



1. Pieczywo czosnkowe €2.50
2. Hummus z awokado €7.50
3. Smażone zielone papryczki Padrón €7.50
4. Pomidory kanaryjskie z mozzarellą bawolą, czerwona cebulka, suszone czarne oliwki €8.50
5. Zupa z owoców morza €6.00
6. Salmorejo (chłodnik pomidorowy) z szynką Serrano i jajkiem na twardo €6.00
7. Camembert karmelizowany, konfitura z czerwonej cebuli, zielona salata z owocami sezonowymi, pieczywo €7.50
8. Gulasz koźlęcy na chrupiących plackach ziemniaczanych €9.50
9. Kaczka confit, czarna fasola z chorizo, krem z zielonego groszku €10.50
10. Zapiekany kozi ser z Fuerteventury z marmoladą z opuncji €7.50
11. Carpaccio z buraków z kozim serem, karmelizowane orzechy włoskie €6.50
12. Ośmiornica z kalafiozem i pikantnym sosem z daktyli, boczek €13.50
13. Świeży filet z łososia, tabbouleh (cous-cous) z warzywami, emulsja z awokado, chrzanowy dressing €12.50
14. Krewetki w czosnku i oliwie €9.50
15. Panierowane paski kalmarowe, sos tatarski €7.50
16. Sałatka z dorsza z pomarańczą i grejpfrutem, oliwki, ser feta, sos cytrynowy €9.50

Alergie: Prosimy zapytać kelnera o występujące w potrawach alergeny.
Menu w restauracji może różnić się od tego na stronie internetowej. Dziękujemy.



17. Burger z antrykota wołowego (300 gram), dressing z sera pleśniowego, ser gouda, sałata, karmelizowana cebula, marynowana czerwona kapusta, domowe frytki
€11.90
18. Żeberka wieprzowe w sosie barbecue, domowe frytki, sałatka z białej kapusty i ogórka *€15.50*
19. Policzki wieprzowe, krokiet z kaszanki, puree ziemniaczane z musztardą ziarnistą, pieczone jabłko *€15.50*
20. Panierowana pierś z kurczaka, domowe frytki, sałatka *€13.50*
21. Polędwica z indyka, ziemniaczki saute z rozmarynem, zielone szparagi, sos grzybowy *€15.50*
22. Kaczka w dwóch teksturach, sałatka orientalna z marchwi, fondue ziemniaczane, sos rozmarynowy, puree ze śliwek *€19.50*
23. Antrykot wołowy, kremowe ziemniaki z truflą, grilowane warzywa marynowane w sosie paprykowym, tapenada z czarnych oliwek *€19.50*
24. Świeży filet z ryby, czarny ryż z owocami morza, peperonata *€/waga*
25. Świeża ryba dnia, kanaryjskie ziemniaczki, sałatka, mojo verde *€/waga*
26. Gnocchi, pesto z rukoli, zielony groszek, zielone szparagi, migdały, sezonowany kozi ser *€11.90*
27. Langostino z sałatką z dzikiego ryżu z warzywami i tostowanymi orzeszkami
€18.50
28. Tagliatelle z owocami morza *€15.50*

Alergie: Prosimy zapytać kelnera o występujące w potrawach alergeny.
Menu w restauracji może różnić się od tego na stronie internetowej. Dziękujemy.

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

Alergie: Prosimy zapytać kelnera o występujące w potrawach alergeny.
Menu w restauracji może różnić się od tego na stronie internetowej. Dziękujemy.



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

Alergie: Prosimy zapytać kelnera o występujące w potrawach alergeny.
Menu w restauracji może różnić się od tego na stronie internetowej. Dziękujemy.