

PARA EMPEZAR:

CROQUETAS VARIADAS (4 UNIDADES) L, G	6,50€
ALMOGROTE GOMERO L	8€
QUESO ASADO DE CABRA AHUMADO DE LANZAROTE L	8,50€
PAPAS ARRUGADAS CON MOJOS CANARIOS	6,50€
TEMPURA DE BERENJENAS CON HUMUS Y MIEL DE PALMA G	7,50€
BROCHETA DE VERDURAS ASADAS Y CONFITURA DE CEBOLLAS	6,50€
PLATO DE CUCHARA	5€
TIMBAL DE TOMATE CON SALMÓN, RULO DE CABRA Y MANGO P, L	9€
BROTOS TIERNOS CON VENTRESCA DE ATÚN CLARO	
Y VINAGRETA DE CEBOLLINO P	8€
ENSALADA DE PECHUGA ASADA Y SALSA DE YOGURTH Y MANZANA L	9€
CARPACCIO DE BUEY ARGENTINO Y ALBAHACA SOBRE BROTES, CHAMPIÑONES Y LIMA	8€
COCTEL DE ENSALADA CAPRESE L	7,50€
BROTOS CON JAMÓN, GORGONZOLA Y NUECES CON KIMCHI-MAYO L, F, P	9€
MARISCO DE TEMPORADA Mo, Cr	10€
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN H	8,50€
TORTILLA ESPAÑOLA AL GUSTO H	6€

SEGUIMOS:

POKE BOWL HAWAIANO DE SALMÓN	P, Se, So, F	10€
SASHIMI DE ATÚN CON WASABI, JENGIBRE Y SOJA	P, Se, So	12€
CREPE DE MERLUZA Y LANGOSTINOS	P, Cr, G, L, H	10€
LOMO DE SALMÓN NORUEGO SOBRE ASADO DE VERDURAS	P	10€
LOMO DE BACALAO AL ALBARIÑO CON MAR DE LIMA	P, S	14€
LOMO DE ATÚN A LA PLANCHA EN LECHO DE HORTALIZAS	P	10€
ARROZ MELOSO DE PESCADO Y MARISCO CON BOGAVANTE	P, Mo, Cr	13€ P/P
TATAKI DE SOLOMILLO IBÉRICO CON SÉSAMO TOSTADO	Se	12€
TIMBAL DE CARRILLADA IBÉRICA AL PX SOBRE PARMETIER DE PATATA	S	10€
SOLOMILLOS DE PATO CON FRUTOS DEL BOSQUE	S	10€
SOLOMILLO IBÉRICO CON MANZANAS ASADAS		10€
ENTRECOTTE A TU GUSTO CON PATATAS Y PIMIENTOS FRITOS		14€

PARA FINALIZAR:

SORBETE DE LIMÓN CON CAVA Y NATA (DULCE)	L, S	5€
CREMA DE YOGURTH CON FRUTOS DEL BOSQUE	L	5€
NATILLAS TIBIAS CON CAFÉ Y GALLETAS	G, L	5€
TIRAMISÚ DE NARANJAS	G, L, F	5€
TARTA DE QUESO CON CRUMBLE DE OREO	G, L, F	5€
HELADOS	L	5€
FRUTA DE TEMPORADA		5€

Existe la opción de comer **MENÚ DEL DÍA** eligiendo cada comensal; un entrante, un plato principal, postre o café. Su precio es de 18€. Si unos comensales optan por él y otros no, se considerará que forma parte del mismo, el plato principal de menor importe.

ATENCIÓN: Si tienes alergias o intolerancias fíjate en las letras que acompañan a los platos de la carta antes de elegir el menú. Todos ellos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes. (Reglamento UE 1169/11).

Nomenclatura:

G: Gluten

F: Frutos de cáscara

Cr: Crustáceos

A: Apio

H: Huevos

M: Mostaza

P: Pescado

Se: Granos de sésamo

C: Cacahuetes

S: Dióxido de azufre y sulfitos

So: Soja

Al: Altramuces

L: Lácteos

Mo: Moluscos