

VORSPEISEN:

- > Hausgemachte Kroketten: Iberischer Schinken oder gebratenes Hähnchen - 8,50€
- > Hausgemachter Russischer Salat mit iberischem Schinken - 8,90€
- > Gegrillter kanarischer Käse mit Mojos und Palmenhonig - 11,50€
- > Frittierte Auberginen mit Palmenhonig und Gofio - 9,00€
- > Knoblauchgarnelen - 12,50€
- > Roter Thunfisch-Tatar mit Avocadocreme - 15,90€
- > Galicischer Oktopus - 15,90€
- > Andalusischer Tintenfisch mit Limettenmayonnaise - 11,90€
- > TSchwarzes Schweine-Taco mit Chipotle-Mayonnaise und eingelegtem Gemüse (2 Stk.) - 11,50€

FRISCHE SALATE:

- > Bauchlappen-Thunfisch-Salat mit Tomate und Avocado - 14,50€
- > Gegrillter kanarischer Käse-Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette - 14,50€

AUS DEM MEER:

- > Gegrillter Oktopus auf Kartoffeln mit Almogrote - 21,00€
- > Lokaler roter Thunfisch in Mojo-Sauce mit Runzelkartoffeln - 19,90€
- > Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Dressing und eigener Sauce - 21,00€

REISGERICHTE:

- > Cremiger Reis mit Sepia und roten Garnelen - 19,00€
- > Schwarzer Reis mit Sepia und frittierten Tintenfischringen - 19,00€

FLEISCHGERICHTE:

- > Eichelgefüttertes iberisches Schwein „Secreto“ mit frischer Kräuter-Chimichurri - 19,50€
- > Knoblauch-Rinderfiletspitzen mit Pommes frites - 21,00€
- > Rinderbacken-Cannelloni mit Käse-Béchamel - 15,50€
- > Hähnchen-Schnitzel mit Champignonsoße - 14,90€

TORTILLAS & SPIEGELEIER:

- > Zerbrochene Eier mit iberischem Schinken - 14,50€
- > Spanische Tortilla mit karamellisierten Zwiebeln - 10,90€
- > Spanische Tortilla mit Avocado und Käse - 12,90€

[DEU]

DESSERTS:

- > Dulce de Leche-Küchlein - 5,50€
- > Käsekuchen - 5,50€
- > Kanarischer Flan (Quesillo) - 5,50€
- > Traditionelles Tiramisu - 5,50€



ALL OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS

- LUPINEN
- SELLERIE
- ERDNÜSSE
- GETREIDE MIT GLUTEN
- KREBSTIERE
- SCHALENFRÜCHTE
- SESAMKÖRNER
- EIER
- MILCH
- WEICHTIERE
- SENF
- FISCH
- SOJA
- SULFITE

TASCA EL OLIVO

