



## **FRANÇAIS**

### **Entrées**

**1R**

01 – Jambon cru premier choix <i>“Pata Negra”</i>	19.80 €
02 – Fromage canarien de chèvre de Guía ( 100 gr )	7.00 €
03 – Fromage fumé de l’île El Hierro grillé, dressé sur confiture de tomates, accompagné de sauce à la coriandre	9.50 €
04 – Croquettes de maquereau	9.80 €
05 – Poulpe court-bouillonné et son assaisonnement à l’huile d’olive, vinaigre et piments verts	13.50 €
06 – Légumes sautés au wok	10.50 €
08 – Carpaccio de chinchard	18.50 €
09 – Crevettes croustillantes	9.50 €
10 – Oeufs brisés aux bouquets, courgettes et oignons sautés	10.50 €

### **Salades**

15 – Salade mixte	7.95 €
17 – Salade de perdrix	9.50 €
18 – Salade de morue	11.80 €

### **Potages, Riz et Œufs**

26 – Soupe de poissons	6.95 €
28 – <i>“Gofio escaldado”</i>	
Bouillie de farine de maïs torréfiée et bouillon de poisson	5.95 €
29 – Potée juteuse de riz et fruits de mer (min. 2 pers.)   prix par personne	18.50 €
30 – Potée juteuse de riz et homard (min. 2 pers.)       prix par personne	29.50 €
31 – Œufs brouillés aux gonades d’oursins et jets d’ail	18.50 €

### **Fruits de mer**

42 - Crevettes blanches de Huelva ( 200 gr )		24.00 €
43 – Crevettes rouges géantes grillées ( <i>carabineros</i> )	les 100 g	12.00 €
45 – Langouste grillée ou au court-bouillon	les 100 g	9.00 €
46 – Homard grillé ou au court-bouillon	les 100 g	9.00 €
47 – Moules à la vapeur		13.75 €
48 – Almejas sautées ou à la marinière		22.50 €



51 – Huîtres sur un socle de glace, quartiers de citron la pièce 4.00 €

### Les Poissons

60 – Tagliatelles de calamars au pesto 16.50 €

61 – Cherne en sauce verte aux almejas 21.90 €

62 – Poisson au four à la façon canarienne  
avec pommes de terre, oignons,  
tomates et poivrons 18.90 €

63 – Poisson en croûte de gros sel les 100 g 4.51 €

64 – Poisson “a la espalda”  
(poisson ouvert et grillé à plat, parsemé d’ail  
frit à l’huile d’olive avec un trait de vinaigre) les 100 g 4.51 €

65 – Cubes de Medregal de Gran Canaria marinés sautés 17.50 €

66 – Anneaux de calmar frits 13.50 €

69 – Filet de rougets, vinaigrette à la tomate 19.50 €

70 - Morue à la sauce “pil pil” 21.50 €

### Les Viandes

80 – Pavé de bœuf grillé 17.50 €

81 – Pavé de bœuf au poivre vert 18.90 €

82 – Pavé de bœuf au fromage de Guía 18.90 €

83 – “Vueltas de solomillo”  
Fines tranches de filet de bœuf à la persillade 16.90 €

### Desserts

90 – Fruits de saison 4.50 €

91 – Sorbets et glaces maison 4.85 €

92 – Pâtisserie maison 5.50 €

94 – Mousse au chocolat 4.85 €

**T.V.A. 7% en sus**