



# Menu

## TAPAS

1. *"Papas Bravas" con un tocco piccante* ..... 8
2. *Insalata russa di ventresca di tonno (patate, carote e maionese)* ..... 8
3. *Prosciutto iberico 100% ghianda con pomodoro macinato e pane tostato* ..... 24
4. *Crocchette di prosciutto iberico (5 unità)* ..... 9
5. *Formaggio alla griglia con un tocco di "gofio" (farina di mais delle Canarie), mojos e miele di palma* ..... 10
6. *Assortimento di formaggi di QUI E LÀ* ..... 18
7. *Peperoni Padrón* ..... 9

## NIDO D'AQUILA

8. *Uova al sole con briciole di sanguinaccio, patate croccanti, uva e bacon* ..... 9
9. *Uova al sole con anguille e gamberi, patate croccanti e condimento della casa* ..... 13
10. *Uova al sole con prosciutto iberico e patate croccanti* ..... 14
11. *Uova al sole con tartufo* ..... 9
12. *Shakshuka (piatto marocchino di uova in camicia in salsa di pomodoro, formaggio feta e pane tostato)* ..... 12
13. *Uova strapazzate al baccalà* ..... 13

## DAL NOSTRO MARE

14. **Pesce fresco del mercato** ..... s/m  
*Pesce fresco alla griglia accompagnato da patate rugose, mojos e insalata (verificare la disponibilità).*
15. **Cozze alla marocchina** ..... 16  
*Cozze con un tocco di spezie diverso e divertente.*
16. **Bocconcini di merluzzo e patate dolci** ..... 14  
*Bacalao a Baja temperatura sobre batata, con mayonesa de pimenton y almendras tostadas (3 uds).*
17. **Unagui Bao** ..... 9  
*Pane Bao nero con anguilla affumicata, salsa tartara, cipolla croccante e patatine.*
18. **Tonno Tataki** ..... 16  
*Tonno indiano scottato e arrotolato con Wakame, sesamo e salsa di anguilla.*
19. **Calamari sahariani** ..... 15  
*Calamari sahariani in stile andaluso con maionese di soia piccante.*
20. **Gamberi alla parmigiana** ..... 14  
*Gamberi in salsa cremosa di parmigiano con un tocco di spezie.*
21. **Gamberi all'aglio** ..... 12  
*Gamberi saltati con olio all'aglio e un tocco di peperoncino.*
22. **Polpo brasato** ..... 19  
*Polpo con purea di sedano rapa, salsa sriracha e salicornia con olio alla paprica.*
23. **Baccalà alla marinara** ..... 24  
*Lombo di baccalà con salsa Marinara gulas e gamberi.*

- 24. Salmone alle erbe fini** ..... 19  
*Lombo di salmone al burro ed erbe fini accompagnato da patate dolci.*

## VERDE E NON COSÌ VERDE

- 25. Babaganoush** ..... 9  
*Pita con hummus di melanzane (Babaganoush) e pomodori.*
- 26. Carciofi canditi** ..... 15  
*Carciofi confit con nuvola di parmigiano e tartufo.*
- 27. Patate Bonitas** ..... 7  
*Patate canarie rugose accompagnate dai nostri Mojos.*
- 28. Insalata di formaggio e mele** ..... 14  
*Lattuga mista, prosciutto iberico, involtino di capra alla griglia, mela e noci, con condimento al miele e senape.*
- 29. Insalata Donostierra** ..... 14  
*Pomodori, ventresca di tonno. Peperoncino spagnolo e acciughe.*
- 30. Pomodori con eleganza** ..... 15  
*Selezione di pomodori e avocado di prima qualità conditi con olio extravergine di oliva e sale.*
- 31. Insalata con Burrata** ..... 15  
*Pomodori a pezzi, burrata fresca e pesto di basilico.*
- 32. Insalata Caesar** ..... 15  
*Pollo croccante a bassa temperatura, lattuga mista, crostini, parmigiano, acciughe e salsa Caesar.*

## CARNEVOLI

- 33. Filetto di manzo** ..... **23**  
*Bistecca di controfiletto alla griglia con patatine fritte (In aggiunta, per 3€, potete scegliere tra le nostre deliziose salse: Boletus, Tre Peperoni, Tre Senapi o Aglio).*
- 34. Costata di manzo** ..... **7**  
*Bistecca di frisona alla griglia con patatine fritte.* /100g
- 35. Costata di manzo** ..... **6**  
*Costata di manzo alla griglia con patate e peperoni.* /100g
- 36. Costine alla cantonese** ..... **15**  
*Costine di manzo cotte a bassa temperatura alla cantonese con patate saltate in salsa.*
- 37. Segreto iberico** ..... **19**  
*Taglio tipico di maiale iberico cotto a bassa temperatura con salsa alla senape e peperoni piquillo.*
- 38. Pollo Tandoori Masala** ..... **15**  
*Pollo marinato in una miscela di yogurt e spezie e servito con riso bianco.* /pers.
- 39. Barbeque El Aguila** ..... **23**  
*Selezione speciale dello chef di carni nostrane, condite e grigliate, accompagnate da patatine fritte e peperoni Padron.* /pers.
- 40. Maiale da latte** ..... **45**  
*Maialino confit accompagnato da patate e composta di mele. Ideale da condividere.*

## PLATS DE PÂTES ET DE RIZ

- 41. Linguine nere** ..... **15**  
*Linguine nere al nero di seppia con salsa di granchio e gamberi saltati.*

- 42. Tagliatelle tartufate** ..... 15  
 Tagliatelle fresche in salsa di tartufi e funghi con  
 parmigiano.
- 43. Pasta napoletana** ..... 12  
 Pasta fresca con salsa di pomodoro fatta in casa con aglio,  
 cipolla, olio extravergine d'oliva, sale, pepe basilico e  
 origano.
- 44. Riso morbido del mare** ..... 18  
 Riso morbido con frutti di mare e pesce di scoglio delle  
 Canarie (Minimo 2 persone) /pers.
- 45. Riso carnivoro** ..... 18  
 Riso morbido con maiale iberico e funghi (Minimo 2  
 persone) /pers.

## UN TOCCO DI DOLCEZZA

- 46. Torta al formaggio La Viña** ..... 6  
 Cremosa cheesecake al forno con un tocco di formaggio  
 Manchego e salsa ai frutti rossi fatta in casa.
- 47. Gelato al brownie bianco e nero** ..... 6  
 Brownie al cioccolato bianco e fondente con gelato al  
 cioccolato.
- 48. Polvito Uruguayo** ..... 6  
 Salsa al caramello, meringhe e biscotti tritati con crema al  
 mascarpone.
- 49. Tiramisù** ..... 6  
 Crema al mascarpone, pan di Spagna Savoiard, caffè e  
 cacao in polvere.
- 50. Sorbetto al frutto della passione** ..... 5  
 Sorbetto al frutto della passione e limone con un tocco di  
 Cava.
- 51. Sorbetto al limone e lime** ..... 5  
 Sorbetto al lime e limone con un tocco di Cava.