



1. Knoblauchbrot €2.50
2. Hummus mit Avocado €7.50
3. Gebratene Pimientos de Padron (frittierte kleine grüne Paprikaschoten) €7.50
4. Kanarische Tomaten gewürzt und Büffelmozzarella, entwässerte schwarze Oliven  
€ 8.50
5. Meeresfrüchte Suppe €6.00
6. Sevillian Salmorejo mit Schinken und hartgekochtem Ei €6.00
7. Karamellisierter Camembertkäse, grüner Salat mit Früchten der Saison,  
Marmelade mit roten Zwiebeln, Brot €7.50
8. Ziegeneintopf, Rösti € 9.50
9. Confit Ente, schwarze Bohnen und Chorizo, Erbsencreme € 10.50
10. Gegrillter Majorerokäse mit Kaktusfeige Marmelade €7.50
11. Carpaccio von roter Bete mit Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen €6.50
12. Oktopus mit Blumenkohl und Mojo-Soße aus Datilen, Speck €13.50
13. Frisches Lachsfilet, Taboulé (Cous-Cous) mit Gemüse, Avocado-Emulsion,  
Meerrettichsauce € 12.50
14. Gambas al ajillo (Garnelen in siedendem Öl mit Knoblauch und Chilischoten)  
€9.50
15. Panierte Tintenfischstreifen, Tartarensoße €7.50
16. Dorschsalat mit Orangen- und Grapefruit, Oliven, Feta-Käse, Zitronensauce  
€9.50



17. Beefsteak Burger (300 Gramm), Blauschimmelkäsesauce, karamellierte Zwiebeln, Rotkohl, hausgemachte Pommes Frites €11.90
18. Grillrippchen in Barbecue-Sauce, hausgemachte Pommes, Salat €15.50
19. Schweinebacken, Blutwurstkrokette, Kartoffelpüree mit Vollkornsenf, Bratapfel € 15.50
20. Hähnchenschnitzel, hausgemachte Pommes, Salat € 13.50
21. Truthahnlende, sautierte Kartoffeln mit Rosmarin, grünem Spargel, Pilzsoße €15.50
22. Ente in zwei Texturen, orientalischer Karottensalat, Kartoffelfondant, Rosmarinsauce, Püree von Pflaumen €19.50
23. Beefsteak, Kartoffeln mit Trüffelcreme, Gegrilltes Gemüse in Paprikasoße, schwarze Oliventapenade €19.50
24. Frisches Fischfilet, schwarzer Reis mit Meeresfrüchten, Peperonata € / Gewicht
25. Fisch des Tages, faltige Kartoffeln, Salat und Koriandergrün Mojo € / Gewicht
26. Gnocchi mit Rucola-Pesto und Mandeln, grünem Spargel und Erbsen, Ziegenkäse €11.90
27. Garnelen mit Wildreis und Gemüse, Erdnüsse €18.50
28. Tagliatelle mit Meeresfrüchten €15.50

## VINOS TINTOS / RED WINES

- Amor de Madre** crianza (Rioja) € 18,00
- Luis Cañas** crianza (Rioja) € 21,00
- Ramón Bilbao** crianza (Rioja) € 18,00
- Ramón Bilbao** reserva (Rioja) € 25,00
- Ramón Bilbao** edición limitada (Rioja) € 25,00
- Pesquera** crianza (Ribera del Duero) € 31,00
- Romántica** crianza (Ribera del Duero) € 18,00
- Hito** roble (Ribera del Duero) € 18,00
- Susana Sempre** roble (Tierra de Mallorca) € 18,00
  
- Vega de Yuco** (Lanzarote) € 20,00
- Volcano** (Lanzarote) € 22,00
  
- Ramón Bilbao** crianza 375 ml € 9,00

## VINOS BLANCOS / WHITE WINES

- Ramón Bilbao** verdejo (Rueda) € 18,00
- Susana Sempre** chardonnay (Tierra de Mallorca) € 18,00
- Veiga Serantes** albariño (Rias Baixas) € 20,50
- Vionta** godello (Monterrei) € 18,00
- Valdubón** sauvignon blanc (Rueda) € 17,00
- 50° Riesling** de G.H. Von Mumm (Alemania) € 20,50
  
- Yaiza** malvasía volcánica seco (Lanzarote) € 22,00
- Yaiza** malvasía volcánica afrutado (Lanzarote) € 22,00
- Vega de Yuco** malvasía volcánica seco (Lanzarote) € 20,00
- Volcano** malvasía volcánica seco (Lanzarote) € 22,00
  
- Viña Sol** 375 ml € 7,50
- San Valentin** semidulce 375 ml € 7,50



## **VINOS ROSADOS / ROSE WINES**

**Hito** (Ribera del Duero) € 18,00

**Amor Loco** (Monsant) € 17,00

**Yaiza** (Lanzarote) € 22,00

**Torres 'De Casta'** 375 ml € 7,50

## **CAVA / SPARKLING WINE**

**Elyssia Rosé Pinot Noir** € 19,50

**Freixenet Organic (Eco) Brut** € 17,00

**Freixenet Prosecco DOC Brut** € 18,00

## **VINO DE LA CASA / HOUSE WINE** **blanco/tinto/rosado**

copa 250ml € 4,00

1/2 l € 8,00

3/4 l € 12,00

1 l € 15,00