

LA CARTA

de La Majada

ENTRANTES

Starters

- | | |
|---|--|
| <p> Ensalada del día 9€ </p> <p><small>Salad of the day</small></p> <p> Papas arrugadas con mojo 4,5€/6€ </p> <p><small>Canary wrinkled potatoes with <i>mojo</i></small></p> <p>Pimientos de Padrón 7€ </p> <p><small>Small fried <i>Padrón</i> peppers</small></p> <p> Tabla de quesos <i>cumbreros</i> 6€/9€ </p> <p><small>Local cheeses mix</small></p> <p>Jamón serrano 9€</p> <p><small>Serrano ham</small></p> <p> Huevos camperos 8,5€ </p> <p><small>Fried potatoes, fried eggs and grilled <i>chorizo</i></small></p> | <p> Queso a la plancha 9€ </p> <p><small>Grilled cheese w/jam</small></p> <p>Verduras del día 7,5€ </p> <p><small>Daily vegetables course</small></p> <p>Gambas al ajillo 8,5€ </p> <p><small>Garlic prawns</small></p> <p> Garbanzada 5,5€/7,5€ </p> <p><small>Chickpeas soup with pork meat, <i>chorizo</i> and <i>morcilla</i></small></p> <p>Croquetas variadas 6€/9€ </p> <p><small>Croquettes w/fries</small></p> <p>Tiras de pollo crujientes 8,5€ </p> <p><small>Chicken fingers w/honey-mustard sauce</small></p> <p>Falafel 8€ </p> |
|---|--|

PRINCIPALES

Main courses

- | | |
|--|---|
| <p> Potaje de verduras 7€ </p> <p><small>Vegetables soup with <i>gofio</i> (grounded toasted corn) and local cheese</small></p> <p>Vueltas de ternera 7,5€/11€</p> <p><small>Veal fillet slices w/fries and pepper</small></p> <p> Cochino frito 6,5€/9€</p> <p><small>Fried pork w/fries</small></p> <p>Solomillo de ternera 16,5€</p> <p><small>Beef sirloin (steak) w/fries and pepper</small></p> <p>Solomillo de cerdo 11€</p> <p><small>Pork tenderloin (steak) w/fries and pepper</small></p> | <p>Estofado de ternera 7,5€/11€ </p> <p><small>Beef stew w/fries and rice</small></p> <p>Calamares saharianos 15,5€ </p> <p><small>Saharian fried squid w/fries</small></p> <p>Tacos de pescado 6,5€/9€ </p> <p><small>Fried fish cubes w/<i>papas arrugadas</i></small></p> <p> Pulpo frito 14€ </p> <p><small>Fried octopus w/<i>papas arrugadas</i></small></p> |
|--|---|

*extra: salsa del *chef*, champi o pimienta +1,5€.

*extra sauce: chef sauce, mushrooms or pepper sauce +1,5€.

POSTRES

Desserts

- Polvito uruguayo** | 3,8€
- Typical canarian dessert with whipped cream, two different types of biscuits and *dulce de leche*
- Arroz con leche** | 3,8€
- Rice pudding
- Tarta de queso** | 4,2€
- Baked cheesecake
- Flan** | 3,5€
- Crème caramel

SÍGUENOS
FOLLOW US

Bar La Majada
 @barlamajada

DÉJANOS TU RESEÑA EN
GIVE US A REVIEW ON:

Bar Restaurante
La Majada



NOMBRE/NAME:
CONTRASEÑA/PASSWORD:

sercommBA8524
6J633LRU3GK6PYNE



Vinos Wines

Blancos

COPA / BOTELLA

Afrutado

TAJINASTE AFRUTADO

DOP Islas Canarias - Listán Blanco y Albillo



3,7€ / 18€

Semi

CANARIUS

DOP Islas Canarias - Semidulce, Listán Blanco, Moscatel



3,8€ / 18€

CASTILLO DE MIRAFLORES

DO Rueda - Semidulce, Verdejo



3,3€ / 16€

Seco

TAJINASTE SECO

DO Islas Canarias - Listán Blanco y Albillo



3,7€ / 18€

RINCÓN DEL GUINIGUADA

DO Gran Canaria - Listán Blanco, Vijariego Blanco, Marmajuelo, Malvasía



4,5€ / 23€

ARINDO

DO Rueda - Verdejo



3,3€ / 15,5€

Rosado

PAISAJE DE LAS ISLAS

DOP Islas Canarias - Albillo, Malvasía aromática, Marmajuelo, Listán Blanco, Vijariego negro



4,5€ / 25€

Tintos

COPA / BOTELLA

AGALA JOVEN COTA 0

DOP Islas Canarias - Listán Negro



3,4€ / 16€

VEGA DE ACUSA

DO Gran Canaria - Tinto joven, Listán Negro, Vejariego y Tintilla



3,3€ / 16€

ROCAÍNO

DO Gran Canaria - Tinto joven



3,3€ / 16€

OSTATU CRIANZA

DOCa Rioja - Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo



— / 21€

HONORO VERA

DOCa Rioja - Tempranillo



3,3€ / 15,5€

LARÁN LARÁN

DO Ribera del Duero - Tinto Fino



3,4€ / 16€

VIZCARRA SENDA DEL ORO ROBLE

DO Ribera del Duero - Tinto Fino



— / 21€