aglio</u>	2.60
82-	<u>Bruschetta all'aglio e pomodoro</u>	5.60
83-	<u>Bruschetta di prosciutto serrano e pomodoro</u>	7.90

Salse

90-	<u>Chimichurri</u>	1.50
91-	<u>Mojo rojo y verde</u>	1.50
92-	<u>Alioll</u>	1.50
93-	<u>Salsa Champignon/Pepe/Roquefort</u>	2.60

Insalatas

85-	<u>Insalata mista</u>	7.90
	Insalata di lattuga, pomodoro, cipolla, carota, olive	
86-	<u>Insalata caprese</u>	8.60
	Tomate, mozzarella, albahaca, aceitunas negras	
87-	<u>Insalata greca</u>	9.50
	Pomodoro, cipolla, peperone, cetriolo, olive, formaggio di capra e origano	
88-	<u>Insalata di avocado e gamberi</u>	12.80
	Lattuga, pomodoro, carota, olive, avocado e gamberi guarniti con salsa rosa	

Patate

95-	<u>Patate frita</u>	½ 2.40	3.80
96-	<u>Patate arrugadas</u>	½ 2.40	3.80
97-	<u>Patate al forno</u>		2.80

I piatti* includono verdure



Тапас

10- Крокеты из копченой ветчины (хамона серрано) (4 у.)	5.80
<small>Бешамель, картофель и ветчина (хамон серрано), в панировке</small>	
11- Крокеты из черного риса и кальмаров (4 у.)	6.50
<small>Вкусные рисовые крокеты с кальмарами в их чернилах</small>	
12- Крокеты из шпината и сыра чеддер (4 у.)	6.20
13- Осьминог в соусе винагрета	8.60
<small>Осьминог маринованный с луком, перцем и солеными огурцами</small>	
14- Тост с карамелизированным луком, креветками и козьим сыром	5.40
<small>Карамелизированный лук с медом, жареным сыром и жареными креветками на тосте</small>	
15- Колечки кальмаров в коньяке	6.50
<small>Мелко нарезанный кальмар фламбе с соусом алиоли и перцем</small>	
16- Фрикадельки из трески и морепродуктов с соусом (2 у.)	5.20
17- Фрикадельки из говядины, фаршированные перепелиным яйцом/соу.(2 у.)	5.80
18- Барбекю колбаски, "чоризо"	4.20
19- Кровяная колбаса сладкая, типично канарское блюдо	4.20
20- Барбекю колбаски, "Chistorras"	4.50

Закуски

21- Крем-суп из помидоров	5.40
22- Куриный суп с овощами	6.90
23- Креветки запеченные в масле с чесноком	9.60
24- Грибы запеченные в масле с чесноком	9.10
25- Морские гребешки жареные	15.80
26- Авокадо с креветками	10.50
<small>Авокадо, креветки, украшенные розовым соусом</small>	
27- Козий сыр на гриле с пальмовым медом	7.80
<small>Козий сыр со сладким налетом</small>	
28- Мидии а ля маринара	9.80
<small>Мидии, приготовленные в белом вине и томатном соусе с луком, перцем и чесноком</small>	
29- Говяжьи потрошки	14.20
<small>Деликатес от гриля, с каплей лимона и хлопьями соли</small>	

Паста

40- Спагетти Болоньеза	9.80
<small>Итальянская паста с соусом Болоньезе</small>	
41- Каппеллетти с морепродуктами	15.80
<small>Домашнее яичное тесто, фаршированное креветками, мидиями, лососем, слегка подкопченное</small>	
42- Равиоли, фаршированные шпинатом и рикоттой	13.90
<small>Тонкая яичная паста, фаршированная шпинатом и овощами, с рикоттой</small>	
43- Равиоли с сыром и грецкими орехами	14.50
44- Мясная лазанья	11.60
<small>Паста, говядина, сыр, томатно-сливочный соус</small>	

Цена включает налог I.G.I.C.

Гриль

50-	Половина курицы без костей на углях *	9.80
51-	Курица "Ramplona" (фаршированная курица) * Фарширована ветчиной, сыром, беконом и небольшим ломтиком болгарского перца	14.80
52-	Свинина "Ramplona" (фаршированная свинина) * Фарширована ветчиной, сыром, беконом и небольшим ломтиком болгарского перца	15.20
53-	Филе лосося на гриле *	15.80
54-	Филе лосося, с медово-лаймовым соусом *	17.90
55-	Филе свиной лопатки иберико*	19.80
56-	Юбка-стейк на гриле * Одна из самых вкусных и сочных говяжьих частей на гриле	12.90
57-	Говяжья вырезка *	17.40
58-	Турнедо Россини Вырезка, фуа-гра, шампиньоны и соус Педро Хименес на тостах	25.80
59-	Рибай стейк *	21.30
60-	Шатобриан "Chateaubriand" (мин.2чел.) с 2 соусами * цен /чел	24.80
61-	Нога молочного ягненка *	21.90
62-	Чизбургер 180 гр. 2 сыра, салат и помидор с картофелем фри	11.80

Блюда кухни

70-	Эскалоп из телятины в панировке *	9.80
71-	Эскалоп из телятины по-неаполитански * Запеченый эскалоп в панировке с ветчиной, беконом, сыром, томатным соусом (неаполитанским) и горохом	14.80
72-	Строгонов из телятины с рисом	16.90
73-	"Сарсуэла" из рыбы и морепродуктов Традиционное испанское блюдо, приготовленное в глиняном горшочке с морепродуктами в томатном соусе и белом вине с картофелем в собственном соусе	19.80
74-	Филе черне со сливками *	17.20
75-	Глазированный осьминог.* Щупальце осьминога с карамелизированным луком и порвейном	22.50
76-	Конфи из утки «Куантро» * Утиная ножка, в апельсиновом соусе, с каплей меда, фламбе с апельсиновым ликером	19.40
77-	Баранья нога без костей на низкой температуре * Приготовлена в вакуумной упаковке, с соусом из розмарина и красного вина	19.60
78-	Паэлья Маринера (мин.2чел.) цена/чел Паэлья из рыбы и морепродуктов	17.90

Хлеб

80-	Хлеб и масло	1.20
81-	Хлеб с чесноком	2.60
82-	Брускетта с чесноком и помидо	5.60
83-	Брускетта с ветчиной серрано и помидорами черри	7.90

Соусы

90-	Чимичурри	1.50
91-	Моjo красный и зеленый	1.50
92-	Алиоли	1.50
93-	Грибной / Перечный / Рокфор	2.60

Салаты

85-	Салат смешанный	7.90	Листья салата, помидор, лук, морковь, огурец, оливки
86-	Салат Капрезе	8.60	Помидор, лук, моцарелла, базилик, маслины
87-	Греческий салат	9.50	Помидор, лук, сладкий перец, огурец, оливки, козий сыр и орегано
88-	Салат из авокадо и креветок	12.80	Листья салата, помидор, морковь, оливки, авокадо и креветки с розовым соусом

Картофель

95-	Картофель фри	½ 2.40	3.80
96-	Картофель в мундире	½ 2.40	3.80
97-	Запеченый картофель		2.80

Блюда* подаются с гарниром из овощей.

Bebidas

Refrescos	2.50
Zumos	2.50
Zumo de naranja	3.90
Apeltiser	3.80
Agua Aquabona ½	2.50
Agua Fonteide ¾	3.20
Caña	2.10
Jarra	3.20
Dorada especial	2.80
Heineken	2.70
Dorada sin	2.50
Strombow	4.10
J&B	3.90
Johnnie Walker	4.00
Black label	6.90
Jameson	4.90
Jack Daniels	6.90
Frangelico	3.70
Grappa Francoli	3.70
Sambuca	5.10
Campari	4.10
Areucas	3.20
Bacardi	3.80
Matusalem	6.10
Malibú	3.80
Havana 7	5.90
Gordon´s	3.80
Bombay	5.90
Puerto de indias	4.90
Smirnoff	3.80
Absolut	4.90
Martini	3.70
Café	1.50
Americano	1.70
Cortado	1.80
Cafe con leche	2.20
Carajillo	3.10
Capuccino ital.	2.80
Capuccino nata	3.40
Barraquito	4.20
Irish coffe (Jameson)	5.80
Calipso (Tia Maria)	5.80
French coffe (Magno)	5.80
Baileys coffe	5.80
Baileys	5.20
Tia Maria	5.20
Cointreau	5.90
Disaronno	4.80
Grand Marnier	7.20
Magno	4.20
Carlos I	7.80
Remi Martin	9.80
Gran duque de Alba	10.90

Menú niños

€ 6.70

Spaguetti bolognesa

Pescado empanado c/fritas

Omelete de jamon y queso c/fritas

Nugget de pollo c/fritas

Children menú

€ 6.70

Spaguetti bolognesa

Fish and chips

Ham and cheese omelete w/chips

Chicken Nuggets w/chips

Kindermenü

€ 6.70

Spaguetti bolognesa

Fisch und Pommes

Omelette mit Schinken und Käse m/frites

Hühnernuggets m/frites

Menu des enfants

€ 6.70

Spaguetti bolognes

Poisson pané et frites

Omelette au jambon et au fromage et frites

Nuggets de poulet et frites