



ANTIPASTI

	½ P	1 P
01 – Formaggio canario di capra di Guía	7.80 €	11.80 €
02 – Formaggio affumicato dell'isola El Hierro alla piastra sopra confettura di pomodoro con salsa al coriandolo		12.80 €
03 – Crocchette di pesce / prosciutto		12.90 €
04 – Polpo lesso con olio d'oliva, aceto e peperoncini verdi	8.80 €	16.90 €
05 – Verdure saltate		13.50 €
06 – Carpaccio di sugarello		18.50 €
07 – Rotoli croccanti di gamberoni con salsa chili dolce		13.80 €

INSALATE

15 – Insalata mista		10.80 €
16 – Insalata russa		11.80 €
18 – Insalata di baccalà		14.50 €

MINESTRE, RISO, UOVA E PASTA

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 €
31 – Uova strapazzate con gamberoni, zucchini e cipolla		14.50 €
32 – Uova strapazzate con baccalà e porro		15.50 €

FRUTTI DI MARE

42 – Gamberi bianchi di Huelva (200 g)		25.80 €
43 – Gamberoni rossi imperiali alla piastra	per 100 g	13.50 €
45 – Aragosta alla piastra o lessa	per 100 g	12.00 €
46 – Astice alla piastra o lesso	per 100 g	9.80 €
47 – Cozze al vapore		15.50 €
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 €



CAVIAR (Caviale)

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

I PESCI

60 – Listerelle di calamaro al pesto		18.50 €
61 – Lubina (Branzino) in salsa verde alle erbe con vongole		24.80 €
62 – Lubina (Branzino) al rosmarino e limone		22.50 €
63 – Dentice al forno alla maniera canaria (con patate, cipolle, pomodori e peperoni)		19.50 €
64 – <i>Pesce al sale</i>	per 100 g	4.51 €
65 – Pesce "a la espalda" (aperto a farfalla e grigliat, servito con aglio fritto In olio d'oliva e uno schizzo d'aceto)	per 100 g	4.51 €
66 – Dadi di ricciola marinati		18.50 €
67 – Anelli di calamari fritti		17.90 €
68 – Filetti di triglie con salsa vinaigrette		19.50 €
69 – Medaglione di baccalà "Pil Pil" (emulsione di olio d'oliva e aglio)		23.80 €
70 – "Salpicón de Vieja" (Vinaigrette di Pesce)		18.50 €
71 – Tonno Rosso (Tartar, Tataki & Sashimi)		22.50 €

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		18.90 €
85 – Spalla d'agnello		26.90 €

* Pane con olio extra vergine 1.80 €

6.5 % IVA no compresa.

** I prodotti ittici crudi, marinati e affumicati che verranno consumati in questo luogo sono stati almeno 24 ore a temperature di (-20 gradi) o inferiori.