



Bocados con Sabor a Leña

Asamos nuestros productos en nuestro propio horno/asador donde le proporcionamos el tiempo que necesite para conseguir una textura y sabor que no podrás olvidar con toques ahumados y aromas a leña canaria.

Empezamos

Croquetas de Jamón Ibérico Cremosas	  	1,50 € / Unidad
Chicharrones Locos (Chicharrones de La Palma con Mayonesa de Almogrote, Cebolla y Pata Asada en Nuestra Leña)	  	7,00 €
Ensaladilla de Papas Arrugadas con Pez Matequilla Ahumado, Aliño de Aceituna Negra y Polvo de Millo Crujiente	  	11,00 €
Cogollos con Ajo Tostado y Cherry Asado Acompañado de Migas de Quesos de las Islas	 	8,00 €
Ensalada de Brotes Tiernos con Rulo de Cabra, Papaya, Tomates Cherrys y Vinagreta de Frutos Rojos	 	9,00 €
Huevos a 63º con Sobrasada de Cochino y Miel de Palma		7,50 €
Tabla de Pata Asada en Nuestra Leña con AOVE y Sal de Pimentón		9,00 €
Quesos de Temporada		11,50 €
Jamón Ibérico de Bellota		22,00 €

Si desea más información sobre el contenido de nuestros platos, diríjase al personal de sala.

En este establecimiento se elaboran alimentos que contienen sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias según lo recogido en el Anexo II del Reglamento (UE) N°1169/2011, identificados con los símbolos que a continuación se reseñan:



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



SÉSAMO



CACAHUETES



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



ALTRAMUCES



PESCADO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



APIO



GLÚTEN



HUEVOS



LÁCTEOS



SOJA

Y vamos con lo Bueno...

Hamburguesa en Pan Brioche con Pecho de Ternera

Cocinado y Ahumado en Casa Durante 12 Horas

acompañado de Queso Curado, Cebolla a la Mantequilla

y Salsa Pinochera       11,00 €

Hamburguesa de Ternera a La Parrilla con Mermelada

de Bacón, Queso Cheddar, Rúcula y Bacón Asado

    12,50 €

Hamburguesa Canaria con Carne de Cochino Negro,

Chutney de Papaya, Queso Ahumado y Brotes Tiernos

   12,00 €

Hamburguesa de Buey Gallego, Lechuga, Tomate,

Cebolla de Guayonje y Queso Majorero

   15,00 €

Pollo Kentucky al Estilo Canario

 7,50 €

Cochino Negro a La Parrilla Salteado con Setas y Salsa BBQ

al Whisky Sobre Cama de Batata Yema de Huevo

 9,00 €

Fritura de Calamar Sahariano y Langostinos

con Alioli de Ajo Negro

    14,00 €

Costillar de Cerdo con Salsa de Miel y Mostaza

  11,50 €

Nuestra Carne de Cabra (Elige Tu Punto Picante)

..... 14,00 €

Zona Vegana

Hamburguesa de Garbanzos con Berenjena, Cebolleta Fresca,

Tomate Asado al Carbón con Salsa de Tomate Seco y

Pimiento de Piquillo Acompañado de Hojas Frescas

  11,00 €

Ensalada de Brotes Tiernos con Queso Vegano, Papaya,

Tomates Cherrys y Vinagreta de Frutos Rojos

   9,00 €

Albóndigas de Remolacha con Salsa de Tomate y Albahaca

con Papas Twister

 11,00 €

Vamos a ponerle algo cerquita...

Batatas Fritas con Polvo de Parmesano, Ajo y Perejil

 2,50 €

Papas Twister con Salsa de Miel

 2,50 €

Papas de La Abuela

..... 2,50 €

Ensalada Fresca de Temporada

..... 2,50 €

Nuestra selección de Vinos

BLANCOS

Piedra Verdejo (D.O. Rueda)	16,00 €
Flor de Chasna · Listán Blanco (D.O. Abona)	15,00 €
Pago de Los Cercados · Afrutado (D.O. Islas Canarias)	18,00 €

TINTOS

Pago de Los Cercados · Joven (D.O. Islas Canarias)	15,00 €
Finca Resalso (D.O. Ribera del Duero)	16,00 €
Protos Roble (D.O. Ribera del Duero)	17,00 €
Montecillo Crianza (D.O. Rioja)	15,00 €
Copa de Vino Blanco (de La Casa)	2,50 €
Copa de Vino Tinto (de La Casa)	2,00 €
Copa de Sangría	3,00 €
Copa Tinto de Verano	2,50 €
Copa de Cava	3,00 €



Si desea más información sobre el contenido de nuestros platos, diríjase al personal de sala.

En este establecimiento se elaboran alimentos que contienen sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias según lo recogido en el Anexo II del Reglamento (UE) N°1169/2011, identificados con los símbolos que a continuación se reseñan:



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



SÉSAMO



CACAHUETES



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



ALTRAMUCES



PESCADO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



SOJA



GLÚTEN



HUEVOS



LÁCTEOS



SOJA

DESAYUNO Brunch

[*] Disponibilidad:
**TODOS LOS DÍAS
SIN RESERVA**

- **ELIGE TU TOSTA** entre las siguiente opciones:
Tosta de Verduras Escalibadas con Pesto de Rúcula
Tosta de Jamón Ibérico y Tumaca
Tosta de Rulo de Cabra con Mermelada de Tomate y Menta
Tosta de Salmón con Muselina de Cítricos
- Yogur con Muesli y Miel
- Croissant de Mantequilla
- Porción de Nuestra Tarta
- Café o Infusión 12,00 € / Persona

Nuestro Brunch

Origen de desayuno tardío con un almuerzo antes de lo previsto, que conlleva una visión diferente de como podemos pasarlo bien un fin de semana, probando sabores diferentes.

TABLA DE ENTRANTES

- Embutidos Variados
- Croissant de Mantequilla
- Crema para Dipear con Crudites
- Yogur con Muesli
- Variado de Panes
- Quesos Canarios, Mantequilla y Mermelada de Fruta de Temporada
- Bollería Variada
- Smoothie de Frutas
- Zumo de Naranja y Café o Infusión 25,00 € / Persona

SEGUNDO PLATO (a elegir)

- Tosta de Pan Brioche con Cebolla Caramelizada, Huevo Poche, Pez Mantequilla Ahumado y Salsa de Ajo Negro
- Taco de Nuestra Pata Asada, Piña Asada, Salsa de Almogrote y Pico de Gallo
- Tosta de Verduras Asadas con Cebolla Encurtida y Salsa de Tomate Seco

POSTRE

- Porción de Nuestra Tarta y Copa de Cava

[*] Disponibilidad: **VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
BAJO RESERVA**

Si desea más información sobre el contenido de nuestros platos, diríjase al personal de sala.

En este establecimiento se elaboran alimentos que contienen sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias según lo recogido en el Anexo II del Reglamento (UE) N°1169/2011, identificados con los símbolos que a continuación se reseñan:



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



SÉSAMO



CACAHUETES



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



ALTRAMUCES



PESCADO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



APIO



GLÚTEN



HUEVOS



LÁCTEOS



SOJA



Bocadillos que inspiran

Un bocado de satisfacción en cada momento del día, del clásico al más atrevido, pasando por una cultura milenaria donde cada persona elige su momento para deleitarse.

Bocadillo de Pata de La Casa

(Queso Ahumado, Berros y Mayonesa de Mojo Rojo) 4,50 €

Bocadillo de Cochino Negro

(Pimiento Asado, Crujiente de Cebolla y Salsa Pinochera) 4,50 €

Bocadillo de Pollo a La Canaria

(Alioli de Ajo Negro, Parmesano y Brotes Frescos) 4,50 €

Bocadillo de Calamares

(Calamares a La Andaluza y Alioli Casero) 5,00 €

Bocadillo de Jamón Ibérico

(Tumaca y AOVE Picual) 7,50 €

Bocadillos Clásicos y Pulguitas

	BOCADILLO	PULGUITA
Bocadillo de Pollo (Tomate Natural, Lechuga)	3,30 €	2,30 €
Bocadillo de Pata (Aceite de Oliva y Pimentón)	3,80 €	2,60 €
Bocadillo de Serrano (Tumaca y Manchego)	3,30 €	2,30 €
Bocadillo de Queso Blanco (Tomate Natural y Ensalada)	3,20 €	2,30 €
Bocadillo de Tortilla Francesa (Tomate Natural, Queso)	3,00 €	2,30 €
Bocadillo de Tortilla Española (Tomate Natural, Queso)	3,30 €	2,60 €
Bocadillo de Bacon (Tomate Natural, Ensalada y Queso)	3,50 €	2,50 €
Sandwich Mixto (Jamón y Queso)	2,80 €	

Si desea más información sobre el contenido de nuestros platos, diríjase al personal de sala.

En este establecimiento se elaboran alimentos que contienen sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias según lo recogido en el Anexo II del Reglamento (UE) N°1169/2011, identificados con los símbolos que a continuación se reseñan:



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



SÉSAMO



CACAHUETES



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



ALTRAMUCES



PESCADO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



SOJA



GLÚTEN



HUEVOS



LÁCTEOS



SOJA

Y de Beber...

CAFÉS Y TÉS

Café Solo	1,00 €
Café Solo Descafeinado	1,20 €
Cortado Natural	1,00 €
Cortado Leche y Leche	1,10 €
Cortado Natural Largo	1,20 €
Café Bombón	1,10 €
Café con Leche	1,50 €
Café Americano	1,40 €

Barraquito	1,20 €
Barraquito con Licor	1,60 €
Capuccino	1,60 €
Carajillo	2,00 €
Cola Cao	1,50 €
Chocolate Caliente	1,80 €
Tés e Infusiones Especiales	1,60 €
Infusiones Clásicas	1,20 €

REFRESCOS

Zumo de Naranja (Grande)	3,00 €
Zumo de Naranja (Pequeño)	1,50 €
Zumo de Fruto Natural	2,50 €
Zumo de Bote	1,30 €
Coca-Cola (35 CL)	1,90 €
Coca-Cola Zero (35 CL)	1,90 €
Fanta Naranja	1,60 €
Fanta Limón	1,60 €
Sprite	1,60 €
Tónica Royal Bliss	1,80 €

Tónica Premium	2,00 €
Appletiser	1,80 €
Nestea Mango y Piña	1,80 €
Nestea Maracuyá	1,80 €
Aquarius Naranja	1,80 €
Aquarius Limón	1,80 €
Red Bull	2,00 €
Agua Solán de Cabras (50 CL)	1,30 €
Agua Gas Solán de Cabras (33 CL) ..	1,30 €
Agua Mineral (70 CL)	1,80 €

CERVEZAS

Caña de Alhambra (Pequeña)	1,20 €
Caña de Alhambra (Grande)	1,50 €
Dorada Pilsen	1,40 €
Dorada Especial	1,60 €
Radler	1,60 €
Mahou 0,0	1,50 €
Mahou Tostada 0,0	1,60 €

Sin de Limón	1,60 €
Mahou Sin Gluten	1,90 €
Mahou Maestra	2,80 €
Mahou 5 Estrellas	1,50 €
Alhambra Roja	2,50 €
Alhambra 1925	2,50 €
Alhambra Pedro Ximénez	8,00 €
Franziskaner	3,50 €

APERITIVOS

Campari	3,50 €
Hugo	5,00 €
Aperol Spritz	5,50 €
Martini Rosso	3,50 €

Martini Bianco	3,50 €
Izaguirre Rojo	3,50 €
Izaguirre Blanco	4,00 €
Sidra Ladrón de Manzanas	2,50 €
Sidra Kopparberg	3,00 €

LICORES

Baileys	3,50 €
Frangelico	3,50 €
Amaretto	3,50 €
Tía María	3,50 €
Crema de Orujo	3,50 €
Orujo de Hierbas	3,00 €

BRANDYS

Magno	3,50 €
Veterano	3,00 €
Carlos I	5,00 €

GINEBRAS

Beefeater	3,00 €
Bombay Sapphire	4,00 €
Tanqueray	4,00 €
Puerto de Indias	4,00 €
Gordon Pink	4,00 €
Macaronesia	4,50 €
Hendrick's	6,00 €

COCKTAILS

Mojito Clásico (Ron, Lima, Limón y Hierbabuena)	5,00 €
Mojito de Sabores (Ron, Fresa, Melón o Frutos Rojos)	6,00 €
Daiquiri Frozen (Ron, Limón, Fresa o Frutos Rojos)	5,50 €
Piña Colada (Ron, Leche de Coco y Piña)	5,50 €
Moscow Mule (Vodka, Lima y Ginger Beer)	6,50 €

Patxaran	3,00 €
Vodka Pomelo	3,50 €
Vodka Caramelo	3,00 €
Ron Miel	2,50 €
Jägermeister	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €

VODKAS

Smirnoff	3,00 €
Absolut	3,50 €
Moskovskaya	3,00 €

RONES

Arehucas Oro	3,00 €
Arehucas Blanco	3,00 €
Bacardi	3,00 €
Havana 7	3,50 €
Matusalem	4,00 €
Brugal Añejo	4,00 €
Zacapa 23 Años	9,00 €

WHISKYS

J&B	3,00 €
Ballantines	3,00 €
Dewars	3,00 €
Johnnie Walker RED Label	3,50 €
Johnnie Walker BLACK Label	5,00 €
Macallan 12	8,00 €
Haig	4,00 €
Cardú	6,00 €

SNACKS

Papas Fritas (Bolsa Pequeña)	1,40 €
Aceitunas Aliñadas	3,00 €
Frutos Secos (Bolsa Pequeña)	2,00 €