



Jade Stone



Happy New Eve



* ENTRANTES

- * Langostinos crujientes rebozados
pasta de katalifi, servidos con
mermelada de mandarina 20.00
- * Vieiras con crema de bogavante 20.00
- * Ensalada de salmón ahumado con rúcula,
tomate cherry y salsa tártara 17.00
- * Sopa de pescado y marisco 17.00

* PLATOS PRINCIPALES

- * Solomillo en salsa de boletus
al vino tinto con verduras de temporada,
papas salteadas, cebolla y pimientos 35.00
- * Pierna de cordero al horno con
un toque de romero, servida con verduras
de temporada y puré de patata 35.00
- * Salmón en salsa de almendras
servido con verduras de temporada
y patatas canarias 35.00
- * Rodaballo Thermidor servido con
verduras de temporada y patata chaqueta . . 35.00

* POSTRES

- * Cremoso de Pistacho 8.00
- * Cremoso de Tarta de Queso y Coco 8.00



* ПРИБЫВАЮЩИЙ

- * Хрустящие креветки
паста катаифи кляре, подается
с мандариновым вареньем 20.00
- * Гребешки с кремом из омаров 20.00
- * Салат из копченого лосося
с рукколой, помидорами черри и
соус тартар 17.00
- * Суп из рыбы и морепродуктов 17.00

* ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- * Филейная вырезка в соусе подосиновик к
красному вину с сезонными овощами,
картофелем жареный, лук и перец 35.00
- * Запеченная ножка баранины с оттенком
розмарина, подается с сезонные овощи и
картофельное пюре 35.00
- * Лосось в миндальном соусе подается
с сезонными овощами и канарский
картофель 35.00
- * Турбо Термидор
подается с сезонными овощами и
картофельная куртка 35.00

* ДЕСЕРТЫ

- * Кремовый писташ 8.00
- * Кремовый чизкейк с кокосом 8.00



* ENTRÉES

- * Langoustines Croustillantes
pané au katalfi pasta, servi avec
confiture de mandarine 20.00
- * Coquilles Saint-Jacques à la
crème de homard. 20.00
- * Salade de saumon fumé
with roquette, tomate cerise et tartar sauce . 17.00
- * Soupe de polsson et fruits de mer 17.00

* PLATS PRINCIPAUX

- * Filet de boeuf à la sauce aux cépes et
vin rouge avec légumes de saison, pommes
de terre sautées, ailgnos et polvrons 35.00
- * Gigot d'agneau au four avec une
touche de romarin, servi avec légumes
de saison et purée de pommes de terre . . . 35.00
- * Saumon à la sauce aux amandes
servi avec légumes de saison et
pommes de terre canariennes 35.00
- * Turbot Thermidor
servi avec des légumes de saison et
pomme de terre en veste 35.00

* DESSERT

- * Crème à la pistache. 8.00
- * Crème au fromage blanc et à la
noix de coco 8.00



* FÖRRÄTTER

- * Crispy havsräkor
panerad med katalfi pasta,
serverad med tangerin sylt 20.00
- * Ostron med hummerkavlar. 20.00
- * Sallad rökt lax
med rucola, körsbärstomat och tartarsås . . 17.00
- * Flsk och skaldjursoppa 17.00

* HUVUDRÄTTER

- * Oxfile med boletussås och rött vin
med säsong grönsaker, sauterade potatisar,
ök och paprika 35.00
- * Bakat lammben
med en touch av rosmarin, serverad med
säsong grönsaker och potatismos 35.00
- * Lax i mandelsås
serveras med säsong grönsaker
och kanariska potatis 35.00
- * Piggvar Thermidor serveras
med säsong grönsaker och jacka potatis. . . 35.00

* EFTERRÄTTER

- * Pistagekräm 8.00
- * Kokosostkakekräm 8.00