



VORSPEISEN	½ R	1R
01 – Kanarischer Ziegenkäse aus Guía (100 gr)	7.80 €	11.80 €
02 – Gegrillter Räucherkäse von der Insel El Hierro, auf Tomatenkonfitüre mit Koriandersauce angerichtet		12.80 €
03 – Makrelenkroketten		12.90 €
04 – Gekochter “Pulpo” mil Olivenöl, Essig und grünen Pfefferoni	8.80 €	16.90 €
05 – Im Wok sautierten Gemüse		13.50 €
06 – Carpaccio aus Bastardmakrele		18.50 €
07 – Knusprige garnelen stäbchen		13.80 €
 SALATE		
15 – Gemischter Salat (mit Spargel, Avocado, Thunfisch und hartgekochtem Ei)		10.80 €
16 – Russischer Salat		11.80 €
18 – Kabeljau salat		14.50 €
 SUPPEN, REIS- UND EIERGERICHTE		
26 – Fischsuppe		7.50 €
28 – “Gofio escaldado” (Püree aus gebranntem Maismehl und Fischbouillon)		6.80 €
29 – Saftiger Reistopf mit Meeresfrüchten (ab 2 Pers.)	Preis pro Person	19.50 €
30 – Saftiger Reistopf mit Hummer (ab 2 Pers.)	Preis pro Person	32.20 €
31 – Rührei mit garnelen,zucchini und zwibeln		14.50 €
32 – Rührei mit kabeljau und lauch		15.50 €
 MEERESFRÜCHTE		
42 – Weibe Garnelen aus Huelva (200 gr)		25.80 €
43 – Gegrillte rote Riesengarnelen (<i>carabineros</i>)	pro 100 g	13.50 €
45 – Gegrillte oder gekochte Languste	pro 100 g	12.00 €
46 – Gegrillter oder gekochter Hummer	pro 100 g	9.80 €
47 – Gedampfte mies muscheln		15.50 €
48 – Venusmuscheln sautiert oder kanarischerart		23.50 €
51 – Austern “Super King” auf einem Eisbett, mit Zitronenspalten	pro Stück	4.90 €
52 – Kanarische Garnelen (gegrillt oder gekocht)		19.50 €



CAVIAR (Kaviar)

53 – ZAR Imperial Osetra	30 g	75.00 €
54 – ZAR Imperial Osetra	50 g	120.00 €
55 – ZAR Imperial Osetra	100 g	240.00 €

FISCHGERICHTE

60 – Tintenfisch mit garnelen al pesto		18.50 €
61 – Lubina (Seebarsch) mit grüner sosse und venusmuscheln		24.80 €
62 – Lubina (Seebarsch) mit Rosmarin und Zitrone		22.50 €
63 – Fisch im Ofen auf kanarische Art mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten gebraten		19.50 €
64 – Fisch im Salzmantel im Ofen gegart	pro 100 g	4.51 €
65 – Fisch <i>“a la espalda”</i> (Gegrillter aufgeschnittener Fisch, mit Knoblauch in Olivenöl fritiert und einem Schuss Essig)	pro 100 g	4.51 €
66 – Marinierte makrelenwurtel		18.50 €
67 – Frittierte Tintenfischringe		17.90 €
68 – Rotbarbenfilets mit vinaigrette		19.50 €
69 – Kabeljau <i>“al pil pil”</i> (in Olivenölemulsion mit Knoblauch)		23.80 €
70 – <i>“Salpicón de Vieja”</i> (Fisch mit Vinaigrette)		18.50 €
71 – Roter Thunfisch (Tartar, Tataki & Sashimi)		22.50 €

FLEISCHGERICHTE

80 – Gegrilltes Filetsteak	18.50 €
81 – Filetsteak in grüner Pfeffersauce	19.80 €
82 – Filetsteak mit Sauce aus Käse von Guía	21.50 €
83 – <i>“Vueltas de solomillo”</i> (Rinderfiletscheiben mit Knoblauch und Petersilie)	18.50 €
84 - Gegrillte Scheinsaxe	18.90 €
85 – Gebratene Lammschulter	26.90 €

* Brot mit nativem Olivenöl 1.80 €

Zuzüglich 6.5% MWSt

** Die rohen, marinierten und geräucherten Fischprodukte, die an diesem Ort konsumiert werden, sind mindestens 24 Stunden bei Temperaturen von -20 Grad oder darunter