

CARTA

PARA COMPARTIR

1. **Surtido de quesos canarios** 18
Tabla de quesos manchego y queso canario acompañante de uvas dátiles, galletas saladas y pan tostado.
2. **Croquetas de la casa** 9
Croquetas del día hechas en casa.
3. **Pulpo a la gallega** 15
Rejo de pulpo laminado acompañado de patata guisada en láminas con pimentón y aceite de oliva virgen.
4. **Jamón ibérico de bellota** 23
Jamón ibérico 100% de bellota con tomate rallado y pan calentito.
5. **Carpaccio de res** 11
Ternera cortada en finas laminas marinada en casa con fresas, parmesano y vinagreta.
6. **Mejillones al muxu** 16
Toque distinto y divertido con especias.
7. **Gambas al ajillo** 11
Gambas salteadas con aceite y ajo.
8. **Bocadillo de ventresca de atún, anchoas piparras y guindilla** 15
Barra de pan tostado con anchoas, piparras y guindillas.

DE LA HUERTA

9. **Ensalada mixta** 10
Tomate, lechuga, cebolla, pepino, maíz dulce, aliñada con aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal.
10. **Selección de tomates premium y aguacate** 15
Selección de tomates premium seleccionados por nuestro chef, aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal, acompañados de queso fresco canario.
11. **Ensalada de burrata** 14
Tomates premium con burrata italiana y pesto.
12. **Ensalada Cesar** 9
Cogollos, salsa Cesar casera hecha con limón exprimido, aceite de oliva virgen extra, huevo, salsa Worcestershire, anchoas, ajo, mostaza de Dijon, queso parmesano y pimienta negra.

PASTAS Y ARROCES

13. **Spaghetti Carbonara** 14
Carbonara auténtica con guanciale, yemas, parmesano y pimienta.
14. **Penne Rigatte** 13
Olivas, anchoas y tomate natural.
15. **Linguini Nero di sepia** 15
Gambas, almejas, tomate guindilla, aceite de oliva virgen y perejil.
16. **Meloso de ternera y pollo** 16
Cocción intermedia, entre los arroces secos (paella) y los caldosos, con ternera y pollo.
17. **Arroz caldoso de bogavante (min 2 pers.)** 42
Arroz preparado en cazuela, con una proporción de caldo abundante.

CARNES

18. **Steak tartar** 21
Solomillo de ternera troceado en crudo, cebolla picada muy finamente, alcaparras, huevo, mostaza Dijon, sal y pimienta negra.
19. **Zarpa de oso** 22
Costilla de ternera a baja temperatura con papas y padrón.
20. **Brocheta de pollo** 14
Tacos de pollo con mostaza dulce, cebolla picada muy fina y ajo puerro.
21. **Milanesa con huevo trufado y parmesano** 19
Bistec de ternera con rebozado fino, huevo poche trufado y parmesano acompañado de patatas fritas con ajo y romero.
22. **Chuletón premium al grill** s/m
Chuleta de ternera premium al grill acompañado de patatas con ajo y romero, ensalada o verduras.
23. **Solomillo de ternera al grill** 26
Tacos de pollo con mostaza dulce, cebolla picada muy fina y ajo puerro.
24. **Secreto Ibérico** 24
Secreto ibérico acompañado de patatas con ajo y romero, ensalada o verduras.

s/m (según precio de mercado)

DEL MAR

25. **Ceviche Peruano** 17
Lomo de corvina cortado en dados al estilo peruano.
26. **Tiraditos de lubina** 16
Corte fino de lubina con leche de tigre aji amarillo.
27. **Rejo de pulpo** 19
Rejo de pulpo con puré de apio nabo, salsa harissa y salivorina con aceite de pimentón.
28. **Pescado del día según mercado** s/m
Pescado del día seleccionado por nuestro cheff, acompañado de papas arrugadas y sus mojos.

POSTRES

29. **Chocolate en texturas** 6
Brownie de chocolate con crema de chocolate blanco y helado de ferrero.
30. **Tarta de queso** 6
Tarta de queso casera con culis de frutos rojos.
31. **Polvito uruguayo** 6
Crema de mascarpone, galleta María, suspiros y dulce de leche.
32. **Tiramisú** 6
Crema de mascarpone, bizcocho savoiardi, café y cacao en polvo.
33. **Fruta de temporada** 5
Selección de frutas de temporada.

s/m (según precio de mercado)