

Sunset

FOOD & DRINK
LAS PALMAS

Síguenos en:



Calle Sagasta 64 - 35008 Las Palmas de Gran Canaria

m. 622 77 70 69

Entrantes

1. Berenjenas fritas con miel 7,50

(Tiras de berenjena rebozada con miel de palma de la isla)

1. Carpaccio de carne 10,90

(Lonchas de solomillo vacuno marinado con rucola, parmesano y aceite de oliva extra virgen)

3. Langostinos al ajillo 9,50

(Langostinos fritos en aceite de oliva, ajo, perejil y guindilla servido con tostas de pan)

4. Papas arrugadas 4,70

(Papas jóvenes de la isla servidas con el típico "mojo rojo" canario picante)

5. Queso a la plancha 8,70

(Queso italiano "scamorza" ahumado, servido con una vinagreta de frutos rojos)



6. Nachos 5,50

(Gratinados con queso gouda y servidos con guacamole casero, pico de gallo, crema de cheddar y jalapeños)

7. Huevo estrellado 7,30

(Huevo a la plancha sobre una cama de patatas y jamón serrano crujiente)

8. Tabla mixta (por pers.) 7,00

(Rica tabla de embutidos y quesos diferentes con frutos secos, picatostes y mermelada del día del chef)

9. Carpaccio de salmón 11,90

(Lonchas de salmón fresco marinados, con rucola, nueces, huevas de salmón y aceite de oliva extra virgen)

10. Pulpo a la gallega 9,90

(Rodaja de pulpo gallego, con cortes de patatas cocidas, escamas de sal y aceite de pimentón)





Ensaladas

11. Cesar

(Clásica ensalada con salsa cesar, pollo crujiente y queso parmesano)

8,50

12. Escandinava

(Con tomate cherry, cebolla, crema de aguacate, salmón noruego ahumado y langostinos cocidos con un toque de zumo de limón)

9,50

13. Sunset

(Rica rica, con queso de cabra fresco a la plancha, pera, nueces, peras, vinagre balsámico de Modena y cebolla caramelizada)

8,90

14. Siciliana

(Ensalada especial con cous-cous a la vinagreta de pulpo!)

12,90



11

13



Pasta y Arroces

15. Tagliatelle del mar 10,50

(Pasta fresca al huevo con langostinos, calabacines y crema de puerro)

16. Pappardelle de la tierra 11,50

(Pasta fresca al huevo con tiras de solomillo, boletus edulis y crema de trufa)

17. Tagliatelle nere alle vongole 13,00

(según temporada)

(Con tomate cherry, perejil, guindilla y sabrosas almejas japónicas frescas)

18. Tagliatelle nere frutti di mare 14,90

(Rica mezcla de mariscos frescos: mejillones, almejas, langostinos, calamares y pulpo!!)

16

15

19. Risotto amarillo 10,90

(lleva tiras de solomillo, azafrán y crujiente de queso parmesano)

20. Risotto agli scampi x 2 personas 25,90

(Arroz cocinado en fumé de langostinos, con tomate cherry, espárragos verdes y cigalas)

21. Risotto/Tagliatelle de la casa con bogavante 45,00

(según temporada)

(A elegir: arroz o pasta fresca con langostinos y espectacular bogavante canadiense fresco)





Pescado

22. Calamares saharianos 17,00

(según temporada)

(Anillas de calamares rebozados y fritos, acompañados de ensalada y patatas fritas)

23. Mejillones en escabeche 18,50

(según temporada)

(Frescos y sabrosos en una rica vinagreta picante)

24. Lomo de salmón 14,90

(Hecho al horno, acompañado de una rica crema de puerro y verduras a la plancha)

25. Pez espada en papillote 17,50

(Lomo de pez espada hecho al vapor de vino blanco sobre una cama de verduras)

26. Los rejos! 16,50

(Tacos de pulpo rebozado y frito, con su guarnición: papas fritas y ensalada)

27. Pescado fresco del día

(según temporada)

(Puede variar entre: lubina, dorada, sama u otro pescado de temporada. Pregunten al camarero!)

Precio
dependiente
del pescado



Carne

28. Lagrimas de pollo 8,50

(Tiras de pechuga de pollo, marinadas con salsa de soja, curry y zumo de lima, luego empanados con pan y almendras)

29. Solomillo a la francesa 15,90

(El clásico medallón de solomillo con la cremosa salsa a la pimienta verde)

30. Solomillo de montaña 16,90

(Medallón de solomillo con una rica salsa de boletus edulis y crema de trufa)

31. French rack 17,00

(Super escalope de ternera con hueso, hecha a la plancha con un marinado de hierbas mixtas)

32. Sunset King 10,90

(Hamburguesa 200gr de irish angus, lleva mostaza de dijon, lechuga, tomate, bacon, queso de cabra fresco, cebolla caramelizada y huevo a la plancha)

33. Parrillada ibérica x2 34,00

(Nuestra fantástica parrillada de cerdo ibérico: presa, secreto y pluma, con guarnición de papas fritas y verduras. Te irás satisfecho!!!)

30

28



Pizza

34. Focaccia mediterránea 4,50

(Tomate cherry, romero, aceite de oliva)

35. Margherita 7,90

(Tomate y mozzarella)

36. Vesuvio 8,30

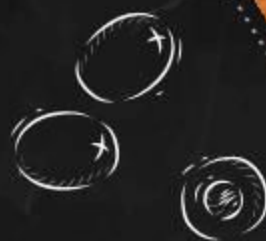
(Tomate, mozzarella y jamón cocido)

37. 4 quesos 8,50

(Mozzarella, gorgonzola, scamorza y parmesano)

38. Frutti di mare 10,50

(Mejillones, almejas, calamares, langostinos y pulpo: todo



41

39. Calzone 8,90

(Rellena, con tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones)

40. Mexicana 9,70

(Tomate, mozzarella, gorgonzola, salami picante y jalapeños)

41. Bosque mágico 9,80

(Tomate, mozzarella, tiras de solomillo, boletus edulis y crema de trufa)

42. Vegetariana 8,30

(Con verduras variadas)

43. Verano 8,90

(tomate, mozzarella, rucola, serrano, cherry y parmesano)

44. Nube 9,20

(Tomate, mozzarella, queso crema, cebolla y bacon)



Postres

*Nuestro repostero
nos hace todas la semana postres diferentes,
que pueden variar entre:*

Brownie

Tarta de zanahoria

Tarta 3 chocolates

Tarta de manzana

Tiramisú

Cheese-cake

Y muchos mas.... Pregunten al camarero!!!

