

Carta de Temporada

- Patè de conejo en salmorejo con sus tostadas 7,50€
- Berenjena cocida a la llama, beurre blanc de pimiento rojo y olivas negras 9,50€
- Ensalada de Tomates Ecológicos con su salmorejo 9,90€
- Salmon semicurado, remolacha asada y crema agria de wasabi 12,50€
- Aguachile "negro" de Gamba Blanca de Huelva 14,50€
- Steak tartar, berenjena ligeramente picante y yema en salazón 14,90€
- Cherne con falso risotto de apio bola e hinojo 18,50€
- Pulpo frito sobre mojo hervido de chile dulce 18,50€
- Canelón de cochino negro y foie con bechamel suave 15,50€
- Ñoquis de papa bonita, tapenade, salsa verde de acelga y pistacho 14,50€
- Magret de pato grillado con cremoso de zanahoria y naranja 15,90€
- Costillas de cochino negro lacada con salsa de tamarindo y plátano macho 18,90€
- Picaña de ternera cocida a baja temperatura, kimchee y puré de papa 18,50€



Season Menú

- Homemade rabbit salmorejo pate with toasts 7,50€
- Smoked aubergine, red pepper beurre blanc and black olives 9,50€
- Salad of ecologic tomatoes with gazpacho 9,90€
- Semicured salmon, roasted beetroot and wasabi sour cream 12,50€
- Steak tartar, slightly spicy aubergine and egg-yolk cured in salt 14,90€
- "Ceviche" made of White prawns from Huelva 14,50€
- Cherne (local White fish), celery and fennel risotto 18,50€
- Fried octopus and red mojo of sweet chillies 18,50€
- Gnocchis of canary potatoe with tapenade, chard and pistachio 14,50€
- Cannelloni stuffed with canary pork and foie, covered in soft bechamel sauce 15,50€
- Duck breast with carrots and orange purè 15,90€
- Canary pork ribs roasted with tamarind sauce and green banana 18,90€
- Veal "picanha" cooked on low temperature, kimchee and mashed potatoes 18,50€



Postres

- Espuma de horchata y haba tonka con helado de mango 7,00€
- Helado de gofio, miel de palma con nuez y pipas garrapiñadas 6,50€
- Tarta crujiente de crema de limón con helado de romero 7,00€

Desserts

- Gofio ice cream with palm honey and caramelised nuts 6,50€
- Crunchy pie with lemon cream and rosemary ice cream 7,00€
- “Horchata” and tonka bean mousse with mango ice cream 7,00€

CESTA DE PAN DE HARINAS ECOLOGICAS CON MANTEQUILLA DE CABRA 3,50€

BREAD BASKET MADE WITH ECOLOGICAL FLOUR ACCOMPANIED WITH GOAT BUTTER 3,50€

IGIC INCLUIDO—TAXES INCLUDED

*Si tiene alguna alergia alimentaria consulte con nuestro staff para que le podamos ayudar

- If you have any allergies please let our staff know



Vino Tinto Islas Canarias

- Quiquere 19€
(DOP Islas Canarias – Tintilla y Listan Negro)
- Arautava Tinto Barrica 27€
(DO Valle de la Orotava – Listan negro)
- Gallo 26€
(DOP Islas Canarias – Vijariego negro y Tintilla)
- Loher Delirio 25€
(DO Tacoronte Acentejo – Listan negro)
- Tierra Fundida 34€
(DO Tacoronte Acentejo – Castellana negra y Verdello)
- Viñatigo 19€
(DOP Islas Canarias – Negramoll)
- Vidueño 36€
(DO Valle de la Orotava – 20 Variedades)
- De Yanes 32€
(DOP Islas Canarias – Baboso Negro)
- Pago de los Cercados 22€
(DO Tacoronte Acentejo – Listan Negro y Negramoll)
- Agala 18€
(DO Gran Canaria – Listan Negro y Tintilla)
- Can 32€
(DO Valle de la Orotava – Listan negro y Vijariego)



Vino Tinto Peninsular

- Ostatu Selección 25€
(DOC Rioja – Graciano y Tempranillo)
- Letras Minusculas 21€
(DOC Rioja – Tempranillo, Garnacha y Graciano)
- Laya 18€
(DO Almansa – Garnacha tintorera y Monastrell)
- Huno Blend 26€
(DO Ribera del Guadiana – Syrah, Garnacha tintorera, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Graciano)
- Inici Vintage 27€
(DO Priorat – Garnacha negra, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Merlot y Syrah)
- Mala vida 19€
(DO Valencia – Monastrell, Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon)
- Pittacum 22€
(DO Bierzo – Mencia)
- Legardeta 26€
(DO Navarra – Syrah)
- The Flower and The Bee 19€
(DO Ribeiro – Souson)



Vino Tinto Peninsular

- Le Meprise 19€
(DO Castilla y Leon - Tempranillo y Syrah)
- 12 Volts 24€
(V.T. Mallorca - Callet, Fogonet, Syrah y Cabernet Sauvignon)
- Alto Moncayo Veraton 25€
(DO Campo de Borja - Garnacha tinta)
- Románico 21€
(DO Toro - Tinta de Toro)
- L`Alegria 19€
(DOP Utiel Requena - Bobal)
- Abadía Retuerta Selección Especial 36€
(VT Castilla y Leon - Tempranillo y Cabernet Sauvignon)
- Canta perdices 19€
(DO Ribera del Duero - Tempranillo)
- Heritage Convento de Las Claras 25€
(DO Ribera del Duero - Tempranillo)
- Vizcarra 15 Meses 28€
(DO Ribera del Duero - Tinto fino)



Vino Tinto Internacional

- Petit Courselle 20€
(DO Burdeos - Syrah, Merlot y Cabernet Franc)
- Domaine Faiveley Bourgogne Rouge 29€
(DO Bourgogne - Pinot Noir)
- Escorihuela Gascon 22€
(Agrelo Mendoza - Malbec)
- Luigi Bosca 39€
(DOC Lujan de Cuyo - Malbec)
- Marcel Lapierre Morgon 2019 39€
(AOC Beaujolais - Gamay)
- Domaine Alain Graillot 45€
(DO Crozes-Hermitage - Syrah)
- Domaine Guibertau Les Moulins Saumur Rouge 39€
(AOC Saumur - Cabernet Franc)
- Oddero Dolcetto D`Alba 26€
(DOC Dolcetto D`Alba - Dolcetto)



Vino Blanco Islas Canarias

- La Haya Barrica 19 €
(DO Valle de la Orotava– Listan Blanco 90% Multivarietal 10%)
- Gallo 24€
(DOP Islas Canarias – Marmajuelo y Malvasia Aromatica)
- Viñarda 18€
(DO La Palma – Albillo Criollo y Listan Blanco)
- San Clemente 26€
(DO Tacoronte Acentejo – Malvasia Aromatica, Baboso Blanco, Marmajuelo y Vijariego Blanco)
- Arautava Finca Habanera 27€
(DO Valle de la Orotava – Albillo Criollo)
- El Grifo 25€
(DO Lanzarote – Malvasia volcánica)
- Agala Barrica 24€
(DO Gran Canaria – Vijariego Blanco y Albillo Criollo)
- Tagalguen 24€
(DO La Palma – Listan Blanco y Albillo Criollo)
- Paisaje de las Islas 26€
(DO Islas Canarias – Forastera Gomera)
- Cambium 26€
(Icod de los Vinos – Listan Blanco y Malvasia Aromatica)
- Martinòn Blanc de Noirs 25€
(DO Lanzarote – Listan Negro)



Vino Blanco Peninsular

- Convento de Las Claras 19€
(DO Rueda – Verdejo)
- Candea 21€
(DO Monterrei – Albariño, Doña Blanca y Godello)
- Pedraneira 24€
(DO Rias Baixas — Albariño)
- Zarate 22€
(DO Rias Baixas – Albariño)
- Marko 22€
(DO Bizkaiko Txakolina – Hondarribi Zuri)
- Tarima Hill Barrica 19€
(DO Alicante – Chardonnay y Merseguera)
- Terraprima 23€
(DO Penedes – Xarel-lo y Riesling)
- Forlong 80/20 23€
(VT Cadiz – Palomino Fino)
- Chivite Colección 125 60€
(DO Navarra – Chardonnay)



Vino Blanco Internacional

- Le petit courselle Blanc 19€
(DO Burdeos – Sauvignon, Semillon y Chardonnay)
- Domaine Faiveley 27€
(DO Borgoña – Chardonnay)
- Tamashi 22€
(DO Weingut Dietrich – Riesling y Pinot gris)
- Domaine Guibertau Saumur Blanc 38€
(AOC Saumur – Chenin Blanc)
- Bassermann-Jordan Trocken T.79 29€
(DO Pfalz – Riesling)
- Alta Vista Premium 32€
(DO Mendoza – Torrontes)

Espumosos – Sparkling Wine

- Tarima sparkling 16€
(DO Vinos de Alicante – Macabeo, Moscatel y Merseguera)
- Baron – Fuentè Grande Reserve Brut 39€
(DO Champagne – Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir)
- Laherte Frères Brut Nature Blanc de Blancs 55€
(DO Champagne – Chardonnay)
- Raventos i blanc l'hereu Cava 23€
(Conca del Riu Anoia – Macabeo, Xarel.lo y Parellada)



Vino Afrutado - Fruity Wine

- Viñatigo 19,50€
(DOP Islas Canarias - Malvasia Aromatica)
- La Haya 21€
(DO Valle de la Orotava - Listan Blanco y Monovarietales)
- Quiquere 21,50€
(DOP Islas Canarias - Listan Blanco, Marmajuelo y Moscatel)

Vino Rosado - Rose Wine

- Linaje del Pago Rosa Palo 19€
(DO Tacoronte Acentejo - Listan Negro)
- Viñarda 18€
(DO La Palma - Negramoll)
- Quiquere 19€
(DOP Islas Canarias - Listan Negro)
- Magali 22€
(Côtes de Provence - Syrah, Garnacha, Cinsault y Cabernet Sauvignon)



Vino Dulce - Sweet Wine

- Paisaje de las islas 5€
(DOP Islas Canarias - Malvasia Aromatica)
- Gallo 7€
(DOP Islas Canarias - Malvasia Aromatica)
- Vulcano 6€
(DO Lanzarote - Moscatel de Alejandria)

Aperitivo - Aperitif

- Vermut artesano 4,50€
- Vermut Royal " La Quintinye" 6,50€
- Fino Tio Mateo (DO Jerez - Palomino Fino) 3,50€
- Manzanilla La Guita (DO Jerez /Sanlúcar de Barrameda - Palomino Fino) 3,50€
- Oporto Noval Fine Ruby (Vinho do Oporto - Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca) 4,50€



Cervezas - Beer

- Estrella Galicia 2,75€
- Heineken sin alcohol 2,75€
- Cruzcampo limón 2,75€
- Cerveza Artesanal (consulte variedad) 4,50€
- Paulaner 3,80€

Bebidas sin alcohol - Non alcohol drinks

- Agua pequeña — Small wáter 2,00€
- Agua grande — Big wáter 2,80€
- Refrescos - Soda 2,50€
- Café solo 1,50€
- Cortado 2,00€
- Café con leche 2,50€
- Cappuccino 3,00 €
- Te en hebras 2,50€
- Café descafeinado 2,25€

