

ENTRANTES

La Bonita | €16,00 **

Tartar de atún con stracciatella de burrata, panure mediterránea y crema de tomates asados. Uno de nuestros platos históricos y más emblemáticos. Fresco, cremoso y lleno de sabor, ¡simplmente imperdible!

(1, 4, 7)

Pulpo | €18,00 **

Pulpo a la plancha, patatas con hierbas aromáticas, crema de tomates secos, albahaca y aceitunas Taggiasca

(1, 14)

Calamaro Mbutunato | 16,00€ **

Calamares rellenos de patatas, tomates secos, queso pecorino Romano DOP y albahaca, con crema de berros y crumble crujiente de pan

(1, 7, 14)

Solomillo de cerdo | €15,00

Solomillo de cerdo cocido a baja temperatura, glaseado con salsa de mostaza y miel, con endivia belga, salsa aromatizada al tomillo y almendras

(1, 8, 9, 10)

Queso plancha | €13,50

Provola ahumada a la plancha, con salsa de miel y guindilla, acompañada de endivia belga y crumble de pan de semillas

(1, 7, 8, 11)

ENSALADAS MODERNAS

Tún Tún | €16,00 **

Atún a la plancha con tomates confitados, cebolla caramelizada, maíz crujiente, crema de tomates asados y lechuga

(1, 4, 6)

Pollito 67 | €15,00

Pechuga de pollo a la Milanesa, con tomates confitados, lascas de parmesano, pan crujiente, salsa de mostaza y miel y lechuga.

(1, 7, 8, 10, 11)

Puglia - Tenerife | 14,00€

Burrata cremosa, crumble mediterráneo y ensalada de tomates frescos con pesto. La caprese como nunca la habías probado.

(1, 7, 8, 12)

La Cabrita | €15,00

Crema de ricotta suave, mermelada de higos, nueces tostadas, queso feta, uvas y mezcla de lechugas y brotes.

(1, 7, 8)

Veggie | €15,00

Patatas, alcachofa a la plancha, aceitunas Taggiasca, crema de tomates asados y lechuga.

(1, 12)

PASTA Y ARROZ

Mamma Anna | €15,00

Arroz, patatas, queso Pecorino Romano D.O.P, perejil, pimienta y tomates cherry. Todo cocido al horno en cazuelas de terracota según la receta tradicional pugliesa. Un plato lleno de sabor y tradición

(1, 7)

Toscana Divino | €17,00

Mezzi rigatoni con ragú toscano de carne de res desmenuzada y cebolla, acompañados de crema de parmesano y lascas de Pecorino Toscano D.O.P. Un plato reconfortante, lleno de sabor y tradición italiana.

(1, 7, 12)

Linguine al gratin de tomate | 16,00€

Linguine con tomate gratinado al horno, queso pecorino Romano DOP, alcaparras y panure mediterráneo

(1, 7)

Suppa Gallurese con Ghisadu | €17,00

La zuppa gallurese (o suppa cuata) es un plato tradicional del norte de Cerdeña, horneado en capas de pan duro (como el pane carasau o la spianata), empapadas en caldo de ternera, queso pecorino y perejil. A pesar de su nombre, no es una sopa, sino una especie de lasaña rústica y contundente, con costra dorada y crujiente. Se sirve acompañada de Ghisadu, un ragú de carne de res agridulce típico del norte de Cerdeña.

(1, 7, 9)

5 Tomates | €14,00

Pasta con 5 diferentes tomates en varias texturas.

(1)

PLATOS PRINCIPALES

Marco Polo | €23,00 **

Salmón a la plancha, glaseado con salsa kabayaki, crema de zucchini y ensalada de zucchini, jengibre marinado, col lombarda agridulce, mizuna roja y yogurt aromatizado con lima.

(1, 4, 6, 7, 12)

Oro Iberico | €21,00

Carrilleras de cerdo iberico de bellota 100% braseadas, crema de calabaza, setas al ajillo, polenta cujiente

(1, 9)

El Granjero | 17,00€

Huevo poche y planchado, alcachofa frita, fondue de queso Pecorino Romano DOP y pimienta negra, cáscara de lima

(1, 3, 7)

SNACK BAR & TAPAS

NUESTRAS FOCACCIAS CASERAS RELLENAS....

Apulia | €18,00

Focaccia casera rellena con pulpo a la plancha, Burrata, crema de tomate secos, lechuga
(1, 4, 7, 14)

Parma | €15,00

Focaccia casera rellena con jamón de Parma 24 meses DOP, crema de parmesano, tomate rallado, lechuga
(1, 7)

La Sarda | €14,00

Focaccia casera rellena con Queso Provola ahumada, cebolla caramelizada y Salame
(1, 6, 7, 12)

Ri-Margherita | €12,00

Focaccia casera rellena con Burrata, ensalada de tomates, crema de tomates asados , pesto
(1, 7, 8, 12)

Rena Bianca | €14,00

Focaccia casera rellena con jamón cocido , crema de pecorino y alcachofa a la plancha
(1, 7, 12)

La Vegana | €12,50

Focaccia casera rellena con crema de calabaza, setas y patatas
(1)

NUESTRA BRUSCHETTA....

Parma | €10,00

Jamón de Parma 24 meses DOP, crema de parmesano, tomate rallado y lechuga
(1, 7, 12)

La Sarda | €9,50

Queso Provola ahumada, cebolla caramelizada y Salame Felino
(1, 6, 7, 12)

Ri-Margherita | €8,50

Burrata, ensalada de tomates, crema de tomates asados , pesto
(1, 6, 7, 8, 12)

TAPAS....

Croquetas de Queso Azul y Cebolla [8 ud] | €10,00 (1, 3, 7, 11)

Croquetas de Jamón Iberico [4 uds.] | €10,00 (1, 3, 7, 11)

Croquetas de Rabo de Toro [4 uds.] | €10,00 (1, 3, 7, 11)

Patatas Fritas | €5,50 (1, 11)

Papas Arrugadas con alioli | 6,50€ (1, 3, 5)

Pimientos de Padrón | €7,00 (1, 11)

Pan de Olivas de Kalamata con tomate rallado | €5,90 (1)

Focaccia Clásica | €8,00 (1)

PARA LOS NIÑOS....

Pasta del día [tomate,pesto,ragu bolognese] | €12,00 (1, 7, 8, 12)

Pechuga de pollo a la Milanese y patatas fritas | €14,00 (1, 3, 11)

Sandwich con Jamon cocido, tomate y mozzarella | 10,00 (1, 7)



DESSERT

Homenaje a Tenerife | € 7,90

Plátano de Canarias cocido con ron, vainilla, cardamomo y canela, servida sobre un crumble de cacahuets salados, acompañada de salsa de tamarindo y cremoso de cacahuets. Un postre lleno de aromas exóticos y texturas irresistibles.

(1, 3, 5, 7, 8)

Agua Cafe al Cine | € 7,90

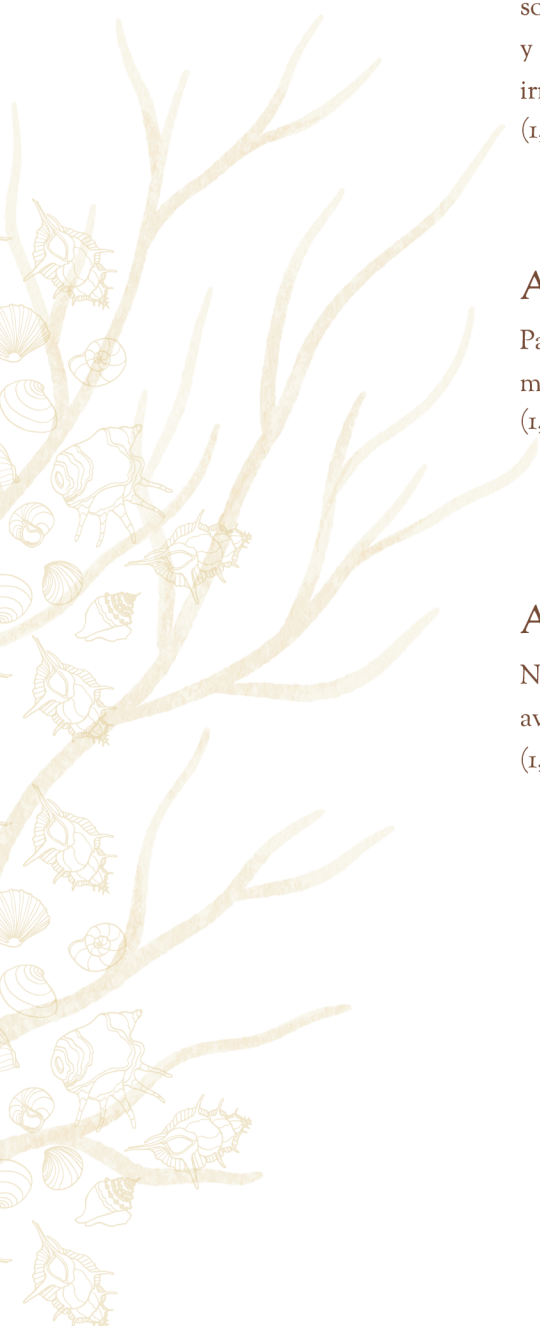
Panna Cotta de palomitas al caramelo salado, crema de caramelo, salsa de maracuya y tomillo fresco

(1, 7)

Aphrodite | € 7,90

Namelaka de chocolate negro 70 %, coco, salsa de frambuesa, crumble de avellanas

(1, 7, 8)



VINOS TINTOS

Bodega Cumbres de Abona | Flor de Chasna Tinto Barrica

Listán negro, Tempranillo y Syrah.

Su color es rojo picota donde destacan los reflejos violetas. En nariz es intenso a frutas rojas, toques minerales y especiados. En boca, bien estructurado, persistente, sobresalen notas balsámicas y de regaliz, de final elegante y envolvente.



Viña Alone | Cabernet Sauvignon | D.O. Alicante



Bodega Viñátigo | Tintilla | D.O.P. Tenerife

12 meses en roble francés. Destaca por ser estructurado y potente, brillante, jugoso y de color intenso. Nuestro Tintilla evoca aromas de moras, chocolate negro, hojas de tabaco y pimienta negra.



Bodega Viñátigo | Ancestral Tinto | D.O.P. Tenerife

50% Baboso, 50% Tintilla. Este es un vino con una densidad y textura asombrosas. Con los aromas a violetas de la Baboso y los de frutos negros y chocolate de la Tintilla. Es intenso, persistente y equilibrado.



VINOS ROSADOS

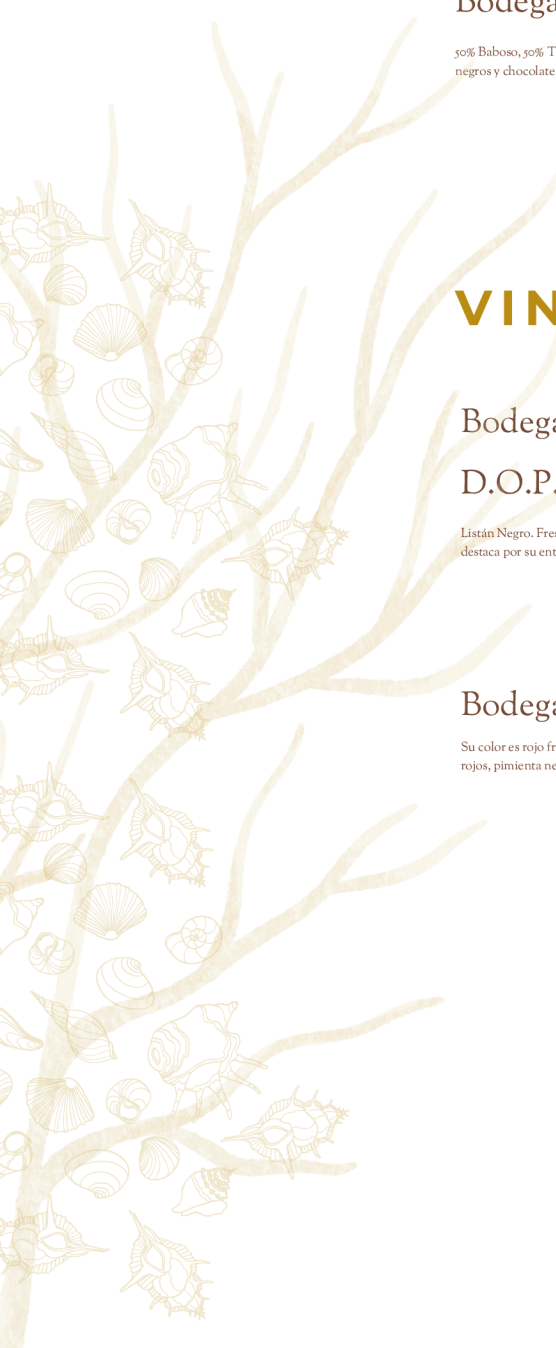
Bodega Mencey de Chasna | Mi Isla Rosado | D.O.P. Abona

Listán Negro. Fresco y frutal, caracterizado por su color rosa pálido brillante y aromas intensos a frutas rojas y sutiles notas florales. En boca, destaca por su entrada amable, buena acidez, paso ligero y un final refrescante.



Bodega Viñátigo - Rosado de Listán negro

Su color es rojo frambuesa con tonos violáceos, limpio y brillante. Ofrece una intensidad aromática media-alta, destacando notas de frutos rojos, pimienta negra y toques minerales y ahumados. En boca es fresco, equilibrado y con buena acidez.



VINOS BLANCOS

Bodega Martín Códax | Albariño D.O.P. Rías Baixas

Es un vino fresco y equilibrado, de color amarillo limón, muy brillante, con sutiles reflejos verdosos. Su entrada es envolvente y untuosa. Su paso por boca es largo y persistente, con notas de frutas cítricas y blancas. Se percibe una mineralidad y salinidad característica de los albariños cercanos al mar.

€24,00



€5,00

Bodega Cumbres de Abona | Flor de Chasna Blanco seco

De color amarillo pálido y ribetes verdosos. En nariz predominan agradables recueros frutales y herbáceos, con toques a hinojo. En boca es equilibrado y con un frescor propio de su acidez, con un final persistente y refrescante.

€22,00



€4,50

Bodega Mencey de Chasna | Mi Isla Blanco | D.O.P. Abona

Este es un vino luminoso, de color amarillo pálido y reflejos verdosos. En nariz cautivan sus notas frutales y herbáceas. En boca es equilibrado, fresco y con una acidez que deja un final persistente y refrescante.

€30,00



€5,00

Bodega Viñátigo | Ancestral Blanco | D.O.P. Tenerife

Uva Gual. Romero, laurel, frutos de la huerta e incienso desbordan la copa. En boca es texturado y ligeramente firme, con un final increíblemente largo: un vino muy elegante.

€45,00



Bodega Martínón | Blanc de Noir | D.O.P. Lanzarote

100% Listán Negro. El Blanc de Noirs es un vino blanco elaborado 100% a base de uva Listán negro. Es el resultado de dos años de trabajo y una búsqueda por elaborar, según su propietario, «un vino con alma de Lanzarote y hecho en La Geria». Se trata de un vino más seco y mineral que el resto de las referencias con las que cuenta actualmente la bodega.

€45,00



Bodega Niray | Niray Blanco Seco | D.O.P. La Gomera

Es un vino blanco joven, limpio y brillante de color amarillo acerado. Destaca por su aroma intenso a frutas tropicales, cítricos y notas minerales tostadas. En boca es fresco, equilibrado, estructurado y persistente.

€35,00



Bodega Martínón | Lagrima | D.O.P. Lanzarote

Malvasía volcánica. En boca es muy intenso, mineral y sobre todo cremoso. Tiene postgusto largo, persistiendo los matices minerales. Aparecen recuerdos a frutos secos (almendra, avellana).

€60,00



Bodega Martínón | Blanco Seco | D.O.P. Lanzarote

Malvasía volcánica. Este es un vino de gran frescura, intenso, complejo y elegante. Tiene notas de fruta blanca, cítricos y aromas tropicales como maracuyá. Perfil seco y aromático, fiel reflejo de su origen volcánico.

€40,00



CAVA Y SANGRÍA

Visiega | Cava Brut Nature

€15,00



Benjamin | Cava metodo Clásico 200ml.

€5,00



Sangria Agua Café

€15,00



€5,50

COCKTAILS

Aperol Spritz | € 8,50

Espresso Martini | € 8,50

Negroni | € 8,50

Campari Spritz | € 8,50

Margarita | € 8,50

Tinto de verano | € 5,50

Moscow mule | € 8,50

Piña Colada | € 8,50

Caipirinha | € 8,50

Mojito | € 8,50

GIN TONIC

Nordés | € 9,50

Hendrick's | € 9,50

Martin Miller's | € 9,50

Brockmans | € 9,50

Roku Gin | € 9,50

Tanqueray | € 9,50

CERVEZAS DE GRIFO

Alhambra Reserva Caña 0,2ocl. | € 2,00

Alhambra Reserva Caña 0,3ocl. | € 3,00

Alhambra Reserva Jarra 0,4ocl. | € 4,00

CERVEZAS BOTELLAS

Alhambra reserva 1925 Botella verde 350 ml. | € 3,50

Alhambra Reserva Roja 350ml. | € 3,50

Mahou IPA 350ml. | € 4,00

Mahou Maestra Tostada doble lúpulo 350ml. | € 4,00

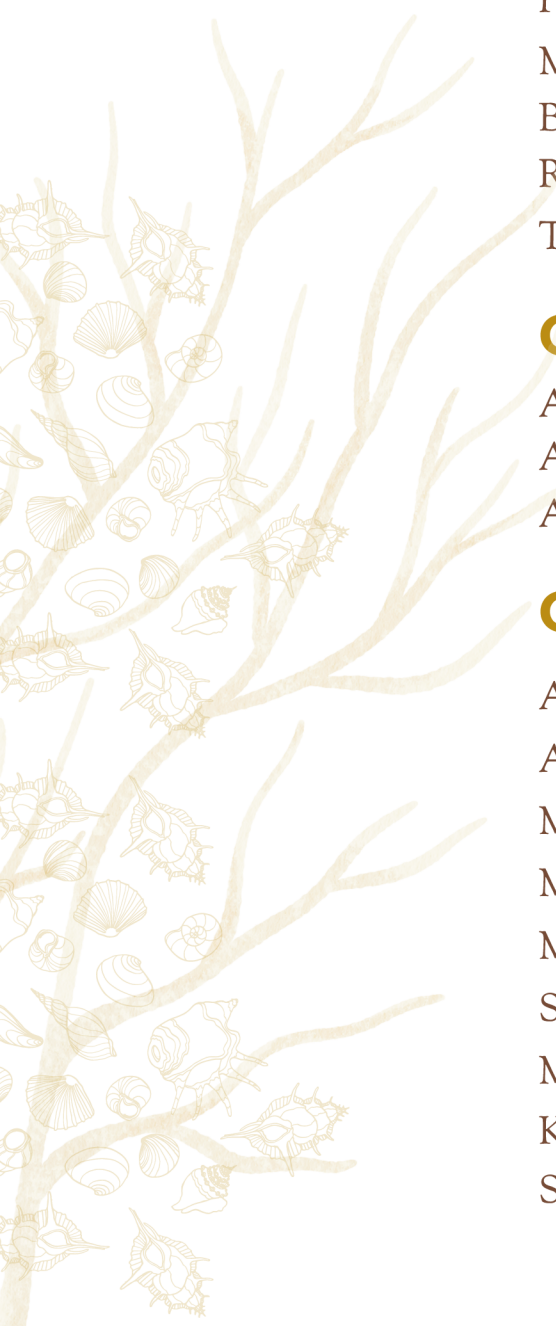
Mahou Maestra Dunkel 350ml. | € 3,50

San Miguel sin alcohol 350ml. | € 3,00

Mahou sin gluten 350ml. | € 3,50

Konig Ludwig Weißbier 500ml. | € 5,00

San Miguel Radler 0,0%alcohol 350ml. | € 3,50



REFRESCOS

Coca Cola 350 ml. | € 2,50

Coca Cola Zero 350 ml. | € 2,50

Fanta limón 350ml. | € 2,50

Fanta naranja 350ml. | € 2,50

Fuze Tea mango piña 350ml. | € 3,00

AGUA

Agua Panna sin gas 500 ml. | € 3,00

Agua S.Pellegrino 500 ml. | € 3,00

Agua sin gas 500 ml. | € 2,00

Agua con gas 500 ml. | € 2,00

TÉ E INFUSIONES

Negro Chai|Manzanilla|Matcha Verde|Tila|Rooibos | € 3,50

CAFÉ

Espresso | € 1,30

Cappuccino | € 2,50

Barraquito | € 4,00

Bombón | € 1,80

Americano | € 1,50

Doble | € 2,50

Carajillo | € 2,50

Leche Leche | € 2,00 / € 3,00

Cortado | € 1,50 / € 2,50

Leche macchiato | € 2,80

ZUMOS Y BATIDOS

Zumo de naranja | € 4,00

Batidos de Papaya y Banana | € 5,00

Batidos de Mango y Piña | € 5,00

Batidos de Pera y Piña | € 5,00

Batidos de Frutos rojos | € 5,00

LISTA DE ALERGENOS

1 | Cereales que contienen gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

2 | Crustáceos: Gambas, langostinos, cangrejo.

3 | Huevos.

4 | Pescado.

5 | Cacahuetes

6 | Soja.

7 | Leche.

8 | Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pistachos.

9 | Apio.

10 | Mostaza.

11 | Granos de Sesamo.

12 | Dioxido de sofre y sulfitos.

13 | Lupini.

12 | Moluscos : mejillones, almejas, calamares, pulpo

