



Menu

PARA PICAR

1. <i>Papas Bravas con un Toque Picante</i>	8
2. <i>Ensaladilla de Ventresca de Atún</i>	8
3. <i>Jamón Ibérico 100 % de Bellota con Tumaca y Pan Tostado</i>	24
4. <i>Croquetas Crujientes de Jamón Ibérico (5 uds.)</i>	9
5. <i>Queso Asado a la Plancha con un toque de gofio, mojos y miel de palma</i>	10
6. <i>Surtido de quesos de AQUÍ Y DE ALLÁ</i>	18
7. <i>Pimientos de Padrón</i>	9

DEL NIDO

8. <i>Huevos rotos con Migas de morcilla con papa crujiente, uvas, panceta</i>	9
9. <i>Huevos rotos con Gulas y Gambas con papa crujiente y la sazón de la casa</i>	13
10. <i>Huevos rotos con Jamón Ibérico con papa crujiente</i>	14
11. <i>Huevos rotos con Trufas</i>	9
12. <i>Shakshuka (Plato Marroquín de huevos pochados en salsa de tomate, queso feta y pan tostado)</i>	12
13. <i>Revuelto de Bacalao</i>	13

DEL MAR

14. **Pescado Fresco de Mercado** s/m
Pescado fresco a la parrilla acompañado de papas arrugadas , mojos y ensalada (Consultar disponibilidad).
15. **Mejillones estilo Marroquí** 16
Mejillones con un toque de especias distinto y divertido.
16. **Montaditos de Bacalao y Batata** 14
Bacalao a Baja temperatura sobre batata, con mayonesa de pimentón y almendras tostadas (3 uds.).
17. **Bao de Unagui** 9
Pan Bao Negro con Anguila ahumada, salsa tártara, cebolla crujiente y papa paja.
18. **Tataki de Atún** 16
Atún Indico sellado y laminado con wakame, sésamo y salsa de anguila.
19. **Calamares Saharianos** 15
Calamar sahariano estilo Andaluz con mayonesa de soja un poco picante.
20. **Gambas a la parmesana** 14
Gambas en salsa cremosa de queso parmesano con un toque de especias.
21. **Gambas al Ajillo** 12
Gambas salteadas con aceite ajo y un toque de Guindilla.
22. **Pulpo Braseado** 19
Rejo de pulpo con puré de Apio nabo, Salsa sriracha y salicornia con aceite de pimentón.
23. **Bacalao a la marinera** 24
Lomo de Bacalao con salsa Marinera gulas y Gambas.

- 24. Salmón a las finas hierbas** 19
*Lomo de Salmón a la mantequilla y finas hierbas
acompañado de Batata.*

VERDE Y NO TAN VERDE

- 25. Babaganoush** 9
*Pan Pita con hummus de Berenjena (Babaganoush) y
tomates.*
- 26. Alcachofas Confitadas** 15
Alcachofas confitadas con nube de parmesano y trufas.
- 27. Papas Bonitas** 7
*Papas Canarias arrugadas acompañada con Nuestros
mojos.*
- 28. Ensalada de Queso y Manzana** 14
*Mezclum de lechugas, jamón de iberico, rulo de cabra
planchado, manzana y nueces, con aderezo de miel y
mostaza.*
- 29. Ensalada Donostierra** 14
Tomates, Ventresca de atún, Piparras y anchoas.
- 30. Tomates Con Clase** 15
*Selección de tomates premium y aguacate aliñados con
aceite de oliva virgen extra y sal.*
- 31. Ensalada con Burrata** 15
Tomates cortados, burrata fresca y pesto de albahaca.
- 32. Ensalada Cesar** 15
*Nuestro pollo a baja temperatura y crujiente, mezclum de
lechugas, picatostes, queso parmesano,
anchoas y nuestra salsa César.*

NUESTRAS CARNES

33. **Solomillo de Ternera** 23
Solomillo de ternera a la plancha acompañado de papas fritas. (Adicionalmente por 3€ podrá elegir entre nuestras deliciosas salsas)
34. **Chuletón** 7
Chuleta de frisona a la parrilla con papas y pimientos. /100g
35. **Lomo Alto** 6
Lomo alto de Cebón a la plancha con papas y pimientos. /100g
36. **Costillas Cantoneras** 15
Costillas de ternera cocidas a baja temperatura al estilo Cantonés con papas salteadas en su salsa.
37. **Secreto Ibérico** 19
Secreto de cerdo ibérico cocido a baja temperatura con salsa de mostaza y pimientos de piquillo.
38. **Pollo Tandoori Masala** 15
Pollo marinado en una mezcla de yogurt y especias acompañado de arroz blanco. /pers.
39. **Parrillada El Aguila** 23
Especial selección de nuestras carnes por parte del chef, sazonadas y a la parrilla, acompañadas de papas fritas y pimientos de padrón. /pers.
40. **Cochinillo Lechal** 45
Cochinillo lechal confitado acompañado de papas y compota de manzana. Ideal para compartir.

PASTAS Y ARROCES

41. **Lingüini Nero** 15
Lingüini negro de tinta de calamar con salsa de cangrejo y salteado con gambas.

42. **Tagliatelle Trufado** 15
Tagliatelle fresco en salsa de trufas y champiñones con queso parmesano.
43. **Pasta Napolitana** 12
Pasta en salsa de tomate casera con queso parmesano.
44. **Arroz Meloso del mar** 18
Arroz meloso con mariscos y pescado de roca canario (Mínimo 2 Personas). /pers.
45. **Arroz Carnívoro** 18
Arroz meloso con Secreto Ibérico y setas (Mínimo 2 Personas). /pers.

UN TOQUE DE DULZURA

46. **Tarta de queso de la Viña** 6
Tarta de queso cremosa horneada con un toque de queso manchego y salsa casera de frutos rojos.
47. **Brownie Gelato en Blanco y Negro** 6
Brownie de chocolate Blanco y Chocolate Negro con helado de chocolate.
48. **Polvito Uruguayo** 6
Dulce de leche, Merengues y galletas trituradas con crema de mascarpone.
49. **Tiramisú** 6
Crema de Mascarpone, Bizcocho de Savoiardi, café y cacao en polvo.
50. **Sorbete de Fruta de la Pasión** 5
Granizado de fruta de la Pasión y limón con un toque de Cava.
51. **Sorbete de Lima Limón** 5
Granizado limas y limón con un toque de Cava.