



Nelson

Restaurante

FRANÇAIS

Entrées

	½ R	1R
01 – Fromage canarien de chèvre de Guía (100 gr)		7.00 €
02 – Fromage fumé de l'île El Hierro grillé, dressé sur confiture de tomates, accompagné de sauce à la coriandre		12.80 €
03 – Croquettes de poisson ou jambon		9.80 €
04 – Poulpe court-bouillonné et son assaisonnement à l'huile d'olive, vinaigre et piments verts	8.80 €	16.90 €
05 – Légumes sautés au wok		11.50 €
06 – Carpaccio de Chinchard d'Europe		18.50 €
07 – Croquants de gambas, sauce chili douce		12.50 €
08 – Œufs brouillés aux crevettes, courgettes et oignons		13.20 €

Salades

15 – Salade mixte		8.80 €
16 – Salade russe		9.80 €
18 – Salade de Morue		13.80 €

Potages, Riz et Œufs

26 – Soupe de poissons		7.50 €
28 – “Gofio escaldado” (Bouillie de farine de maïs torréfiée et bouillon de poisson)		6.80 €
29 – Potée juteuse de riz et fruits de mer (min. 2 pers.)	prix par personne	19.50 €
30 – Potée juteuse de riz et homard (min. 2 pers.)	prix par personne	32.20 €

Fruits de mer

42 - Crevettes blanches de Huelva (200 gr)		24.00 €
43 – Crevettes rouges géantes grillées (carabineros)	les 100 g	12.00 €
45 – Langouste grillée ou au court-bouillon	les 100 g	9.80 €
46 – Homard grillé ou au court-bouillon	les 100 g	9.80 €
47 – Moules à la vapeur		14.80 €
48 – Almejas (palourdes) sautées ou à la marinière		23.50 €
51 – Huîtres “Super King” sur un socle de glace, quartiers de citron	la pièce	4.90 €
52 – Crevettes Canariennes (grillées ou au court-bouillon)		19.50 €



Nelson

Restaurante

Les Poissons

60 – Tagliatelles de calamars au pesto		18.50 €
61 – "Cherne" (Mérrou blanc) en sauce verte aux palourdes		22.90 €
62 – Poisson au four à la façon canarienne avec pommes de terre, oignons, tomates et poivrons		19.50 €
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		18.50 €
66 – Anneaux de calamar frits		17.90 €
69 – Filet de rougets, vinaigrette à la tomate		19.50 €
70 – Morue à la sauce "pil pil" (émulsion d'huile d'olive aillée)		23.50 €
71 – "Salpicón de Vieja" (Poisson à la vinaigrette)		18.50 €
72 – Thon Rouge (Tartar, Tataki & Sashimi)		21.80 €

Les Viandes

80 – Pavé de bœuf grillé		18.50 €
81 – Pavé de bœuf au poivre vert		19.80 €
82 – Pavé de bœuf au fromage de Guía		21.50 €
83 – "Vueltas de solomillo" (Fines tranches de filet de bœuf à la persillade)		18.50 €
84 – Jarret de porc rôti		17.80 €
85 – Épaule d'agneau		25.90 €
86 – "Lomo de Rubia Gallega" Longe de vache Galicienne	les 100 g	6.50 €

Desserts

90 – Fruits de saison		5.50 €
91 – Sorbets et glaces maison		5.50 €
92 – Pâtisserie maison		5.50 €
94 – Mousse au chocolat		5.50 €

T.V.A. 7% en sus