

Ensaladas

Tomates Aliñados

Tomates, albahaca, parmesano, pipas de calabaza, vinagreta de balsámico y pesto.

| 10,50 €

Huerta

Lechuga, col roja, rúcula, tomate cherry, manzana, queso tierno, semillas, orejones y vinagreta de maracuyá.

| 13,50 €

De Papaya

Lechuga, col roja, tomate, papaya, queso tierno, frutos secos y vinagreta de miel de caña.

| 14,00 €

Templada de Langostinos

Lechuga, col roja, tomate, langostinos, aguacate/manga según temporada, balsámico y cilantro.

| 15,00 €

Entrantes

Jamón Serrano Ibérico

| 18,00 €

Tabla de Quesos

Tres quesos acompañados de membrillo y pella (gofio, almendras y plátano) con miel de caña.

| 12,50 €

Queso Asado

Queso mezcla (cabra-vaca) asado acompañado de mojo rojo, miel de caña y pesto.

| 9,50 €

Pimientos de Padrón

| 9,00 €

Gambas al Ajillo

Gambas, ajo laminado y guindilla.

| 12,00 €

Pulpo a la Gallega

Papas con pulpo, pimentón de la Vera picante y AOVE.

| 16,00 €

Mixto de Croquetas

De bacalao, de jamón serrano y de manzana con parmesano. Sin Gluten

| 9,50 €

Ensaladilla de Atún y Pimientos

Ensaladilla de papas con pimientos asados, atún, huevo, zanahoria, cebolla y mayonesa.

| 9,50 €

Milhojas de Berenjena

Berenjena asada con queso rulo con toque dulce de miel de caña.

| 12,00 €

Salteado de Champiñones Portobello

Champiñones Portobello, cherries, leche de coco con toque picante. Acompañado de arroz basmati.

| 14,00 €

Agrocardón

De Cuchara

Crema de Verduras de Temporada | 5,00 €

Garbanzas de la Abuela | 10,50 €

Garbanzas compuestas con chorizo picante, bacon y costillas de cerdo.

Huevos

Huevos Camperos | 12,50 €

Huevos rotos con bacon, cebolla y pimientos salteados.

Huevos Curry con Verduras | 12,50 €

Huevos rotos con zanahoria, calabacín zucchini, cebolla y chispas de curry.

Revuelto de Gambas | 12,50 €

Huevos, gambas, puerros, calabacín zucchini y nata.

Revuelto de Bacalao | 12,50 €

Huevos, bacalao, cebolla, pimientos del piquillo y nata.

Pescado

Bacalao Confitado al Romero | 18,00 €

Lomo de bacalao sobre cama de batata acompañado de alioli de ajo negro.

Atún en Salsa Canaria | 14,00 €

Taquitos de atún en salmorejo canario.

Potas en Salsa | 13,50 €

Potas cocinadas al estilo canario con toque picante.

Para Beber

Licores

Baileys | 5,50 €

Orujos | 4,00 €

Vodka Pomelo | 4,00 €

Jaggermeister | 4,00 €

Amaretto | 4,50 €

Frangelico | 4,50 €

Licor Café | 4,50 €

Ginebras

Tanqueray | 6,50 €

Bombay Sapphire | 7,00 €

Beefeater | 5,50 €

Hendricks | 8,50 €

Martin Miller's | 8,00 €

Puerto de Indias | 6,50 €

Carmela | 6,00 €

Rones

Arehucas | 5,00 €

Guajiro | 5,00 €

Captain Morgan | 6,00 €

Havana Club 7 | 7,00 €

Matusalem 7 | 8,00 €

Matusalem 15 | 10,50 €

Whiskys

Johnnie Walker Red Label | 5,50 €

Johnnie Walker Black Label | 8,00 €

Cardhu 12 | 9,00 €

Varios

Chupito | 2,30 €

Agrocardón

Para Beber

Cervezas

Caña Alhambra	 1,80 €	Maestra Dunkel	 3,40 €
Caña Alhambra Roja	 2,80 €	Mahou sin Gluten	 3,30 €
Jarra Alhambra	 3,20 €	Mahou Reserva	 2,60 €
Jarra Alhambra Roja	 4,20 €	Mahou Cinco Estrellas	 2,60 €
Zurito Alhambra	 1,50 €	Mahou Doble Lúpulo	 2,60 €
Zurito Alhambra Roja	 2,50 €	Mahou Tostada 0,0	 2,80 €
Alhambra Reserva 1925	 2,90 €	San Miguel Radler 0,0	 2,70 €
Alhambra Radler	 2,70 €		

Agua, Refrescos y Zumos

Agua	 2,00 €
Agua con Gas	 2,00 €
Tónica / Tónica Berry	 1,90 €
Coca - Cola / Coca-Cola Zero	 1,80 €
Fanta de Naranja / Limón	 1,80 €
Aquarius de Naranja / Limón	 2,20 €
Nestea Mango - Piña	 2,20 €
Sprite	 1,80 €
Zumo Melocotón	 1,80 €
Zumo Pera Piña	 1,80 €

Agrocardón

Carnes

Brochetas de Pavo con Manzana <i>Pavo con manzana caramelizada con salsa de chutney de mango y miel de caña.</i>	16,50 €
Conejo en Salmorejo <i>Conejo en salsa al estilo canario, salmorejo (ajos, guindillas, orégano, laurel, tomillo).</i>	14,00 €
Carne de Cabra en Salsa <i>Cabra estofada en salsa picante de pimiento rojo, cebolla y zanahorias.</i>	14,00 €
Codillo Asado al Pedro Ximénez <i>Codillo de cerdo en su jugo al Pedro Ximénez y de papas panaderas.</i>	16,10 €
Solomillo de Cerdo <i>Medallones de solomillo de cerdo a la plancha con salteado de verduras y papas fritas.</i>	15,50 €
Secreto Ibérico <i>Secreto Ibérico con cama de manzana y cebolla caramelizada acompañado con papas panaderas.</i>	19,50 €
Entrecot de Ternera <i>Entrecot de ternera, verduras salteadas y papas fritas.</i>	18,00 €
Solomillo de Novillo <i>Solomillo de novillo con verduras salteadas y papas fritas.</i>	21,00 €
Salsas para acompañar <i>Preguntar por las salsa del día</i>	2,50 €
Mojo rojo /verde	2,50 €
Ketchup	1,00 €
Ración de Papas Fritas	3,00 €
Ración de Papas Arrugadas	3,50 €
Menú Infantil	9,50 €
Filete de pescado con papas fritas	
Escalope de pollo con papas fritas	

Vinos

Blancos Secos de Canarias

Marba Blanco Seco

85% Listán Blanco y 15% Mezcla de variedades autóctonas

| 18,00 €

Quiquere Blanco Seco

Listán Blanco y Verdello

| 19,00 €

Tágara Blanco Seco

Listán Blanco

| 17,00 €

Alejandro Gallo Blanco Seco

Malvasía Aromática - Marmajuelo

| 25,00 €

Blancos Secos de la Península

Bujanda Blanco Seco

Monovarietal de Viura con una Crianza de 5 meses

| 15,50 €

De Muerte Blanco seco

Yecla - 80% Sauvignon Blanc - 20% Verdejo

| 23,00 €

Blancos Afrutados de Canarias

Marba Afrutado

Listán Blanco - Malvasía - Moscatel - Vidueño

| 19,00 €

Tágara Blanco Afrutado

Listán Blanco de Canarias 98% - Otras Variedades 2%

| 17,50 €

Quiquere Afrutado

Listán Blanco - Moscatel de Alejandría

| 18,00 €

Rosados de Canarias

Marba Rosado Seco

Listán Negro 80% y 20% Varietal

| 18,00 €

Quiquere Rosado Seco

100% Listán Negro

| 19,00 €

Hugo Rosado Afrutado

Listán Negro 80% y 20% Varietal

| 18,00 €

Agrocardón

Vinos

Tintos de Canarias

Tágara Tinto Joven <i>Listán Negro</i>	17,00 €
Quiquere Tinto Tradicional <i>100% Listán Negro</i>	18,00 €
Marba Tinto Tradicional <i>Tacoronte - Acentejo</i>	18,00 €
Marba Tinto Barrica <i>Ruby Cabernet - Listán Negro - Tempranillo</i>	23,00 €
Alejandro Gallo Tinto 12 meses <i>Vijariego Negro, Tintilla</i>	25,00 €

Tintos de la Península

Bujanda Tinto <i>Tempranillo - Rioja Alta & Rioja Alavesa</i>	15,50 €
La Dolores <i>Garnacha Viñas Viejas 4 meses</i>	18,00 €
Fuentenarro Roble <i>100% Tinta Fina / Ribera del Duero</i>	18,50 €
Previus de Neptis <i>9 Meses - Vino de Autor Ribera del Duero - 100% Tinta Fina</i>	22,00 €
De Muerte Classic 9 Meses <i>Yecla - 50% Monastrell - 50% Syrah</i>	24,00 €
Ugalde Crianza <i>12 meses + 6 meses Rioja Tempranillo - Garnacha</i>	18,00
Finca San Martín Crianza <i>100% Tempranillo</i>	19,00 €
De Muerte Gold 12 Meses <i>Yecla - 50% Monastrell - 30% Syrah - 20% Tintorera</i>	25,50 €

Agrocardón

Para Beber

Aperitivos

Vermouth La Dolores | 5,00 €

Vermouth rojo de Calatayud, aromático y equilibrado, con notas de hierbas y un final ligeramente amargo

Vermouth Yzaguirre | 5,00 €

Vermouth blanco de Cataluña, suave y fresco, con notas herbales y un toque cítrico

Aperol | 4,50 €

Aperitivo italiano de sabor dulce-amargo, fresco y ligero, con notas de naranja y hierbas.

Campari | 4,50 €

Aperitivo italiano intenso y amargo, de carácter herbal y cítrico

Cócteles de Aperitivo

Aperol Spritz | 6,50 €

Aperol, Cava y Agua con Gas, Naranja

Campari Spritz | 6,50 €

Campari, Cava, Agua con Gas, Naranja

Negroni | 6,50 €

Vermouth Rojo, Ginebra, Campari, Naranja

Sangría

Sangría de Vino Tinto - 1.litro | 16,00 €

Mezcla de licores estilo Agrocardón, vino tinto, trozos de frutas variadas

Sangria de Cava - 1.litro | 19,00 €

Mezcla de licores estilo Agrocardón, Cava, Frutos Rojos

Copa de Sangría - Vino Tinto | 3,50 €

Mezcla de licores estilo Agrocardón, vino tinto, trozos de frutas variadas

Copa de Sangría - Cava | 4,50 €

Mezcla de licores estilo Agrocardón, Cava, Frutos Rojos

Agrocardón