

### Tapas

- Ventresca, hausgemachtem Thunfisch, Pimentada, Arrope, 5,90 €
- Sardellen Filets, gebratenem Gemüse und Oliven, 5,90 €
- Ziegenkäse, Sardellen, Avocado, 5,90 €
- Jabugo Schinken, Tomaten, Olivenölbrot, 5,90 €
- Coca Ente fioe-gras mit karamellisierten Zwiebeln, 8,50 €

### Appetisers

- |   | 1       | 1/2 (tapas) |
|---|---------|-------------|
| Verschiedene Lanzarote Käses,                   | 19,90   | 11,95 €     |
| Mi-cuit Enten Foie-gras hausgemachte,           | 19,90   | 11,95 €     |
| Unsere Meeresfrüchte kroketten,                 | 11,90   | 7,95 €      |
| Gebratene Fischfilets, kleines grüne Paprika,   | 16,50   | 10,25 €     |
| Tintenfische (Chocos) gebraten,                 | 16,50   | 10,25 €     |
| Octopus, Kartoffeln, roter Mojo-Sauce,          | 19,80   | 11,90 €     |
| Gegrillter Ziegenkäse mit Koriander Mojo-Sauce, | 9,90 €  |             |
| Kanarische Kartoffeln mit Mojo-Sauce,           | 5,90 €  |             |
| Traditionelle sizzling Knoblauch-Garnelen,      | 12,40 € |             |
| Rührei mit Schinken, Garnelen, und Gemüse,      | 14,80 € |             |
| Eier mit Jabugo Schinken, Kartoffeln,           | 14,80 € |             |
| Sautiertes Gemüse, würzige Note, alter Käse,    | 15,70 € |             |

### Salate

- |  | 1     | 1/2     |
|--|-------|---------|
| Unser Cesar, Knospen von Salat, Apfel, Sellerie, Tomaten, aromatischem Crunch, Käsedressing und Basilikum, | 11,90 | 7,95 €  |
| Wildgarnelen mit Knoblauch, Guacamole und Mesclúm,   | 16,90 | 10,45 € |
| Warmer Ziegenkäse mit, Samen, Feigen, Nüsse, Tomaten kompot etc.,  | 14,70 | 9,35 €  |

### Meer

- \*Nudeln mit Meeresfrüchten, Matrosen-Stil, 18,90 €
- \*Schwarzer Reis mit Tintenfisch als Risotto, 18,90 €

### Lokale Fisch durch Flut.

- \*Kabeljau gekocht bei niedrigen temperaturen, leichten Pil-Pil, Gemüse der Saison, 22,80 €
- Oder frittierte Kabeljau mit braten Paprikas, 22,80 €
- Gebratene Wildgarnelen und Gemüse in Tempura mit süß-saurer Sojasauce, 22,80 €

\*Sie werden nur während der Mittagspause serviert.

*José Rodríguez - Chef propietario*

## Fléisch

Gebratenes Perlhuhn gefüllt mit Saisongemüse;  
und Ziegenkäse, 22,20 €

Gegrillt Iberischen Schwein Secreto Kartoffeln in Pfanne, 23,50 €  
Oder secreto Carpaccio, alter Käse, Balsamico, Rucola, 23,50 €

La Ibérica Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer und  
alt Weinbrandsauce, 27,90 €

Oder Rinderfilet, karamellierte (Almogrote) grüne Tomaten und  
Ziegenkäse, 27,90 €

Oder Rinderfilet mit Ente foie-gras und Pedro Ximenez, 31,50 €  
Oder Kleine Filets, Knoblauch, Kartoffeln und Petersilie, 22,20 €

**Anderen Fleischsorten je nach Saison.**

## Nachspeisen

Blätterteig mit Mango und Zitrus, 7,60 €

Piña Colada (Ananás, Kokosnuss-Eis, Run Gel), 6,90 €

Egg Mole, Guarapo, Eis Gofio, 6,90 €

Zitronensorbet Champagner und Papaya, 5,90 €

Unser Dessert aus Schokolade, 8,40 €

*Saisonale gastronomische Speisekarte nur für volle Tische.  
Mit oder ohne Weinpaarung.*

## Süßweine

### Lanzarote

Tinto quemado Los Perdomos, 4,80 €

Moscatel naturalmente dulce, 4,80 €

Malvasía naturalmente dulce, 4,80 €

El Grifo, Canari, solera malvasía, coupage, 17,30 €

Pedro Ximénez Sherry, 4,80 €

Tokaji Aszu 3 Puttonios, Ungarí, 14,00 €

*Ohne 7,00% i. g. ich. c.*

**Alle unsere Gerichte können Spuren von allergenen Produkten  
enthalten, sie stehen den Kundenentwicklungsblättern zur  
Verfügung.**

*José Rodríguez  
Chef propietario*