



TAPAS FREDDE

| kalte tapas

Jamón ibérico con pane tostato alle olive Kalamata  	24
<i>Jamón ibérico mit geröstetem Kalamata-Olivenbrot</i>	
Tartare di tonno con maionese alla sriracha e chips di gamberi croccanti       	15
<i>Thunfischtatar mit Sriracha-Mayonnaise und knusprigen Garnelenchips</i>	
Ceviche di pesce bianco marinato in succo di frutto della passione 	16
<i>Ceviche aus Weißfisch, mariniert in Passionsfruchtsaft</i>	
Selezione di formaggi canari con marmellata 	15
<i>Auswahl an kanarischen Käsesorten mit Marmelade</i>	
Burrata ripiena di pesto rosso 	14
<i>Burrata gefüllt mit rotem Pesto</i>	
Sashimi di tonno e salmone con salsa ponzu   	18
<i>Thunfisch und Lachs-Sashimi mit Ponzu-Sauce</i>	
Carpaccio di polpo con crema all’arancia e finocchio 	15
<i>Oktopus-Carpaccio mit Fenchel und Orangencreme</i>	
Tartare di carne su pane tostato alle olive Kalamata   	16
<i>Rindertartar auf geröstetem Kalamata-Olivenbrot</i>	
Vitello tonnato (Fette di vitello freddo con salsa al tonno e capperi)   	15
<i>Vitello tonnato (Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Sauce)</i>	
Ceviche di cuore di palma con crudités di verdure, marinato in succo di frutto della passione  VEGAN	13
<i>Palmenherz-Ceviche mit Gemüsecrudités, mariniert in Passionsfruchtsaft.</i>	
Bruschetta di pane alle olive Kalamata con pesto rosso  VEGAN  	10
<i>Bruschetta aus Kalamata-Olivenbrot und rotem Pesto.</i>	

TAPAS CALDE

| warme tapas

Crocchette di mare con maionese selezionata (4 pezzi)      	10
<i>Meeresfrüchte-Kroketten mit ausgewählter Mayonnaise (4 Stück)</i>	
Crocchette di carne con maionese selezionata (4 pezzi)       	10
<i>Fleischkroketten mit ausgewählter Mayonnaise (4 Stück)</i>	
Formaggio di capra in tempura con marmellata di peperoni arrosto e jalapeño     	12
<i>Ziegenkäse in Tempura mit Marmelade aus gerösteten Paprikas und Jalapeños.</i>	
Patate canarie “Papas Arrugadas” con salse mojo  VEGAN	8.5
<i>Kanarische Kartoffeln „Papas Arrugadas“ mit Mojo-Saucen.</i>	
La nostra versione delle “Patatas Bravas” 	8.5
<i>Unsere Version der „Patatas Bravas“.</i>	
Gamberi croccanti con maionese al frutto della passione       	13
<i>Knusprige Garnelen mit Passionsfrucht-Mayonnaise.</i>	
Capesante con salsa mojo verde (2 pezzi)  	12
<i>Jakobsmuscheln mit grüner Mojo-Sauce (2 Stück)</i>	
Pan bao ripieni di manzo sfilacciato, aioli rosso e cipolla in agrodolce     	12
<i>Bao-Brötchen gefüllt mit Rindfleisch, rotem Aioli und eingelegten Zwiebel.</i>	

ENSALADAS

| salate

Insalata Caesar     	14
mix di insalate con pollo marinato al mojo rosso, formaggio a scaglie e crostini	
<i>Caesar-Salat: Gemischter Salat mit Hähnchen mariniert in roter Mojo-Sauce, Käseflocken und Croutons</i>	
Insalata di mare   	14
mix di insalate con salmone marinato e crema di formaggio fresco	
<i>Meeres-Salat: Gemischter Salat mit mariniertem Lachs und Frischkäsecreme.</i>	
Insalata di formaggio   	13
mix di insalate con formaggio di capra, pere e noci	
<i>Käsesalat: Gemischter Salat mit Ziegenkäserolle, Birnen und Walnüssen.</i>	
Insalata mediterranea  VEGAN 	10
mix di insalate con pomodorini, olive, finocchio e cipolla caramellata	
<i>Mediterraner Salat: Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Oliven, Fenchel und karamellisierten Zwiebeln.</i>	

PAELLAS

Paella di riso nero con salmone, gamberi e un tocco di aioli     	44 € (2 pax)
<i>Schwarze Reis-Paella mit Lachs, Garnelen und einem Hauch Aioli.</i>	
Paella con carne di maiale secreto iberico e verdure di stagione    	46 € (2 pax)
<i>Paella mit Iberico-Schweinefleisch und Gemüse der Saison.</i>	
Paella di mare con cozze, pesce bianco e un delicato brodo di mare     	44 € (2 pax)
<i>Meeresfrüchte-Paella mit Miesmuscheln, Weißfisch und einer zarten Meeresbrühe.</i>	

PIATTI PRINCIPALI DI CARNE | fleischhauptgerichte

Filetto di manzo con verdure arrosto e salsa demi-glace alla senape   	27
<i>Rinderfilet mit geröstetem Gemüse und Demi-Glace-Senfsauce.</i>	
Stinco di maiale a cottura lenta con salsa demi-glace e purè di patate   	22
<i>Langsam gegarter Schweinshaxe mit Demi-Glace-Sauce und Kartoffelpüree.</i>	
Hamburger di manzo con lattuga, cipolla caramellata, formaggio cheddar e maionese alla senape. Servito con patatine fatte in casa     	18
<i>Rindfleisch-Burger mit Salat, karamellisierten Zwiebeln, Cheddar-Käse und Senf-Mayonnaise. Serviert mit hausgemachten Pommes.</i>	
Pollo avvolto in pancetta, ripieno di formaggio affumicato, su purè di patate con salsa alla birra scura   	22
<i>Hähnchen im Speckmantel, gefüllt mit geräuchertem Käse, serviert auf Kartoffelpüree mit dunkler Biersauce.</i>	
Petto d’anatra su un letto di asparagi con salsa alle ciliegie 	25
<i>Entenbrust auf einem Bett aus Spargel mit Kirschsauce.</i>	
Entrecôte di manzo con salsa ai funghi e patate saltate al tartufo 	23
<i>Rumpfsteak mit Pilzsauce und Trüffelpkartoffeln.</i>	

PIATTI PRINCIPALI DI PESCE | fischhauptgerichte

Tataki di tonno con purè di edamame marinati alla scapece e chips di zucchine   	23
<i>Thunfisch-Tataki mit eingelegtem Edamame-Püree und Zucchini-Chips.</i>	
Filetto di salmone con noodles di riso e verdure in salsa a base di soia e tahina   	22
<i>Lachsfilet mit Reisnudeln und Gemüse in einer Sauce aus Soja und Tahini.</i>	
Frittura di polpo e gamberi con patate e maionese piccante      	26
<i>Frittierter Oktopus und Garnelen mit Kartoffeln und scharfer Mayonnaise.</i>	
Pesce bianco in stile “encebollado” (salsa con peperoni, cipolle e patate)  	24
<i>Weißfisch im „Encebollado“-Stil (Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln).</i>	
Zuppa di pesce e frutti di mare    	18
<i>Fisch- und Meeresfrüchtesuppe.</i>	

 PIATTI PRINCIPALI VEGANI | vegane hauptgerichte

Seitan saltato con patate e funghi in salsa orientale   	16
<i>Gebratener Seitan mit Kartoffeln und Pilzen in orientalischer Sauce.</i>	
Beyond Burger con lattuga, pomodoro fresco, cipolla caramellata e salsa a base di pomodoro, senape e agave. Servito con patatine fatte in casa   	17
<i>Beyond Burger mit Salat, frischen Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und einer Sauce aus Tomaten, Senf und Agave. Serviert mit hausgemachten Pommes.</i>	
Noodles di riso con verdure in salsa leggermente piccante a base di soia e tahina  	15
<i>Reisnudeln mit Gemüse in einer leicht scharfen Sauce aus Soja und Tahini.</i>	

CONTORNI | beilagen

Pane e burro  	2	Patatine fritte  	4.5	Verdure saltate  	4.5
<i>Brot und Butter</i>		<i>Pommes frites</i>		<i>Gebratenes Gemüse</i>	
Salse mojo   	1.5	Patate saltate al tartufo 	4.5	Insalata di misticanza con condimento  	4.5
<i>Mojo-Saucen</i>		<i>Trüffelpkartoffeln</i>		<i>Gemischter Salat mit Dressing</i>	
Patate canarie “Papas Arrugadas”   	4.5	Purè di patate 	4.5		
<i>Kanarische Kartoffeln „Papas Arrugadas“</i>		<i>Kartoffelpüree</i>			

IMPORTANTE / WICHTIG:
Se ha allergie o segue una dieta speciale, La preghiamo di informarci.
Wenn Sie Allergien haben oder eine spezielle Diät einhalten, informieren Sie uns bitte.



CROSTACEI
KRUSTENTIERE



UOVA
EIER



PESCE
FISCH



ARACHIDI
ERDNÜSSE



SOIA
SOJA



LATICINI
MOLKEREI



FRUTTA
A GUSCIO
NÜSSE



SEDANO
STAUDENSELLEIRE



SENAPE
SENF



SESAMO
SESAM



BIOSSIDO DI ZOLFO
E SOLFITI
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



LUPINI
LUPINE



MOLLUSCHI
MOLLUSKEN

MIRLO

LA CALETA



DOLCI | desserts

7.5

Crema al cioccolato e nocciole  **VEGAN**  
con coulis di frutti rossi e vermouth bianco

Schokoladen- und Haselnusscreme mit Beeren-Coulis und weißem Wermut.

Crema cheesecake    

scioppo di frutto della passione e crumble di mandorle

Cheesecake-Creme, Passionsfruchtsirup und Mandel-Crumble.

La nostra versione della torta di mele caramellate

con gelato alla vaniglia  **VEGAN OPTION**   

Unsere Version von karamellisierter Apfeltarte mit Vanilleeis.

Tartare di frutta tropicale con spuma di mango  **VEGAN**

Tropischer Fruchtartar mit Mango-Schaum.

Piccola selezione di formaggi canari 

Kleine Auswahl an kanarischen Käsesorten.

IMPORTANTE / **WICHTIG:**

Se ha allergie o segue una dieta speciale, la preghiamo di informarci. //

Wenn Sie Allergien haben oder eine spezielle Diät einhalten, informieren Sie uns bitte.



CROSTACEI
KRUSTENTIERE



UOVA
EIER



PESCE
FISCH



ARACHIDI
ERDNÜSSE



SOIA
SOJA



LATICINI
MOLKEREI



FRUTTA
A GUSCIO
NÜSSE



SEDANO
STAUDENSELLEIRE



SENAPE
SENF



SESAMO
SESAM



BIOSSIDO DIZOLFO
E SOLFITI
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



LUPINI
LUPINE



MOLLUSCHI
MOLLUSKEN

SUGGERIMENTI PER CONCLUDERE

Vorschläge zum Abschluss

Goditi una selezione speciale di bevande per terminare la serata.

Genießen Sie eine besondere Auswahl an Getränken, um den Abend ausklingen zu lassen.

WHISKY

Talisker 10 anni / <i>Jahre</i>	12
Macallan 12 anni / <i>Jahre</i>	17
Lagavulin 16 anni / <i>Jahre</i>	20

RUM

Matusalem 15 anni / <i>Jahre</i>	9
Guajiro Tejina	10
Mount Gay XO	15

BRANDY

Grappa Riserva	8
Courvoisier VSOP	12
Torres 20 anni / <i>Jahre</i>	15
Rémy Martin XO	35

VINO DOLCE

dessertwein

Copa Moscatel	6
Copa Tokaji	9

Seguici su // *Folgen Sie uns auf:*



📷 mirlolacaleta 📘 Mirlo La Caleta