





CROQUETTES

Croquettes (3 unités du même goût)	6,00€
Croquettes (6 unités du même goût)	11,00€
Croquettes (9 unités du même goût)	15,00€
Jambon ibérique	
Chorizo de Teror 	
Chorizo Joselito	
Cecina avec poireau	
Côte de bœuf retinta	
Morue avec une touche d'ail	
Crevettes à l'ail	
Fromage de chèvre	
Fromage bleu	
Almogrote 	
Poireau confit, dattes et carottes	
Cèpes	

Demandez à notre équipe les croquettes de la semaine !

NOS PAINS

Toutes nos tostas sont préparées avec du pain à base de farine biologique et fermenté au levain naturel

Service de pain	1,50€
Sauces	1,20€
Service de pain (sans gluten)	1,80€
Tosta avec beurre à l'ail	3,00€
Tosta avec tomate	3,50€
Tosta avec tomate et jambon ibérique	8,00€
Tosta avec chorizo « perrero » et miel 	8,00€
Chorizo à tartiner à base de viande de porc et d'épices	
Tosta avec almogrote 	8,00€
Crème de fromage affiné au mojo rouge	
Tosta avec sardine fumée	10,00€
Tomate, poivrons rôtis et oignon caramélisé	

ŒUFS

Œufs « al estampido » avec presa : œufs frits, presa ibérique, pommes de terre et almogrote	19,00€
Œufs « al estampido » avec jambon : œufs frits, pommes de terre et jambon ibérique	14,00€
Œufs « al estampido » avec chorizo : œufs frits, pommes de terre et chorizo Chacon	12,00€






 Spécialité canarienne

Les additions séparées ne sont pas acceptées



Demandez la liste des allergènes au personnel

I.G.I.C inclus dans les prix

ENTRÉES

	petit	grand
Plateau de fromages canariens 	11,00€	17,00€
Plateau Enyesque Fromages, charcuteries et pickles	14,00€	22,00€
Papas arrugadas 		5,50€
Frites		4,00€
Fromage frit des îles  Avec confiture de figues		12,00€
Fromage fumé grillé 		9,00€
Salade russe à notre façon		6,00€
Gofio traditionnel chaud 		6,00€
Escaldón de la mer 		7,50€
Chorizo grillé		6,50€
Chicharrones avec gofio 		6,00€
Torrezno		9,00€
Salpicón de cherne (été)		19,00€

SALADES

Atlantique : tomate, cherne fumé, sardine fumée, câpres et vinaigrette au poivron	18,50€
Enyesque : burrata, avocat, concombre, olives noires, tomate et vinaigrette à la coriandre	18,00€
Majorera : laitue, fromages, tomate majorera, fruits secs et dattes 	16,00€
La Pareja : tomate et oignon assaisonnés 	7,00€
La Fumée : saumon fumé, peto fumé de La Gomera, cherne fumé, tomate, oignon, câpres, olives noires, huile d'olive et vinaigrette aux poivrons	24,00€

QUELLES CONSERVES !

Conserves de haute qualité, avec des produits premium de différentes marques comme *El Legado de Lola* et *Conservas Ana María Santoña*





Filets d'anchois à l'huile d'olive 120g.	19,00€
Filets d'anchois à l'huile d'olive 45g.	9,50€
Autres conserves sélectionnées	Demandez à l'équipe

ENFANTS

Menu enfant

Poisson en tempura avec papas arrugadas	11,00€
Fingers de poulet avec frites	12,00€
Pommes de terre avec œuf au plat	8,00€
Cuisse de poulet avec frites	11,00€
Spaghetti à la tomate	6,00€
Tortilla « chinija » Œufs, jambon et fromage	6,00€

PLATS PRINCIPAUX

	S 1 pers. 400g. env.	L 2 pers. 800g. env.	XL 3-4 pers. 1,2kg. env.
Cachopo	19,00€	29,00€	49,00€
Deux filets de bœuf panés farcis de jambon ibérique et d'un mélange de fromages des îles avec une légère touche de pomme			
Carne fiesta (porc mariné et frit) 			12,00€
Presca ibérique bellota			20,00€
Entrecôte angus (Uruguay) Environ 300g			22,00€
Côtes barbecue			21,00€
Côtes miel et moutarde			20,00€
Joues de bœuf			17,00€
Queue de taureau			23,00€
Ragoût de chèvre 			19,00€
Pois chiches mijotés 			13,00€
Soupe de maïs et blé (hiver) 			15,00€
Calamar saharien grillé			22,00€
Poulpe atlantique mijoté à la canarienne			20,00€
Tentacule de poulpe rôti Sur fond fumé de laurier et paprika			17,00€
Morue avec poivrons et oignon confit			19,00€
Poisson selon saison		Demandez à l'équipe	

HAMBURGERS

Enyesque: pain brioche avec 220g de viande de bœuf juteuse grillée, bacon croustillant, laitue et tomate, oignon caramélisé avec une touche sucrée, œuf au plat et fromage fumé canarien. Le tout accompagné de notre sauce Enyesque	17,00€
Fuerteventura: pain brioche moelleux, savoureuse viande de chèvre mijotée, oignon et concombre marinés, fromage semi-affiné et laitue croquante. Le tout complété par notre « mojo-nesa », qui combine le mojo et la douceur de la mayonnaise	13,00€
Gran Canaria: pain brioche moelleux, poulet frit croustillant, laitue, tomate et oignon caramélisé avec une touche sucrée délicate, complété par du fromage cheddar fondu et une mayonnaise crémeuse	12,00€
La Palma: pain brioche avec burger végétal, laitue, tomate, oignon caramélisé et fromage fumé pour sublimer chaque bouchée	12,00€
La Gomera: pain brioche avec côte de porc fumée en sauce barbecue, laitue, salade de chou et une touche de confiture de figues	14,00€
Matahambre: pain brioche, 200g de viande de bœuf grillée, oignon caramélisé, bacon croustillant et fromage gouda fondu	10,00€

DESSERTS

Bienmesabe avec glace	8,00€
Quesillo	6,00€
Torrijas canariennes avec miel Avec glace +2€	6,00€
Tiramisu	6,00€
Riz au lait de chèvre	6,00€
Gâteau à la banane et gofio	6,50€
Coupes « Doña Laura » (demandez à l'équipe)	6,50€

CAFÉS ET INFUSIONS

Café / Espresso	1,80€
Café serré noisette	2,00€
Café noisette au lait concentré	2,20€
Café au lait	2,50€
Décaféiné	2,50€
Leche y leche	2,70€
Carajillo (café avec alcool)	3,00€
Américain	2,50€
Cappuccino	3,50€
Barraquito	6,50€
Cola Cao	2,50€
Infusions Avec lait +0,50€	2,20€

BOISSONS ET BIÈRES

Eau 50cl. plate 	2,20€
Eau 50cl. gazeuse 	2,20€
Boissons / Tonic	2,50€
Nestea / Lipton / Aquarius / Appletiser	3,00€
Jus 	2,50€
Jus d'orange pressé grand	6,00€
Jus d'orange pressé petit	4,00€
Bière Dorada pression petite 	2,30€
Chope Dorada 	4,00€
Bouteille Dorada Especial 	3,50€
Bouteille Dorada Pilsen 	3,00€
Dorada 0,0 grillée 	3,50€
Dorada sans gluten 	2,60€
Bière Tropical petite 	2,20€
Chope Tropical 	3,80€
Tropical Citron 	3,20€
Tropical 0,0 	3,50€
Corona 	3,50€
Malpéis (Jable / Rofe / Bermeja) 	4,00€

COCKTAILS, CIDRE ET CAVA

Sangria classique	6,00€/verre	15,95€/1L
Sangria Cava	7,00€/verre	16,95€/1L
Freixenet Piccolo		8,00€
Cocktail (Mojito...)		8,00€
Cocktail sans alcool		5,00€
Magners		5,00€
Kopparberg		5,00€

LIQUEURS ET BRANDY

Anis		5,00€
Amaretto Disaronno		6,00€
Tía María		6,00€
Pampelmuse		5,50€
Sambuca		5,50€
Baileys		6,00€
Ron Miel		5,50€
Frangelico		5,50€
Crème d'Orujo		5,50€
Liqueur aux herbes		5,50€
Liqueur de gofio		4,50€
Jägermeister		5,50€
Licor 43		5,50€
Malibù		5,00€
Vodka caramel		5,50€
Campari		5,00€
Aperol		6,00€
Martini Blanc / Rouge / Sec		5,50€
Carlos I		10,00€
Veterano		5,00€
Liqueurs sans alcool		4,00€




VODKA

Blat 		10,00€
Smirnoff		5,00€
Absolut		6,00€

WHISKY

Johnnie Walker Red Label		5,00€
Johnnie Walker Black Label		9,00€
J&B 15 ans		9,00€
Jameson		6,00€
Chivas 12 ans		9,00€
Jack Daniel's		7,00€
Yamazakura		11,00€

GIN

Carmela 	6,50€
Macaronesian 	8,00€
Gin 72 	7,00€
Beefeater	6,00€
Gordon's	4,50€
Gordon's Pink	5,50€
Puerto de Indias	7,50€
Tanqueray	6,00€
Gin City Bleu	6,00€
Gin City Rouge	6,00€
Seagram's	7,00€
Martin Miller	10,00€
Hendrick's	11,00€

RHUM

Arehucas Oro 	5,00€
Arehucas Blanco 	5,00€
Aldea Familia 	10,00€
Havana Club	5,00€
Havana Club 7 ans	8,00€
Matusalem 7 ans	8,00€
Barceló Añejo	6,50€
Brugal	6,00€
Centenario 7 ans	8,00€
Dictador 20 ans	14,00€
Zacapa 23 ans	14,00€
Cacique añejo	6,00€

Avec boisson +€2.50