



Nelson

Restaurante

<b>ANTIPASTI</b>	<b>½ P</b>	<b>1 P</b>
01 – Formaggio canario di capra di Guía (100 g)		7.00 €
02 – Formaggio affumicato dell'isola El Hierro alla piastra sopra confettura di pomodoro con salsa al coriandolo		12.80 €
03 – Crocchette di pesce / prosciutto		9.80 €
04 – Polpo lesso con olio d'oliva, aceto e peperoncini verdi	8.80 €	16.90 €
05 – Verdure saltate		11.50 €
06 – Carpaccio di sugarello		18.50 €
07 – Rotoli croccanti di gamberoni con salsa chili dolce		12.50 €
08 – Uova strapazzate con gamberoni, zucchini e cipolla		13.20 €
 <b>INSALATE</b>		
15 – Insalata mista		8.80 €
16 – Insalata russa		9.80 €
18 – Insalata di baccalà		13.80 €
 <b>MINESTRE, RISO, UOVA E PASTA</b>		
26 – Zuppa di pesce		7.50 €
28 – “Gofio escaldado” (Puré di granoturco tostato e brodo di pesce)		6.80 €
29 – Riso brodoso con frutti di mare (min. 2 persone) prezzo per persona		19.50 €
30 – Riso brodoso con astice (min. 2 persone) prezzo per persona		32.20 €
 <b>FRUTTI DI MARE</b>		
42 – Gamberi bianchi di Huelva (200 g)		24.00 €
43 – Gamberoni rossi imperiali alla piastra	per 100 g	12.00 €
45 – Aragosta alla piastra o lessa	per 100 g	9.80 €
46 – Astice alla piastra o lesso	per 100 g	9.80 €
47 – Cozze al vapore		14.80 €
48 – Vongole veraci: (saltate con aglio / marinara)		23.50 €
51 – Ostriche Super King sopra un letto di ghiaccio, con limone	per unità	4.90 €
52 – Gamberetti delle Canarie (grigliato o lesso)		19.50 €



Nelson

Restaurante

### **I PESCI**

60 – Listerelle di calamaro al pesto		18.50 €
61 – Cernia bianca in salsa verde alle erbe con vongole		22.90 €
62 – Dentice al forno alla maniera canaria (con patate, cipolle, pomodori e peperoni)		19.50 €
63 – <i>Pesce al sale</i>	per 100 g	4.51 €
64 – <i>Pesce "a la espalda"</i> (aperto a farfalla e grigliat, servito con aglio fritto In olio d'oliva e uno schizzo d'aceto)	per 100 g	4.51 €
65 – Dadi di ricciola marinati		18.50 €
66 – Anelli di calamari fritti		17.90 €
69 – Filetti di triglie con salsa vinaigrette		19.50 €
70 – Medaglione di baccalà "Pil Pil" (emulsione di olio d'oliva e aglio)		23.50 €
71 – "Salpicón de Vieja" (Vinaigrette di Pesce)		18.50 €
72 – Tonno Rosso (Tartar, Tataki & Sashimi)		21.80 €

### **LE CARNI**

80 – Filetto di manzo alla piastra		18.50 €
81 – Filetto di manzo al pepe verde		19.80 €
82 – Filetto di manzo al formaggio di Guía		21.50 €
83 – Fettine di filetto di manzo con aglio e prezzemolo		18.50 €
84 – Stinco di maiale al forno		17.80 €
85 – Spalla d'agnello		25.90 €
86 – "Lomo de Rubia Gallega" (Lombo di mucca Galiziana)	per 100 g	6.50 €

### **DESSERT**

90 – Frutta di stagione		5.50 €
91 – Sorbetti e gelati casalinghi		5.50 €
92 – Dolci casalinghi		5.50 €
94 – Mousse al cioccolato		5.50 €

7 % IVA no compresa.