

TAPAS Y ENTRANTES

- 1** Pan calentito con alioli casero **1.75**
- 2** Aceitunas del País **1.95**
- 3** Tabla de quesos canarios con mermeladas y frutos secos **10.95**
- 4** Quesos del país gratinados con confitura de guayaba y pistachos **10.95**
- 5** Queso ahumado rebozado en kikos con mermelada de arándanos **10.95**
- 6** Medallón de queso de cabra al horno con miel y almendras laminadas **7.95**
- 7** Bombones de morcilla dulce canaria recubiertos con almendras sobre manzana caramelizada, queso de cabra y miel **9.95**
- 8** Jamón ibérico y embutidos con tomate rallado y frutos secos **16.95**
- 9** Dátiles envueltos en bacon **7.95**
- 10** Pimientos de Padrón con escamas de sal **6.95**
- 11** Papas arrugadas canarias con mojo picón casero **5.95**
- 12** Croquetas caseras **7.95**
- 13** Trío de empanadillas caseras de ternera, pollo y atún **7.95**
- 14** Pan bao de costillas desmenuzadas, rúcula, aguacate y mayo&sriracha **9.95**
- 15** Tartar de solomillo de ternera con yema, mostaza y encurtidos **15.95**
- 16** Tartar de salmón con aliño thai, aguacate y encurtidos **15.95**
- 17** Huevos rotos con jamón ibérico y virutas de foie gras **11.95**
- 18** Huevos rotos con champiñones frescos en salsa de trufa, cebolla caramelizada y queso de cabra **11.95**
- 19** Langostinos al ajillo con aceite de oliva, ajo y cayena **11.95**
- 20** Timbal de aguacate y langostinos bañado en salsa cóctel **13.95**
- 21** Pulpo a la gallega con aceite de oliva y pimentón sobre puré de batata **16.95**
- 22** Arrieras salteado de langostinos y pulpo sobre láminas de papas, crema de ajo tostado y pimentón **16.95**

ENSALADAS

- 23** PERLA. Escarola, atún, piña, feta, tomate cherry, cebolla, pepino, millo, pasas, nueces y crema balsámica **11.95**
- 24** CÉSAR. Escarola, pollo crujiente, bacon, tomate cherry, costrones, parmesano y salsa César **11.95**
- 25** THAI. Escarola, pollo crujiente, calabacín, zanahoria, manzana, cacahuetes caramelizados, soja y aceite de sésamo **11.95**
- 26** TEMPLADA. Escarola, ensalada de col, queso de cabra al horno, manzana, tomate cherry, dátiles, almendras y crema balsámica **11.95**

TAPAS AND STARTERS

- 1** Hot bread with homemade alioli **1.75**
- 2** Olives from the country **1.95**
- 3** Canarian cheeses board with jams and dried fruit **10.95**
- 4** Gratin cheeses from the country with guava confiture and pistachio **10.95**
- 5** Smoked cheese covered in toasted corn with blueberry jam **10.95**
- 6** Baked goat cheese medallion with honey and sliced almonds **7.95**
- 7** Bonbons of canarian sweet blood sausage covered with almonds on caramelised apple, goat cheese and honey **9.95**
- 8** Iberian ham and sausages with grated tomato and dried fruit **16.95**
- 9** Dates wrapped in bacon **7.95**
- 10** Fried small green peppers with salt flakes **6.95**
- 11** Small canarian boiled potatoes with homemade spicy mojo sauce **5.95**
- 12** Homemade croquettes **7.95**
- 13** Trio of homemade dumplings of beef, chicken and tuna **7.95**
- 14** Bao bread of shredded ribs, arugula, avocado and mayo&sracha **9.95**
- 15** Tartar of beef tenderloin with yolk, mustard and pickles **15.95**
- 16** Tartar of salmon with thai dressing, avocado and pickles **15.95**
- 17** Fried eggs and french fries with Iberian ham and foie gras shavings **11.95**
- 18** Fried eggs and french fries with fresh mushrooms in truffle sauce, caramelised onion and goat cheese **11.95**
- 19** King prawns in hot olive oil with garlic and chili peppers **11.95**
- 20** Avocado and king prawns timbale bathed in cocktail sauce **13.95**
- 21** Octopus Galician style with olive oil and paprika on mashed sweet potato **16.95**
- 22** Arrieras sauteed of king prawns and octopus on sliced potatoes, roasted garlic cream and paprika **16.95**

SALADS

- 23** PERLA. Lettuce, tuna, pineapple, feta, cherry tomato, onion, cucumber, corn, raisins, walnuts and balsamic cream **11.95**
- 24** CÉSAR. Lettuce, crispy chicken, bacon, cherry tomato, croutons, parmesan and Caesar dressing **11.95**
- 25** THAÏ. Lettuce, crispy chicken, zucchini, carrot, apple, caramelised peanuts, soy and sesame oil **11.95**
- 26** TEMPLADA. Lettuce, coleslaw, baked goat cheese, apple, cherry tomato, dates, almonds and balsamic cream **11.95**

TAPAS UND VORSPEISEN

- 1** Heißes Brot mit hausgemachte Alioli **1.75**
- 2** Oliven vom Lande **1.95**
- 3** Kanarische Käseplatte mit Marmeladen und Trockenobst **10.95**
- 4** Gratiniertes Käse vom Lande mit Guavenkonfitüre und Pistazie **10.95**
- 5** Räucherkäse bedeckt von geröstetem Mais mit Blaubeermarmelade **10.95**
- 6** Gebackenes Ziegenkäsemedaillon mit Honig und Mandelblättchen **7.95**
- 7** Bonbons von Kanarische süße Blutwurst mit Mandeln bedeckt auf karamellisierter Apfel, Ziegenkäse und Honig **9.95**
- 8** Iberischer Schinken und Wurstwaren mit geriebene Tomate und Trockenobst **16.95**
- 9** Datteln in Speckmantel **7.95**
- 10** Frittierte kleine grüne Paprikaschoten mit Salzflöckchen **6.95**
- 11** Kleine Kanarische Pellkartoffeln mit hausgemachte scharfe Mojo Soße **5.95**
- 12** Hausgemachte Kroketten **7.95**
- 13** Trio von hausgemacht Teigtaschen von Kalbfleisch, Hähnchen und Thunfisch **7.95**
- 14** Bao-Brot von Zerkleinerte Rippchen, Rucola, Avocado und Mayo&Siracha **9.95**
- 15** Tatar von Rinderfilet mit Eigelb, Senf und Eingelegte **15.95**
- 16** Tartar von Lachs mit Thai-Dressing, Avocado und Eingelegte **15.95**
- 17** Spiegeleier und Pommes Frites mit iberischer Schinken und Foie Gras-Spänen **11.95**
- 18** Spiegeleier und Pommes Frites mit frische Champignons in Trüffelsauce, Karamellisierter Zwiebel und Ziegenkäse **11.95**
- 19** Riesengarnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch und Chilischoten **11.95**
- 20** Avocado und Riesengarnelen-Timbale in Cocktailsauce gebadet **13.95**
- 21** Krake nach galicischer Art mit Olivenöl und Paprika auf Süßkartoffelpüree **16.95**
- 22** Arrieras sautierte von Riesengarnelen und Krake auf Kartoffelscheiben, geröstete Knoblauchcreme und Paprika **16.95**

SALATE

- 23** PERLA. Kopfsalat, Thunfisch, Ananas, Feta, Kirschtomate, Zwiebel, Gurke, Mais, Rosinen, Walnüsse und Balsamico-Creme **11.95**
- 24** CÉSAR. Kopfsalat, knuspriges Hähnchen, Speck, Kirschtomate, Croutons, Parmesan und Caesar-Dressing **11.95**
- 25** THAI. Kopfsalat, knuspriges Hähnchen, Zucchini, Karotte, Apfel, karamellierte Erdnüsse, Soja und Sesamöl **11.95**
- 26** TEMPLADA. Kopfsalat, Krautsalat, gebackener Ziegenkäse, Apfel, Kirschtomate, Datteln, Mandeln und Balsamico-Creme **11.95**

CARNES

- 27** Lagarto ibérico tiras de cerdo 100% ibérico a la plancha con ajo y ají cubano **16.95**
- 28** Costillas de cerdo al horno con salsa casera de barbacoa y un toque de miel (realizar reserva un día antes) **17.95**
- 29** Pinchitos de pollo a la plancha con especias y mantequilla aromatizada **13.95**
- 30** Cordon bleu de pollo relleno de jamón y queso **13.95**
- 31** Cordon bleu de pollo relleno de bechamel de verduras y queso **13.95**
- 32** Milanesa de solomillo de ternera rellena de jamón y queso con salsa de tomate, aceite de albahaca y orégano **18.95**
- 33** Cachopito de solomillo de ternera relleno de jamón ibérico y queso ahumado **18.95**
- 34** Wok de tiras de solomillo de ternera con verduras y salsa oriental **16.95**
- 35** Stroganoff de tiras de solomillo de ternera con salsa de champiñones frescos (flambé) **19.95**
- 36** Dados de solomillo de ternera y champiñones con salsa de trufa y PX (flambé) **19.95**
- 37** Dados de solomillo de ternera y langostinos con crema de barbacoa casera **19.95**
- 38** Solomillo de ternera con mantequilla aromatizada **19.95**
- 39** Solomillo de ternera con crema de ajo tostado **19.95**
- 40** Solomillo de ternera con salsa de pimienta (flambé) **19.95**
- 41** Solomillo de ternera con salsa de mostaza (flambé) **19.95**
- 42** Solomillo de ternera con salsa de roquefort y manzana caramelizada (flambé) **19.95**
- 43** Raviolis rellenos de trufa con solomillo de ternera, crema de trufa, champiñones frescos y queso de cabra **16.95**

PESCADOS Y MARISCOS

- 44** Lomo de merluza a la plancha sobre cama de puerro, manzana y PX **16.95**
- 45** Lomo de merluza a la plancha con crema de ajo tostado sobre pisto **16.95**
- 46** Wok de langostinos con verduras y salsa oriental **16.95**
- 47** Langostinos, calabacín y taquitos de mango en salsa de curry y leche de coco **16.95**
- 48** Anillas de calamar Sahariano fritas **17.95**
- 49** Anillas de calamar Sahariano a la plancha con mantequilla aromatizada **17.95**
- 50** Carmela salteado canario de pulpo, langostinos, papas arrugadas y verduras gratinado con mojo **17.95**
- 51** Risotto negro con tinta de calamar, pulpo, langostinos y calamares servido con alioli y parmesano **16.95**
- 52** Raviolis rellenos de calabaza con langostinos, crema de tomate, champiñones frescos, ajo y parmesano **16.95**

MEATS

- 27** Lagarto ibérico 100% iberian pork strips grilled with garlic and cuban chili **16.95**
- 28** Baked pork ribs with homemade barbecue sauce and a touch of honey (make reservation one day before) **17.95**
- 29** Grilled chicken skewers with seasoning and flavoured butter **13.95**
- 30** Chicken cordon bleu stuffed with ham and cheese **13.95**
- 31** Chicken cordon bleu stuffed with vegetable bechamel and cheese **13.95**
- 32** Milanese breaded of beef tenderloin stuffed with ham and cheese with tomato sauce, basil oil and oregano **18.95**
- 33** Cachopito breaded of beef tenderloin stuffed with iberian ham and smoked cheese **18.95**
- 34** Wok of beef tenderloin strips with vegetables and oriental sauce **16.95**
- 35** Stroganoff of beef tenderloin strips with fresh mushrooms sauce (flambé) **19.95**
- 36** Diced of beef tenderloin and mushrooms with sauce of truffle and PX (flambé) **19.95**
- 37** Diced of beef tenderloin and king prawns with homemade barbecue cream **19.95**
- 38** Beef tenderloin with flavoured butter **19.95**
- 39** Beef tenderloin with roasted garlic cream **19.95**
- 40** Beef tenderloin with pepper sauce (flambé) **19.95**
- 41** Beef tenderloin with mustard sauce (flambé) **19.95**
- 42** Beef tenderloin with roquefort and caramelized apple sauce (flambé) **19.95**
- 43** Ravioli stuffed of truffle with beef tenderloin, truffled cream, fresh mushrooms and goat cheese **16.95**

FISH AND SEAFOOD

- 44** Grilled hake loin on bed of leek, apple and PX **16.95**
- 45** Grilled hake loin with roasted garlic cream on ratatouille **16.95**
- 46** Wok of king prawns with vegetables and oriental sauce **16.95**
- 47** King prawns, zucchini and mango diced in curry sauce and coconut milk **16.95**
- 48** Fried Sahara squid rings **17.95**
- 49** Grilled Sahara squid rings with flavoured butter **17.95**
- 50** Carmela canary stir-fries of octopus, king prawns, canarian potatoes and vegetables gratin with mojo **17.95**
- 51** Black risotto with squid ink, octopus, king prawns and squid served with alioli and parmesan **16.95**
- 52** Ravioli stuffed of pumpkin with king prawns, tomato cream, fresh mushrooms, garlic and parmesan **16.95**

FLEISCH

- 27** Lagarto ibérico 100% Iberische Schweinstreifen gegrillt mit Knoblauch und Kubanischem Chilischoten **16.95**
- 28** Schweinerippen gebacken mit hausgemachte Barbecue Soße und einem Hauch von Honig (Reservierung einen Tag im Voraus) **17.95**
- 29** Gegrillte Hähnchen Spieße mit Gewürzen und Aromatisierte Butter **13.95**
- 30** Hähnchen Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse **13.95**
- 31** Hähnchen Cordon Bleu gefüllt mit Bechamel von Gemüse und Käse **13.95**
- 32** Milanesa Rinderfilet Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse mit Tomatensoße, basilikumöl und Oregano **18.95**
- 33** Cachopito Rinderfilet Schnitzel gefüllt mit Iberischer Schinken und Räucherkäse **18.95**
- 34** Wok von Rinderfiletstreifen mit Gemüse und Orientalischer Soße **16.95**
- 35** Stroganoff von Rinderfiletstreifen mit frische Champignonsoße (flambé) **19.95**
- 36** Würfel von Rinderfilet und Champignons mit Trüffel und PX Soße (flambé) **19.95**
- 37** Würfel von Rinderfilet und Riesengarnelen mit hausgemachter Barbecuecreme **19.95**
- 38** Rinderfilet mit Aromatisierte Butter **19.95**
- 39** Rinderfilet mit geröstete Knoblauchcreme **19.95**
- 40** Rinderfilet mit Pfeffersoße (flambé) **19.95**
- 41** Rinderfilet mit Senfsoße (flambé) **19.95**
- 42** Rinderfilet mit Roquefort und karamellisierter Apfelsoße (flambé) **19.95**
- 43** Trüffel gefüllt Ravioli mit Rinderfilet, Trüffelcreme, frische Champignons und Ziegenkäse **16.95**

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- 44** Gegrilltes Seehechtfilet auf einem Bett aus Lauch, Apfel und PX **16.95**
- 45** Gegrilltes Seehechtfilet mit geröstete Knoblauchcreme auf Ratatouille **16.95**
- 46** Wok von Riesengarnelen mit Gemüse und Orientalischer Soße **16.95**
- 47** Riesengarnelen, Zucchini und Mangowürfel in Curry und Kokosmilchsoße **16.95**
- 48** Frittierter Sahara Tintenfischringe **17.95**
- 49** Gegrillter Sahara Tintenfischringe mit Aromatisierte Butter **17.95**
- 50** Carmela Kanarische Pfannengerichte von Krake, Riesengarnelen, Kanarische Kartoffeln und Gemüse gratinierter mit Mojo **17.95**
- 51** Schwarzer Risotto mit Tintenfischtinte, Krake, Riesengarnelen und Tintenfisch serviert mit Alioli und Parmesan **16.95**
- 52** Kürbis gefüllt Ravioli mit Riesengarnelen, Tomatencreme, frische Champignons, Knoblauch und Parmesan **16.95**

PIZZAS FRESCAS

- 53** DIAVOLA. Pepperoni, guindillas encurtidas y aceite picante **11.95**
- 54** VEGGIE. Verduras, queso de cabra y dátiles **11.95**
- 55** ÁRABE. Bacon, queso de cabra y dátiles **11.95**
- 56** WEVONA. Huevo, jamón, atún, milho y cebolla **11.95**
- 57** SWEETCHEESE. Surtido de seis quesos, nueces y miel **11.95**
- 58** BOLOÑESA. Bolognesa casera de ternera **11.95**
- 59** BBQ. Pollo, bacon, milho, cebolla y salsa barbacoa **11.95**
- 60** CHEF. Crema, pollo, bacon, piña, cebolla caramelizada y salsa barbacoa **11.95**
- 61** CRÊME. Crema, huevo, bacon, champiñones, cebolla, queso ahumado y trufa **12.95**
- 62** CABRALES. Solomillo de ternera, queso de cabra, tomate cherry y cebolla caramelizada **12.95**
- 63** FILETTO. Solomillo de ternera, jamón, champiñones y crema de ajo tostado **12.95**
- 64** HAWAÏ. Langostinos, jamón, atún y piña **12.95**
- 65** MARINERA. Langostinos, atún, guindillas encurtidas y cebolla **12.95**
- 66** PERLA NEGRA. Langostinos, atún, calamares, mejillones y almejas **12.95**
- 67** FUNGHI. Jamón ibérico, champiñones, tomate cherry, rúcula, parmesano y trufa **12.95**

POSTRES CASEROS

- 68** Brownie de chocolate relleno de tres chocolates, avellanas y helado (recién horneado 15') **5.95**
- 69** Galleta de pepitas de chocolate con chocolate fundido y helado (recién horneado 15') **5.95**
- 70** Galleta de frutos secos, canela, manzana caramelizada y helado (recién horneado 15') **5.95**

Postres del día (consultar) *

CONSULTA NUESTRA CARTA DE ENCARGOS (PAELLAS Y FIDEUÁS)

**ESTAMOS ELABORANDO SU PLATO AL MOMENTO
PÓNGASE CÓMODO, RELÁJESE Y DISFRUTE
LA ESPERA MERECE LA PENA**

PRECIOS CON IGIC INCLUIDO

**DEBIDO A LA ACTIVIDAD DE LA COCINA NO ES POSIBLE
GARANTIZAR LA AUSENCIA DE TRAZAS O ALGÚN ALÉRGENO
ROGAMOS QUE SI PADECE ALGUNA ALERGIA LO COMUNIQUE AL PERSONAL**

FRESH PIZZAS

- 53** DIAVOLA. Pepperoni, pickled peppers and spicy oil **11.95**
- 54** VEGGIE. Vegetables, goat cheese and dates **11.95**
- 55** ÁRABE. Bacon, goat cheese and dates **11.95**
- 56** WEVONA. Egg, ham, tuna, corn and onion **11.95**
- 57** SWEETCHEESE. Assortment of six cheese, nuts and honey **11.95**
- 58** BOLOÑESA. Homemade beef bolognese **11.95**
- 59** BBQ. Chicken, bacon, corn, onion and barbecue sauce **11.95**
- 60** CHEF. Cream, chicken, bacon, pineapple, caramelised onion and barbecue sauce **11.95**
- 61** CRÊME. Cream, egg, bacon, fresh mushrooms, onion, smoked cheese and truffle **12.95**
- 62** CABRALES. Beef tenderloin, goat cheese, cherry tomato and caramelised onion **12.95**
- 63** FILETTO. Beef tenderloin, ham, mushrooms and roasted garlic cream **12.95**
- 64** HAWAÏ. King prawns, ham, tuna and pineapple **12.95**
- 65** MARINERA. King prawns, tuna, pickled peppers and onion **12.95**
- 66** PERLA NEGRA. King prawns, tuna, squid, mussels and clams **12.95**
- 67** FUNGHI. Iberian ham, fresh mushrooms, cherry tomato, rucola, parmesan and truffle **12.95**

HOMEMADE DESSERTS

- 68** Chocolate brownie stuffed with three chocolates, hazelnuts and ice cream (freshly baked 15') **5.95**
- 69** Cookie of chocolate chips with melted chocolate and ice cream (freshly baked 15') **5.95**
- 70** Cookie of dried fruit, cinnamon, caramelized apple and ice cream (freshly baked 15') **5.95**

Desserts of the day (consult) *

CHECK OUR MENU OF ORDERS (PAELLAS AND FIDEUÁS)

**WE PREPARE YOUR DISHES AT THE MOMENT
MAKE YOURSELF COMFORTABLE, RELAX AND ENJOY
THE WAIT IS WORTH IT**

PRICES WITH IGIC INCLUDED

**DUE TO KITCHEN ACTIVITY IT IS NOT POSSIBLE
GUARANTEE THE ABSENCE OF TRACES OR ANY ALLERGEN
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES PLEASE NOTIFY THE STAFF**

FRISCHE PIZZEN

- 53** DIAVOLA. Pepperoni, eingelegte Chilischoten und scharfes Öl **11.95**
- 54** VEGGIE. Gemüse, Ziegenkäse und Datteln **11.95**
- 55** ÁRABE. Speck, Ziegenkäse und Datteln **11.95**
- 56** WEVONA. Ei, Schinken, Thunfisch, Mais und Zwiebel **11.95**
- 57** SWEETCHEESE. Sortiment von sechs Käse, Walnüsse und Honig **11.95**
- 58** BOLOÑESA. Hausgemachte Kalbfleisch Bolognese **11.95**
- 59** BBQ. Hähnchen, Speck, Mais, Zwiebel und Barbecuesoße **11.95**
- 60** CHEF. Sahne, Hähnchen, Speck, Ananas, karamellisierte Zwiebel und Barbecuesoße **11.95**
- 61** CRÊME. Sahne, Ei, Speck, Champignons, Zwiebel, Räucherkäse und Trüffel **12.95**
- 62** CABRALES. Rinderfilet, Ziegenkäse, Kirschtomate und karamellisierte Zwiebel **12.95**
- 63** FILETTO. Rinderfilet, Schinken, Champignons und geröstete Knoblauchcreme **12.95**
- 64** HAWAÏ. Riesengarnelen, Schinken, Thunfisch und Ananas **12.95**
- 65** MARINERA. Riesengarnelen, Thunfisch, eingelegte Chilischoten und Zwiebel **12.95**
- 66** PERLA NEGRA. Riesengarnele, Thunfisch, Tintenfisch, Muscheln und Venusmuscheln **12.95**
- 67** FUNGHI. Iberischer Schinken, Champignons, Kirschtomate, Rucola, Parmesan und Trüffel **12.95**

HAUSGEMACHTE DESSERTS

- 68** Schokoladen-Brownie gefüllt mit drei Schokolade, Haselnüsse und Eis (frisch gebacken 15') **5.95**
- 69** Keks von Schokoladenstückchen mit geschmolzene Schokolade und Eis (frisch gebacken 15') **5.95**
- 70** Keks von Trockenobst, Zimt, karamellisiertem Apfel und Eis (frisch gebacken 15') **5.95**

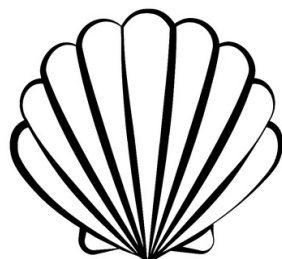
Desserts des Tages (konsultieren) *

PRÜFEN SIE UNSER BESTELLMENÜ (PAELLAS UND FIDEUÁS)

**WIR BEREITEN IHREN GERICHTE IM MOMENT
VOR MACH ES DIR GEMÜTLICH, ENTSPANNEN UND GENIESSEN
DAS WARTEN LOHNT SICH**

PREISE MIT IGIC INBEGRIFFEN

**AUFGRUND DER AKTIVITÄT IN DER KÜCHE KANN
ALLERGENFREIHEIT NICHT GARANTIERT WERDEN BITTE
INFORMIEREN SIE DAS PERSONAL FALLS SIE ALLERGIEEN HABEN**



CARTA DE ENCARGOS

PAELLA MIXTA. Calamares, mejillones, langostinos, gambones y solomillo de pollo 16.95

PAELLA DE MARISCO. Calamares, mejillones, langostinos, gambones, almejas y merluza 16.95

PAELLA SEÑORITO. Calamares, mejillones, langostinos, almejas, merluza y pulpo
(marisco limpio) 18.95

PAELLA NEGRA. Calamares, mejillones, langostinos, almejas, merluza, pulpo y tinta
(marisco limpio) 18.95

PAELLA DE CARNE. Solomillo de ternera, lagarto ibérico y solomillo de pollo 17.95

PAELLA MAR&MONTE. Solomillo de ternera, langostinos y crema de setas 18.95

PAELLA DE CONEJO. Conejo y crema de setas 16.95

PAELLA VEGGIE. Verduras de temporada 16.95

PAELLA VALENCIANA. Conejo, solomillo de pollo y caracoles 17.95

FIDEUÁ CLÁSICA. Langostinos, calamares y crema de ajo tostado 17.95

FIDEUÁ NEGRA. Pulpo, calamares, tinta y crema de ajo tostado 17.95

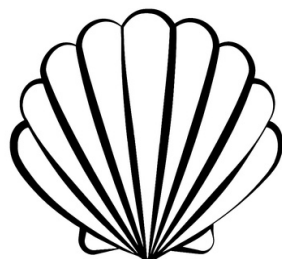
FIDEUÁ CARNE. Solomillo de ternera, lagarto ibérico y solomillo de pollo 17.95

PRECIO POR PERSONA

RESERVA MÍNIMA PARA DOS PERSONAS

MÍNIMO CON UN DÍA DE ANTELACIÓN

SE REQUIERE FECHA, HORA Y 10€ DE DEPÓSITO



MENÚ OF ORDERS

PAELLA MIXTA. Squid, mussels, king prawns and chicken tenderloin 16.95

PAELLA DE MARISCO. Squid, mussels, king prawns, clams y hake 16.95

PAELLA SEÑORITO. Squid, mussels, king prawns, clams, hake and octopus
(seafood without shell) 18.95

PAELLA NEGRA. Squid, mussels, king prawns, clams, hake, octopus and ink
(seafood without shell) 18.95

PAELLA DE CARNE. Beef tenderloin, iberian pork and chicken tenderloin 17.95

PAELLA MAR&MONTE. Beef tenderloin, king prawns and mushroom cream 18.95

PAELLA DE CONEJO. Rabbit and mushroom cream 16.95

PAELLA VEGGIE. Seasonal vegetables 16.95

PAELLA VALENCIANA. Rabbit, chicken tenderloin and snails 17.95

FIDEUÁ CLÁSICA. King prawns, squid and roasted garlic cream 17.95

FIDEUÁ NEGRA. Octopus, squid, ink and roasted garlic cream 17.95

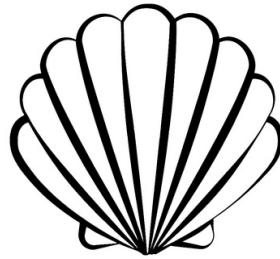
FIDEUÁ CARNE. Beef tenderloin, iberian pork and chicken tenderloin 17.95

PRICE PER PERSON

MINIMUM RESERVATIONS FOR TWO PEOPLE

MINIMUM ONE DAY IN ADVANCE

REQUIRED DATE, TIME AND 10€ DEPOSIT



BESTELLMENÜ

PAELLA MIXTA. Tintenfisch, Muscheln, Riesengarnelen und Hühnerfilet 16.95

PAELLA DE MARISCO. Tintenfisch, Muscheln, Riesengarnelen, Venusmuscheln und Seehecht 16.95

PAELLA SEÑORITO. Tintenfisch, Muscheln, Riesengarnelen, Venusmuscheln, Seehecht und Krake
(Meeresfrüchte ohne Schale) 18.95

PAELLA NEGRA. Tintenfisch, Muscheln, Riesengarnelen, Venusmuscheln, Seehecht,
Krake und Tinte (Meeresfrüchte ohne Schale) 18.95

PAELLA DE CARNE. Rinderfilet, Iberische Schweine und Hühnerfilet 17.95

PAELLA MAR&MONTE. Rinderfilet, Riesengarnelen und Pilzcreme 18.95

PAELLA DE CONEJO. Kaninchen und Pilzcreme 16.95

PAELLA DE VERDURAS. Gemüse der Saison 16.95

PAELLA VALENCIANA. Kaninchen, Hühnerfilet und Schnecken 17.95

FIDEUÁ CLÁSICA. Riesengarnelen, Tintenfisch und geröstete Knoblauchcreme 17.95

FIDEUÁ NEGRA. Krake, Tintenfisch, Tinte und geröstete Knoblauchcreme 17.95

FIDEUÁ DE CARNE. Rinderfilet, Iberische Schweine und Hühnerfilet 17.95

PREIS PRO PERSON

MINDESTRESERVIERUNG FÜR ZWEI PERSONEN

MINDESTENS EINEN TAG IM VORAUS

ERFORDERLICH DATUM, UHRZEIT UND 10€ KAUTION