

GEWIN

STARTER

FOCACCIA mit kandierten Tomaten, sonnengetrockneter Tomate, Käse und Pestosauce	8,00€
KANARISCHES KÄSEBRETT (Bolaños) UND 100 % cebo de campo Iberischer SCHINKEN.	18,00€
AUBERGINE MILLEFEUILLE in Tempura mit Palmhonig und Ziegenkäse	12,00€
LAMMTEIGTASCHE, kanarischer Stil mit Pico de gallo	4,80€ pro Einheit
GARNELEN MIT PANKO selbstgemacht und mit Kimchi-Mayonnaise serviert	13,50€
GEGRILLTE PRINTELN mit Knoblauch und Petersilie	18,00€
TORREZNOS DE SORIA mit Kartoffelpüree	12,00€
RÜHREI mit Schinken	14,50€
BROTSERVICE der Amaro-Bäckerei (2 Einheiten) mit Petersilien-Aioli	2,90€

SELBSTGEMACHTE KROKETTEN

SCHINKENKROKETTEN	12,00€
CHORIZO-KROKETTEN AUS TEROR mit Palmenhonig	13,00€
RINDFLEISCHKROKETTEN IN ROTWEIN,	15,00€
KNOBLAUCH, GARNELENKROKETTEN,	16,00€
BOLETUS-KROKETTEN MIT TRÜFFEL	14,00€

SALAT

BURRATA-SALAT mit sonnengetrockneten Tomaten, kandierten Kirschen, Mezclum und Pesto	13,00€
ZIEGENKÄSE, Garnelen, Nüsse, Speck, Mesclum und Honigsenf	14,00€
TUNA-BAUCH mit gerösteten Paprika und Tomate mit Pedro Ximénez	16,00€
KNUSPRIGER HÄHNCHENSALAT mit Apfel, Walnüssen, Mezclum, Blauschimmelkäse und Vinaigrette	15,00€

FÜR DIE KLEINEN

nur für Kinder unter 12 Jahren verfügbar

KNUSPRIGE HÄHNCHENSTREIFEN mit natürlichen Pommes	10,00€
MAKKARONI MIT BOLOGNESE-SAUCE. Glutenfrei	10,00€

Preise mit IGIC inbegriffen.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team

GÁNIGO

REIS

GEFÄLSCHTES TRÜFFELIGES IBERISCHES RISOTTO. Puntalette-Pasta mit Gemüsebrühe, Parmesan, Schinken in zwei Texturen, Trüffel und saisonale Pilze	15,50€
REIS, GEMÜSE und KIMCHI 1 Punkt.	15,90€
REIS, GEMÜSE und KIMCHI 2 Punkte. Gran Reserva Reis, Gemüsebrühe, Ñora-Pfefferwurst, saisonales Gemüse und gegrilltes Kimchi, fertig im Ofen.	28,00€
MEERESFRÜCHTEREIS von "SENYORET" 1 Punkt.	18,50€
MEERESFRÜCHTEREIS von "SENYORET" 2 Punkte. Gran Reserva-Reis, Fumet, Ñora-Pfeffer, Salmorreta, Garnelen, Tintenfische, Muscheln, Miesmuscheln und Fisch, im Ofen fertig.	35,00€
SCHWARZER REIS mit SCRIMP 1 Punkt.	19,50€
SCHWARZER REIS mit PRENGEN 2 PX. Gran Reserva-Reis, Fumet, Ñora-Pfeffer-Salmorreta, Garnelen, Garnelen und Tintenfische, Fertig im Ofen.	37,00€
CREMIGER SCHWEINEWANGENREIS MIT KÜRBIS 1 PX.	21,00€
CREMIGER SCHWEINEWANGEN-REIS MIT KÜRBIS, 2 PORTIONEN. Gran Reserva-Reis, Fleischbrühe, Ñora-Pfeffer-Salmorreta, Kürbis, Karotte und Schweinebäckchen in ihrem Saft, fertig im Ofen.	39,00€
CREMIGER REIS VON RIND-OSSOBUCO 1 PX.	22,00€
CREMIGER REIS VON RIND-OSSOBUCO 2 PX. Gran Reserva-Reis, Fleischbrühe, Ñora-Pfeffer-Salmorreta, saisonale Pilze und Rind-Ossobuco im Saft, im Ofen fertig.	40,00€

Preise mit IGIC inbegriffen.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team

GÁNIGO

DAS FLEISCH

KUCHEN in ihrer Soße mit Tejeda-Kastanien, begleitet von Püree	22,00€
OSOBUCCO in seiner Sauce, begleitet von Süßkartoffelpüree, begleitet	22,00€
PRESA DE COCHINO NEGRO CANARIO, maceriert mit einer würzigen Note und Reduktion von Pedro Ximénez, begleitet von Ofenkartoffeln	23,00€
LOMO ALTO mit Strohkartoffeln und sautiertem Gemüse	26,90€
RINDERFILET mit grüner Paprikacreme und Strohhalmkartoffeln	28,90€

FISCHE



KABELJAU IN TEMPURA El Barquero [Wildfisch] MIT SANFAINA	26,00€
CHERNE mit sautiertem Gemüse und zerknitterten Kartoffeln mit Almogrote und Mojo-Sauce	27,00€
GEBACKENER LACHS MIT HIRSECREME UND GEMÜSE	24,00€
PRAWN CEVICHE MIT KOKOSMILCH	18,00€

SÜßES ENDE

SCHOKOLADENBROWNIE mit Haselnuss und Vanilleeis,	6,90€
GEBACKENER KÄSEKUCHEN. Mit Beeren Coulis	6,20€
Weißer Schokolade PANNA COTTA mit Gofio-Crumble-Basis und indischen Feigenfeigen-Coulis	6,90€
BANANENKUCHEN, garniert mit Bananeneis und gesalzenem Karamell	6,90€
SELBSTGEMACHTE KATALANISCHE CREME	6,20€
CREMIGER GOFIO MIT FLAMBIERTER BIRNE	6,90€
BRIOCHE TORRIJA mit Vanilleeis und karamellisiertem Zucker direkt vor Ort	7,50€