



SOPAS / SOUPS / SUPPEN

Fosforera, sopa de frutos del mar 🐚🦑	11.90
“Fosforera”, seafood soup	
“Fosfera”, Meeresfrüchtesuppe	
Sopa de tomate natural	8.50
Fresh Tomato Soup	
Natürliche Tomatensuppe	
Crema de calabaza 🍷	8.90
Pumpkin cream	
Kürbiscremesuppe	

ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

Croquetas de la casa 🍷🍷🌿	10.50
Marlin croquettes assorted	
Kroketten nach Art des Hauses	
Nuestra degustación al estilo Marlin con frutos del mar (para 2) 🐚🦑	26.30
Vieira, ensalada de pulpo, Aguacate con gambas y chipirones salteados	
Marlin-style gastronomic seafood platter (for 2)	
Scallop, octopus salad, Avocado with prawns and sautéed squid	
Unsere Verkostung nach Marlin-Art mit Meeresfrüchten (für zwei)	
Mit Kammuscheln, Oktopus-Salat, Avocado, Garnelen und Tintenfisch	
Mejillones de Galicia al gratén 🐚🍷	13.90
Galician mussels gratin	
Galizische Muscheln gratiert	
Langostinos del mar Atlántico al ajillo, reducido al vino canario 🦑🍷	16.50
Atlantic-Garnelen in Knoblauch, eingelegt in Wein	
Atlantik-Garnele in Kanarischem Wein reduzierter Kloblauchsoße	
Berenjenas en rollitos con queso de cabra y miel 🍷	12.80
Aubergine rolls with goat's cheese & honey	
Auberginenröllchen mit Ziegenkäse und Honig	
Cóctel de langostino en salsa rosa 🦑🍷	16.50
Prawn cocktail in pink sauce	
Garnelen eingelegt in Cocktailsauce	
Gueldes fritos 🐟🌿	12.90
“Gueldes” Fried little fish	
“Gueldes” Gebratener kleiner Fisch	
Calamar sahariano y alioli de cilantro 🐚🌿🍷	15.90
Saharian Squid and coriander dressing	
Tintenfisch und Koriander-Aioli	
Vieira de nuestro mar al brandy con langostino 🐚🦑🍷	18.90
Fished Scallops in brandy with prawns	
Kammuscheln aus unserem Meer in Kognak mit Garnelen	



ENSALADAS / SALAD / SALATE

- Biológica de temporada** 11.80
Seasonal organic salad
Salat der Saison
- Queso de cabra** con tomate cherry, rúcula, nueces y reducción de balsámico 🌱 .. 15.50
Goat's cheese with cherry tomatoes, arugula, walnuts & balsamic vinegar
Ziegenkäse mit Kirschtomaten, Rucola, Nüssen und Balsamico-Dressing
- Caprese con queso burrata**, tomate cherry, rúcula y salsa de pesto 🌱🍷 14:90
Capri Salad Burrata mozzarella, cherry tomatoes, arugula and Italian pesto
Caprese mit frischem Burrata-Käse Mit Kirschtomaten, Rucola und Pestosauce
- Salmón ahumado** con aguacate, nueces, naranja y aceituna negra 🐟🌱 16.50
Smoked Salmon with Avocado Walnuts, Orange & Sluced Black Olives
Geräucherter Lachs mit Avocado, Nüssen, Orange und schwarzen Oliven

PESCADOS Y MARISCOS

FISH & SEAFOOD / FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

- Bogavante vivo** de nuestro acuario (aprox. 500/600 gr.) 🦞 100 gr. 9.90
Live Lobster from our aquarium (aprox. 500/600 gr.)
Hummer aus unserem Aquarium (aprox. 500/600 gr.)
- Bogavante vivo** de nuestro acuario en salsa termidor 🦞 55.00
Live Lobster from our aquarium In thermidor sauce
Hummer aus unserem Aquarium In Thermidorsauce
- Pescado fresco** de nuestro mar, según peso 🐟 100 gr. 3.90
Fresh local fish from the Atlantic, by weight
Frischer Fisch aus unserem Meer, nach Gewicht
- Bacalao** con pisto 🐟 18.90
Cod with ratatouille
Kabeljau in Ratatouille
- Lomo de salmón** a las finas hierbas 🐟 19.90
Salmon steak with chopped herbs
Lachsfilet mit feinen Kräutern
- Pulpo asado** con alioli de mojo rojo y escacho de papa bonita 🦑🍷 24.90
Steamed octopus in red Canary dressing with Canary potatoes
Gegrillter Tintenfisch mit Aioli aus rotem Mojo und kanarischen Kartoffeln
- Parrillada de mariscos** de alta mar: 🦞🦑 24.90
langostinos, anillas de calamares, mejillones, almejas y chipirones
Mixed seafood grill:
Prawns, Squid Rings, Mussels, Clams & Scallops,
Meeresfrüchte-Grill:
Krabben, Kalmarringen, Muscheln, Venusmuscheln und Baby-Tintenfisch
- Filete de pescado de temporada** en salsa marinera 🐟 24.90
Seasonal fish fillet in seafood sauce
Fischfilet der Saison in Folie gegart



PASTA

- Linguine al pesto genovesa 🌿 12.90
Linguine with Genovese Pesto
Linguine mit Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch und Öl
- Linguine alle vongole del pacifico 🐚🌿 13.90
Linguine with pacific clams
Linguine mit Venusmuscheln
- Spaghetti con frutos del mar 🐚🦪🌿 16.90
Spaghetti with seafood
Spaghetti mit Meeresfrüchten
- Tagliatelle con langostinos 🦪🌿 16.90
Tagliatelle with prawns
Tagliatelle mit Krabben
- Tagliatelle con salmón 🐟🌿 16.90
Tagliatelle with salmon
Tagliatelle mit lachs
- Tagliatelle con bogavante, tomate cherry (para 2) 🦪🌿 57.90
Tagliatelle with lobster and cherry tomatoes (for 2)
Tagliatelle Mit Hummer und Kirschtomaten (für zwei)

PINSA ROMANA

Original Roman Wheat, Rice & Soy Flour Leavened Pizza
Original römische Hefeteigpizza aus Weizen, Reis und Sojamehl

- Focaccia 🌿 9.90
Aceite de oliva extra virgen, sal y romero
Focaccia
Olive Oil, Salt & Rosemary
Focaccia
Olivenöl, Salz und Rosmarin
- Mediterranea 🍷🌿 13.50
Mozzarella, serrano, rúcula, tomate cherry y parmesano en escama
Mediterranean
Mozzarella, Parma Ham, Cherry Tomatoes & Flaked Parmesan
Mediterranea
Mozzarella, Serrano-Schinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan-Flocken
- Pescadora 🍷🐟🦪🌿 14.90
Salsa de tomate, mozzarella, aceituna negra en rodaje, atún y gambas
Fisherman's
Tomato Sauce, Mozzarella, Sliced Black Olives, Tuna & Shrimps
Pescadora
Tomatensauce, Thunfisch, Garnelen, Mozzarella und schwarzen Oliven
- Frutos del mar 🍷🐚🦪🌿 16.90
Salsa de tomate, mozzarella, langostino, mejillones, gambas, anillas de calamares
Seafood
Tomato Sauce, Mozzarella, Prawns, Mussels, Squid Rings
Meeresfrüchte
Tomatensauce, Mozzarella, Krabben, Muscheln, Garnelen und Tintenfischringe

















ARROCES / RICE DISHES / REIS

- Paella de mariscos (para 2)   34,90
Seafood paella (for 2)
 Paella mit Meeresfrüchten (für zwei)
- Asopado del caribe, arroz caldoso con fruto del mar, (para 2)   34.90
Caribbean asopado Rice chowder with Seafood (for 2)
 Karibischer Eintopf für zwei Mit Reis und Meeresfrüchten (für zwei)

CARNES / MEATS DISHES / FLEISCH

- Entrecot al grill con papas salteadas 18.90
Grilled Sirloin with Sautéed Potatoes
 Gegrilltes Steak mit gebratenen Kartoffeln
- Tagliata de ternera con rúcula y parmesano con papas  19.90
Veal tagliata with arugula and parmesan with potatoes
 Star-Cut Lendensteak mit Pilzsauce und Kartoffelpüree
- Filete de pechuga de pollo con papas 12.90
Chicken breast with potatoes
 Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln

POSTRES / DESSERTS

- Tiramisú    4.90
Tiramisu / Tiramisu
- Tarta de manzana    4.90
Apple cake / Apfelkuchen
- Cheese cake    4.90
Cheesecake / Käsekuchen
- Quesillo al estilo Canario   4.90
Canarian crème caramel
 Quesillo nach kanarischer Art
- Popurrí de postres (para 2)    10.90
House dessert assortment (for 2)
 Dessert-Potpurri des Hauses (für zwei)



Sulfitos
Sulfite
Sulfite



Huevo
Egg
Eier



Gluten
Gluten
Gluten



Pescado
Fish
Fisch



Mostaza
Mustard
Senf



lácteos
Milk
Milch



Cacahuete
Nuts
Erdnuss



Sésamo
Sesame
Sesam



Soja
Soy
Soja



Apio
Celery
Sellerie



Crustáceo
Crustacean
Krustentier



Altramucos
Lupin
Lupinen



Moluscos
Molluscs
Weichtier



Frutos cáscara
Nuts
Nüsse