

ENTRÉES:

- > Croquettes maison: jambon ibérique ou poulet rôti - 8,50€
- > Salade russe maison avec jambon ibérique - 8,90€
- > Fromage canarien grillé avec mojos et miel de palmier - 11,50€
- > Aubergines frites au miel de palmier et gofio - 9,00€
- > Crevettes à l'ail - 12,50€
- > Tartare de thon rouge avec crème d'avocat - 15,90€
- > Poulpe à la galicienne - 15,90€
- > Calamars à l'andalouse avec mayonnaise au citron vert - 11,90€
- > Taco de cochon noir avec mayonnaise chipotle et légumes marinés (2 pcs.) - 11,50€

SALADES FRAÎCHES:

- > Salade de ventrèche de thon, tomate et avocat - 14,50€
- > Salade de fromage canarien grillé avec vinaigrette miel et moutarde - 14,50€

DE LA MER:

- > Poulpe grillé sur lit de pommes de terre et almogrote - 21,00€
- > Thon rouge local en sauce mojo bouillie et pommes de terre ridées - 19,90€
- > Calamar grillé avec sauce à l'ail - 21,00€

RIZ:

- > Riz crémeux à la seiche et crevettes rouges - 19,00€
- > Riz noir à la seiche et calamars frits - 19,00€

VIANDES:

- > Secreto ibérique de bellota avec chimichurri aux herbes fraîches - 19,50€
- > Filet de bœuf à l'ail et frites - 21,00€
- > Cannelloni de joue de bœuf avec béchamel au fromage - 15,50€
- > Escalope de poulet à la sauce aux champignons - 14,90€

TORTILLAS & ŒUFS CASSÉS:

- > Œufs cassés au jambon ibérique - 14,50€
- > Tortilla espagnole aux oignons caramélisés - 10,90€
- > Tortilla espagnole à l'avocat et au fromage - 12,90€

[FRA]

DESSERTS:

- > Coulant au dulce de leche - 5,50€
- > Cheesecake - 5,50€
- > Flan canarien (quesillo) - 5,50€
- > Tiramisu traditionnel - 5,50€



TOUS NOS LES PLATS POURRAIENT CONTIENT DES ALLERGÈNES :

- LUPINS
- CÉLERI
- ARACHIDES
- CÉRÉALES AVEC GLUTEN
- CRUSTACÉS
- NOIX
- GRAINES DE SÉSAME
- ŒUF
- LAIT
- MOLLUSQUES
- MOUTARDE
- POISSON
- SOJA
- SULFITES

TASCA EL OLIVO

