



# Menu

## TAPAS

1. "Papas Bravas" avec un soupçon d'épices ..... 8
2. Salade russe de ventrêche de thon (pommes de terre, carottes et mayonnaise) ..... 8
3. Jambon ibérique 100% nourri au gland avec tomate broyée et pain grillé ..... 24
4. Croquettes de jambon ibérique (5 unités) ..... 9
5. Fromage grillé avec une touche de "gofio" (farine de maïs canarien), mojos et miel de palme ..... 10
6. Assortiment de fromages d'ICI ET D'AILLEURS ..... 18
7. Poivrons Padrón ..... 9

## NID D'AIGLE

8. Œufs au plat mélangés avec des miettes de boudin noir, des pommes de terre croustillantes, des raisins et du bacon ..... 9
9. Œufs au plat mélangés avec civelle et crevettes, pommes de terre croustillantes et notre assaisonnement maison ..... 13
10. Œufs au plat mélangés avec du jambon ibérique et des pommes de terre croustillantes ..... 14
11. Œufs aux truffes ..... 9
12. Shakshuka (plat marocain composé d'œufs pochés dans une sauce tomate, de feta et de pain grillé) ..... 12
13. Œufs brouillés à la morue ..... 13

## DE NOTRE MER

- 14. Poisson frais du marché** ..... p/m  
*Poisson frais grillé accompagné de pommes de terre bouillies, de mojos et de salade (vérifier la disponibilité).*
- 15. Moules à la marocaine** ..... 16  
*Moules avec une touche différente et amusante d'épices.*
- 16. Bouchées de cabillaud et de patates douces** ..... 14  
*Morue basse température sur patate douce, avec mayonnaise au paprika et amandes grillées (3 unités).*
- 17. Unagui Bao** ..... 9  
*Pain Bao noir avec fumée, sauce tartare, oignon croustillant et frites.*
- 18. Thon Tataki** ..... 16  
*Thon indien saisi et roulé avec Wakame, sésame et sauce à l'anguille.*
- 19. Calmar saharien** ..... 15  
*Calmar saharien de style andalou avec mayonnaise épicée au soja.*
- 20. Crevettes à la parmesane** ..... 14  
*Crevettes dans une sauce crémeuse au parmesan avec un soupçon d'épices.*
- 21. Crevettes à l'ail** ..... 12  
*Crevettes sautées avec de l'huile d'ail et une touche de piment.*
- 22. Poulpe braisé** ..... 19  
*Poulpe avec purée de céleri-rave, sauce sriracha et salicorne à l'huile de paprika.*
- 23. Morue avec sauce Marinara** ..... 24  
*Longe de cabillaud avec sauce Marinara, civette et crevettes.*

- 24. Saumon aux fines herbes** ..... 19  
*Longe de saumon au beurre et aux fines herbes accompagnée de patates douces.*

## VERT ET PAS SI VERT QUE ÇA

- 25. Babaganoush** ..... 9  
*Pain pita avec du houmous d'aubergine (Babaganoush) et des tomates.*
- 26. Artichauts confits** ..... 15  
*Artichauts confits avec nuage de parmesan et truffes.*
- 27. Pommes de terre Bonitas** ..... 7  
*Pommes de terre canariennes bouillies accompagnées de nos Mojos.*
- 28. Salade de fromage et de pommes** ..... 14  
*Mélange de laitue, jambon ibérique, rouleau de chèvre grillé, pomme et noix, avec une vinaigrette au miel et à la moutarde.*
- 29. Salade Donostierra** ..... 14  
*Tomates, ventriche de thon. Piment espagnol et anchois.*
- 30. Tomates supérieures** ..... 15  
*Sélection de tomates de qualité supérieure et d'avocats assaisonnés d'huile d'olive extra vierge et de sel.*
- 31. Salade avec Burrata** ..... 15  
*Tomates coupées, burrata fraîche et pesto de basilic.*
- 32. Salade César** ..... 15  
*Notre poulet croustillant à basse température, mélange de laitue, croûtons, fromage parmesan, anchois et notre sauce césar.*

## CARNIVORES

33. **Filet de bœuf** ..... 23  
*Steak d'ailoyau grillé avec des frites (En plus, pour 3€, vous pouvez choisir entre nos délicieuses sauces).*
34. **Entrecôte** ..... 7  
*Steak de race Frisonna grillé avec frites.* /100g
35. **Côte de bœuf** ..... 6  
*Côte de bœuf grillée avec pommes de terre et poivrons.* /100g
36. **Côtes cantonaises** ..... 15  
*Côtes courtes de bœuf cuites à basse température à la cantonaise avec des pommes de terre sautées en sauce.*
37. **Secret ibérique** ..... 19  
*Pièce de porc ibérique typique cuite à basse température avec une sauce à la moutarde et des poivrons piquillos.*
38. **Poulet Tandoori Masala** ..... 15  
*Poulet mariné dans un mélange de yaourt et d'épices, servi* /pers.  
*avec du riz blanc.*
39. **Barbecue El Aguila** ..... 23  
*Sélection spéciale du chef de nos viandes, assaisonnées* /pers.  
*et grillées, accompagnées de frites et de piments de Padron.*
40. **Cochon de lait** ..... 45  
*Cochon de lait confit accompagné de pommes de terre et d'une compote de pommes. Idéal à partager.*

## PLATS DE PÂTES ET DE RIZ

41. **Linguini noirs** ..... 15  
*Linguini noirs à l'encre de seiche avec sauce au crabe et crevettes sautées.*

- 42. Tagliatelles truffées** ..... 15  
 Tagliatelles fraîches dans une sauce aux truffes et aux champignons avec du parmesan.
- 43. Pâtes napolitaines** ..... 12  
 Pâtes fraîches à la sauce tomate maison avec ail, oignon, huile d'olive extra vierge, sel, basilic et origan.
- 44. Riz moelleux de la mer** ..... 18  
 Riz moelleux aux fruits de mer et à la langouste des Canaries (2 pers). /pers.
- 45. Riz carnivore** ..... 18  
 Riz moelleux au porc ibérique et aux champignons (2 pers). /pers.

## UNE TOUCHE DE DOUCEUR

- 46. Gâteau au fromage La Viña** ..... 6  
 Gâteau au fromage crémeux cuit au four avec une touche de fromage Manchego et une sauce aux fruits rouges faite maison.
- 47. Gelato au brownie noir et blanc** ..... 6  
 Brownie aus weißer und dunkler Schokolade mit Schokoladeneis.
- 48. Polvito Uruguayo** ..... 6  
 Sauce caramel, meringues et biscuits écrasés avec crème au mascarpone.
- 49. Tiramisu** ..... 6  
 Crème au mascarpone, génoise Savoirdi, café et poudre de cacao.
- 50. Sorbet aux fruits de la passion** ..... 5  
 Sorbet glacé au fruit de la passion et au citron avec une touche de Cava.
- 51. Sorbet citron-citron vert** ..... 5  
 Sorbet glacé au citron vert et au citron avec une touche de Cava.