

### ENTRANTES €

Jamón ibérico de bellota con tomate y pan tostado * (V#)	22.00
Papitas de color con sus mojos (V)	7.00
Parrillada de verduras de temporada con mojo de azafránillo (V#)	14.00
Calamares a la romana con alioli *	16.00
Langostinos salteados con papas bonitas y su refrito de ajos *	15.00
Láminas de pulpo guisado sobre papas negras y mojo colorado * (#)	15.00
Nuestras croquetas de jamón ibérico	10.00

### BUENAS MIGAS €

Sándwich club con papas fritas	11.00
Sándwich vegetal (V)	11.00
Hamburguesa de buey a la parrilla con crema de queso y chutney de tomate	12.00

### ENSALADAS €

Ensalada de tomate orgánico con queso fresco (V#) y aliño de orégano y ajo	11.50
Ensalada de campo (V#)	11.50
Tomate, aguacate y ventresca de atún con hojas verdes (#)	12.00
Queso ahumado a la plancha con cilantro, (V#) compota de tomate y brotes tiernos	11.50

### SOPAS Y PASTAS €

Gazpachito de tomates canarios con su guarnición	9.00
Gazpacho de remolacha, salpicón de gambas y polvo de aceite virgen	9.50
Sopa fría de aguacate con virutas de jamón ibérico (#)	10.00
Crema de calabaza con aceite de cilantro (V#)	7.50
Pasta fresca salteada con tomate y albahaca (V)	13.50
Tagliatelle frutti di mare	14.50
Lasaña de carne gratinada	13.50
Wok de pollo con arroz basmati y verduras al curry	14.00

### ARROCES €

Arroz con verduras de la huerta (V#)	18.00 (pp)
Arroz caldoso de pescado * (#) y marisco con majada de azafrán	21.50 (pp)
Arroz negro con calamar, almejas y alioli suave	18.00 (pp)
Arroz meloso de bogavante * (#)	25.00 (pp)
Paella mixta de pescado y carne (#)	19.00 (pp)

\*Todos los arroces son como mínimo para dos personas

### PESCADOS €

Pescado fresco de nuestras costas con guarnición * (#)	20.00
Cherne en costra con papas arrugadas y sus mojos *	24.00
Choco a la plancha con toque de cilantro (#)	17.00

### CARNES €

Pechuga de pollo cordon bleu	13.00
Solomillo de cerdo lacado con cebolla caramelizada (#)	17.50
Entrecot de ternera a la parrilla con verduritas (#)	19.50
Carré de cordero, corte francés * (#) con papas panaderas y refrito de ajos con perejil	22.00

### POSTRES €

Coulant de chocolate con helado de vainilla * (V)	8.00
Creoso de chocolate con leche, avellanas y salsa de mango (V)	7.00
Espuma de Gin & Tonic con helado de cítricos (V)	7.00
Copa de mousse de yogur con sorbete de frutos rojos (V#)	7.00
Piña osmotizada con coco y crumble de vainilla (V#)	7.00
Arquitectura de frutas con jalea de vainilla y lima (V#)	7.50

(V) Vegetariano  
(#) Celiaco

