The Roots
DRUNK & CARNIVORE

VIVE UNA EXPERIENCIA DISTINTA, LA MÚSICA Y EL AMBIENTE TE VAN A ABRAZAR.

EN THE ROOTS NI HAY FRIO, NI HAY CALOR.

COME Y BEBE, LUNES Y MARTES VETE A HACER DEPORTE.

– DRUNK & CARNIVORE –

– RÓMPETE LA BOCA –

CECINA DE ANGUS CON QUESO DE CABRA VIEJO RALLADO – – – – 19.50

QUESOS CANARIOS DE LA ESPERANZA – – – – 14.00

BONDIOLA Y QUESOS CANARIOS DE LA ESPERANZA – – – – 18.00

PROVOLONE CLÁSICO – – – – 9.50

(Provolone fundido a la parrilla con aceite de ajo, orégano y ají molido)

CROQUETONES DE ALMOGROTE Y MATAMBRE DE TERNERA – – – – 7.50

MOLLEJAS DE CORAZÓN – – – – 22.50

CHORIZOS CRIOLLOS – – – – 6.50

EMPANADA CRIOLLA CLÁSICA – – POR UDS – – 4.50

(Ternera cortada a cuchillo, aceitunas, huevo duro, cebolla y ají molido)

EMPANADA DE CORDERO – – POR UDS – – 4.50

(Cordero cortado a cuchillo con una fritura de pimientos y cebolla)

– SI TE GUSTA EL VERDE –

ENSALADA DE LA ABUELA – – – – 8.50

(Ideal como guarnición, aguacate, cebolla, tomate y nuestro aliño con hierbas frescas)

TOMATES OREGANATO – – – – 5.50

ENSALADA CRIOLLA – – – – 6.50

(Pimientos rojos y verdes, tomates, cebolla, crema balsámica de Módena y AOVE)

VERDURAS A LA PARRILLA Y SALTEADAS – – – – 9.00

(Un mixto de verduras seleccionadas a la parrilla que pasan después por un salteado con salsa de soja y brandy)

PIMIENTO ROJO ASADO A LEÑA – – – – 6.00

- ÉCHATE UNA CARNE -

- CERDO -

COSTILLAS DE CERDO CON PANCETA - - - - 24.50

SECRETO DUROC - - - - 22.50

(Majado con ají molido y ajo)

- CORDERO -

CORDERO CON CHIMICHURRI - - - - 30.50

(Troceado y macerado en chimichurri, se presenta en una caldereta de barro caliente)

PIERNA DE LECHAL - - - - 25.00

- TERNERA -

ENTRAÑA DE ANGUS - - - - 42.50

VACÍO DE ANGUS - - - - 32.00

COSTILLA DE ANGUS - - - - 30.50

PICAÑA RED HEREFORD - - - - 35.00

ASADO ANGUS - -Corte de 1kg - - 48.50

- ASADO A LA CRUZ -

(DOMINGOS Y EVENTOS)

COSTILLA DE ANGUS A LA CRUZ - - - - 35.50

VACÍO DE ANGUS A LA CRUZ - - - - 36.00

COSTILLA DE CERDO Y PANCETA A LA CRUZ - - - - 28.50

CORDERO RECENTAL A LA CRUZ - - - - 37.50

- ELIGE TUS PAPAS -

PAPA DEL CHEF - - - - 6.00

(Estilo Fish & Chips. Fritas con aceite, vinagre, sal y pimienta)

PAPA NEGRA DEL TIO - - - - 9.00

(Fritas con aceite de oliva y pimentón, un toque de perejil y sal)

BATATA FRITA - - - - 7.00

(Fritas en forma de bastón, añadimos aceite de ajo y perejil, sal y pimienta)

PAPA NEGRA CON AGUACATE - - - - 10.50

(Fritas con aceite de ajo y perejil, pimienta negra, pimentón, sal y aguacate)

- NUESTRAS SALSAS CASERAS -

CHIMICHURRI DEL JEFE - - - - 4.50

SALSA CRIOLLA - - - - 4.50

MOSTAZA CASERA - - - - 3.50

PICANTE DEL LOCO - - - - 4.00

- POSTRES CASEROS -

ALFAJORES DE CHOCOLATE NEGRO - - - - 4.50

LEMON PIE - - - - 6.50

PASTAFROLA CANARIA CON HELADO - - - - 8.00

CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE, CHOCOLATE NEGRO RALLADO Y BASE DE GALLETA LOTUS - - - - 7.50

SI TE GUSTO COMO TE ATENDIERON LOS CAMAREROS HAZLES UN GUIÑO.

SI TE GUSTO LA CARNE APLÁUDELE AL PARRILLERO.

DISFRUTA MUCHO