

me nú



MENU DEGUSTACION

Entree del chef y servicio de pan |

Recuerdo de un viaje a Mexico |

Atun tataki glaseado con soja y naranja, Aguachile de fresas, maíz a la parilla, cebolla roja, guacamole
(1, 4, 6, 8, 12)

El llano y el mar |

Arepas frita con anchoa del Cantábrico, escarola salteada con piñones, ajo y guindilla y mayonesa de tamarindo
(1, 3, 4, 5, 7, 8, 12)

Volviendo de Bangkok |

Gambas y Setas al ajillo en salsa tom yum y chips de Tapioca
(1, 2, 6, 8, 12)

Homenaje a Tenerife |

Banana cocida con ron, vainilla, cardamomo y canela sobre una galleta de cacahuets salados, salsa de tamarindo y cremoso de cacahuets.
(1, 3, 5, 7, 11, 12)

30€ por persona

El menú es para toda la mesa y no incluye las bebidas.
NO ES POSIBLE MODIFICAR EL MENU

me nú



BRUNCH Y DESAYUNOS

Salmon Brunch €16,00 **

- plato con ensalada, tomate cherry y aguacate, omelette creme fraiche y Salmón marinado casero - Pan y croissant con mantequilla y mermelada - zumo de naranja - a elegir Producto de cafetería

(1, 3, 4, 11, 12)

Bacon Brunch | €13,00

- plato con ensalada, tomate cherry y aguacate, omelette crema de queso Pecorino y bacon - Pan y croissant con mantequilla y mermelada - zumo de naranja - a elegir Producto de cafetería

(1, 3, 11, 12)

Croissant | €1,00

(1, 3, 7)

Croissant Dulce | €2,80

Elegir entre :

1. Croissant con crema de chocolate blanco y almendras
2. Croissant con crema de chocolate negro 70% y avellanas
3. Croissant con mermelada de frambuesa

(1, 3, 11, 12)

Croissant Salado | €4,50

Croissant con tomate rallado, Bacon y huevo frito

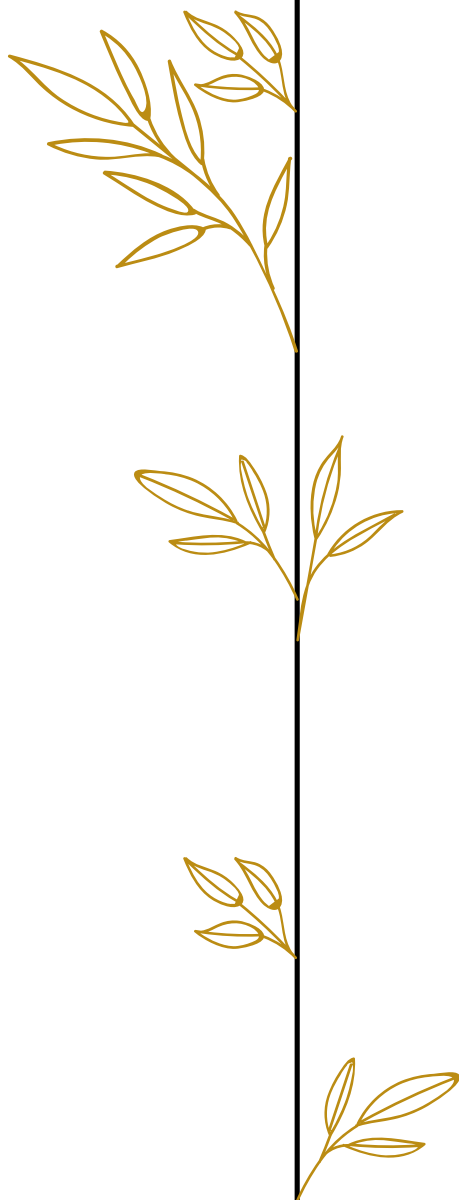
(1, 3, 11, 12)

Tostadas con mermelada de Frambuesa

y mantequilla | €3,00

(1, 7)

me nú



PESCADO **

Recuerdo de un viaje a Mexico | €16,00

Atun tataki glaseado con soja y naranja, Aguachile de fresas, maíz a la parilla, cebolla roja, guacamole
(1, 4, 6, 8, 12)

El llano y el mar | €14,00

Duo de Arepas Venezolana

1. Arepas frita con pulpo a la plancha, pesto de pistacho y crieme fraiche
2. Arepas frita con anchoa del Cantábrico, escarola salteada con piñones, ajo y guindilla, y mayonesa de Tamarindo

(1, 3, 4, 5, 7, 8, 12)

Pulp-Salad | € 16,00

Ensalada de Pulpo, patatas a la plancha, tomate secos, aceitunas Taggiasca, pesto de albahaca y almendras
(1, 2, 5, 7, 8, 12)

Hot-Pulp| € 13,50

Perrito Caliente reinterpretado con pulpo a la parrilla, salsa kabayaki, stracciatella de burrata y achicoria salteada, servido en pan de leche casero.

(1, 4, 6, 7, 8, 11, 12)

La Bonita € 16,00

Tartare de Atun Rojo, stracciatella de burrata, panure mediterranea y tomate secos

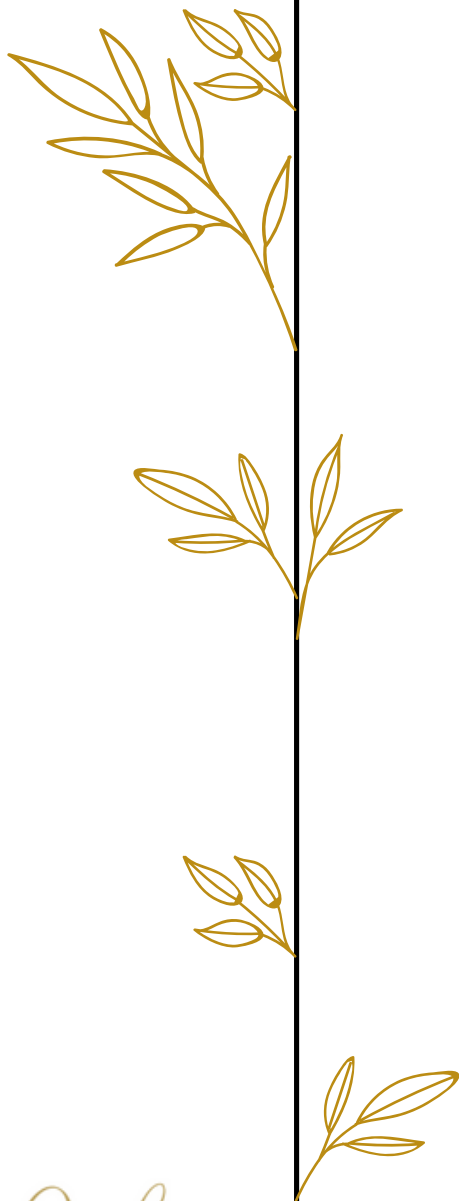
(1, 4, 7, 12)

Volviendo de Bangkok| € 14,00

Gambas y Setas al ajillo en salsa tom yum y chips de Tapioca

(1, 2, 6, 8, 12)

me nú



CARNE

La Gorda Picante | €12,00

focaccia casera, crema de calabaza, lardo de colonnata D.O.P., zabaione de 'nduja calabresa, lascas de queso pecorino sardo moliterno

(1, 7, 12)

Geometria de Res ahumado | €16,00

Tartare de solomillo de res ahumada, Giardiniera casera, holandesa de eneldo

(1, 3, 5, 12)

La Vaca Sabrosa | €16,00

Roast-beef de res, Trufa negra, crema de parmesano, mezcla de lechuga, avellanas, pesto de pistacho

(1, 7, 11, 12)

VEGETARIANO

Puglia - Tenerife | €14,00

Stracciatella de burrata cremosa, crumble mediterráneo, ensalada de tomates de la isla, pesto de albahaca

(1, 7, 12)

La Mirinzana | €14,00

Crema de berenjenas ahumadas, berenjenas fritas, pesto de albahaca, Agliata algherés y 'Mazza Frissa' y queso pecorino Moliterno

(1, 7, 11, 12)

Alcachofas en Roma | €13,00

Alcachofa frita sobre una base de fondue de queso pecorino romano, lima y pimienta de Sichuan

(1, 7, 12)

Ensalada la Cabrita | €14,00

Ensalada mixta con melocotón y melón a la parrilla, frambuesas, mousse de queso de cabra, almendras y picatostes .avellanas

(1, 7, 11, 12)

Papas arrugadas | €6,50

Patatas arrugadas con salsa alioli

(1, 3, 12)

me nú



VEGANO

Texturas de "Fave e Cicorie" | €14,00

Crema de habas, pan de hierbas, croqueta casera de achicoria

(I, I2)

Puro Puerro | €14,00

Milhojas de patata con crema de puerro, puerro frito y cebolleta quemada con salsa de soja y mirin.

(I, I2)

Pimientos de Padrón | € 6,50

Pimientos de padron fritos , sal Maldon

(I)

Sabor de Canarias | €12,00

Ensalada mixta de tomates canarios, jugo de pepino y albahaca, flores comestibles y pan crujiente.

(I, I2)

CROQUETERIA

Croquetas de jamón Iberico (6ud) | €10,00

Croquetas de jamón ibérico y salsa de berenjenas ahumada

(I, 5, 7, II, I2)

Croquetas de Pollo (6ud) | €10,00

Croquetas de pollo con salsa Alioli

(I, 5, 7, II, I2)

Croquetas de Bacalao (6ud) | €10,00

Croquetas de bacalao con salsa Agliata algherese

(I, 5, 7, II, I2)

Croquetas de Boletus (6ud) | €10,00

Croquetas de boletus con mazza fissa (crema de nata con semola)

(I, 5, 7, II, I2)

Croquetas mixtas (8ud) | €13,00

Croquetas de pollo - boletus - jamon iberico - bacalao

(I, 5, 7, II, I2)

me nú



PAN Y NIÑOS

Nuestro servicio de Pan | €5,00

Trilogía de pan con masa madre : Pan con aceitunas de Kalamata, pan con nueces y albaricoques, pan con semillas mixtas, acompañado de mantequilla salada con hierbas, tomate rallado con albahaca y aceite de oliva virgen extra, alioli.

(1, 5, 7, 8, 12)

Pan | €1,50

Pan de harina de trigo

(1)

Pollo con patatas al horno | €13,00

Pechuga de pollo a la plancha con patatas al horno

(1)

Lasagna alla bolognese | €14,00

Pasta lasaña, bechamel y ragú boloñesa

(1, 3, 7, 9)

DESSERT

Homenaje a Tenerife | €6,50

Banana cocida con ron, vainilla, cardamomo y canela sobre una galleta de cacahuets salados, salsa de tamarindo y cremoso de cacahuets.

(1, 3, 5, 7, 11, 12)

Agua Café | €6,50

Pan brioche de cafe, Namelaka de chocolate blanco , crumble de avellanas y frambuesas

(1, 3, 7, 11, 12)

Aphrodite | € 6,50

Mousse de chocolate negro 77%, gelee de maracuya y coco, salsa de maracuya, y almendras con pimentón De la Vera

(1, 7, 12)

Copa Helado pequeña | € 3,00

Helado del dia

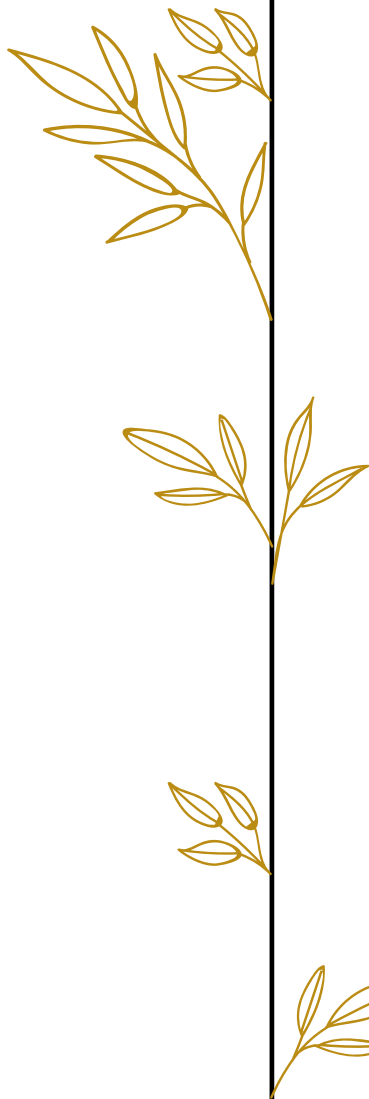
(1, 7, 12)

Copa Helado Grande | € 6,00

Helado del Dia

(1, 7, 12)

carta de vinos



VINOS TINTOS

Bodega Viña Norte - Tacoronte-Acentejo Listán negro

Color rojo cerezas, aroma intenso y frutal, rico en matices que recuerdan a frutas rojas. En boca es seco con buena estructura



€26,00 €5,00

Chumbres de Abona - Flor de Chasna Tinto Barrica

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.



€20,00 €4,50

Bodega Viñatigo - Tintilla

Brillante, jugosa y de color intenso, nuestra Tintilla evoca aromas de moras, chocolate negro, hojas de tabaco y pimienta negra.



€35,00

Bodega Viñatigo - Baboso Negro

En nariz, Baboso Negro tiende a aromas bien definidos de violetas frescas, frutas y chocolate negros. Audaz y estructurado con taninos firmes.



€40,00

Bodega Niray - Niray tinto seco

La Gomera Syrah/Tempranillo. Vino limpio y brillante, con una capa media alta, con ribetes violáceos. Franco en nariz, con intensidad media alta, recuerda a frutos rojos y café. Armonioso y con cuerpo, taninos bien integrados, equilibrado



€35,00

Bodega Viñatigo - Ancestral Tinto

50% Tintilla y 50% Baboso Negro, este es un vino delicado, suavemente aromático con una densidad y textura asombrosas. Con notas de frutas negras, mineral y de final increíblemente largo.



€50,00

VINOS ROSADOS

Bodega Mi Isla Rosado - Abona D.O.



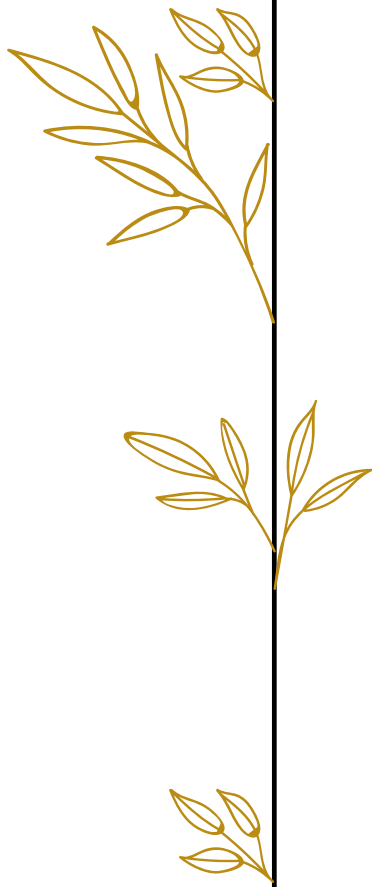
€20,00 €4,50

Bodega Viñatigo - Rosado de Listan negro



€20,00

carta de vinos



VINOS BLANCOS

Bodega Martin Codax - Albariño



€24,00 €5,00

Bodega Chumbres de Abona - Flor de Chasna



€22,00 €4,50

Bodega Mi Isla - Blanco Seco



€30,00 €5,00

Bodega Viñatigo - Ancestral Blanco

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

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

La Gomera Malvasia-Albillo Mayor. Franco en nariz con intensidad media alta, aromas a frutas tropicales y notas tostadas. Fresco y equilibrado en boca, redondo y persistente.



€35,00

Bodega Martínón - Lagrima

Malvasia vulcanica. 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

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



€40,00

CAVA Y SANGRÍA

Visiega - Cava Brut Nature



€15,00

Anna de Codorniu - Cava Brut



€20,00

Benjamin - Cava metodo Clásico 200ml



€5,00

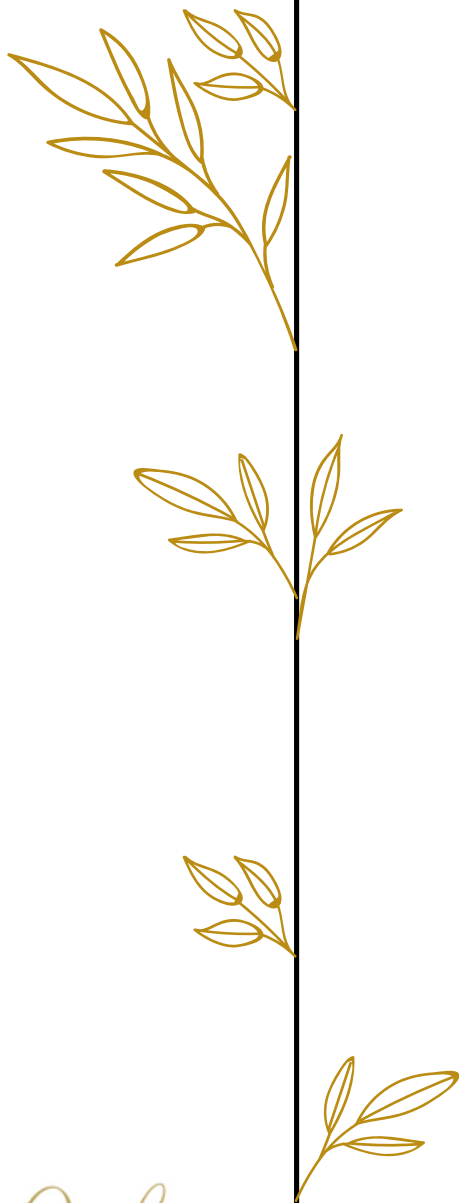
Sangria Agua Cafe



€15,00 €5,50

AguaCafé
RESTAURANT

me nú



COCKTAIL

Aperol Spritz | € 8,50

Campari Spritz | € 8,50

Cosmopolitan de frambuesas | € 8,50

Tequila Sunrise | € 8,50

Frozen Daiquiri de frutos del
bosque | € 8,50

Tinto de verano | € 5,50

Moscow mule | € 8,50

Piña Colada | € 8,50

Long Island Ice Tea | € 8,50

Caipirinha | € 8,50

Mojito | € 8,50

GIN TONIC

Nordés | € 9,50

Hendrick's | € 9,50

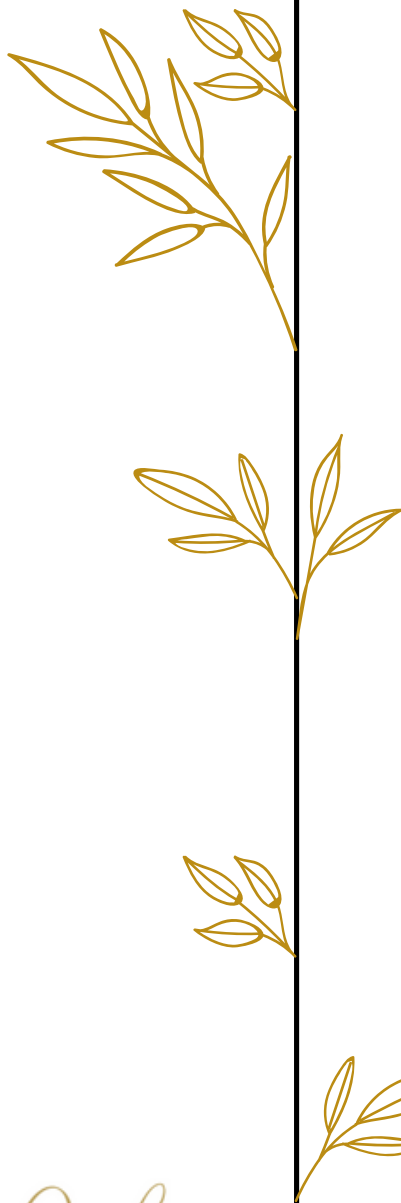
Martin Millery's | € 9,50

Brockmans | € 9,50

Roku Gin | € 9,50

Tanqueray | € 9,50

me nú



CERVEZAS

Alhambra Reserva Caña 0,20cl | € 3,00

Alhambra Reserva Caña 0,30cl | € 3,00

Alhambra Reserva Jarra 0,40cl | € 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 Tostada doble Lúpulo 350ml | € 4,00

Mahou Dunkel 350ml | € 3,50

Mahou Sin Alcohol 350ml | € 3,00

Mahou sin Gluten 350ml | € 3,50

Konig Ludwig Weißbier 500ml | € 5,00

San Miguel Radler 0,0%alcohol | € 3,50

REFRESCOS

Coca Cola 350 ml | € 3,50

Coca Cola Zero 350 ml | € 3,50

Fanta limon 350ml | € 3,50

Fanta naranja 350ml | € 4,00

Fuze Tea mango piña 350ml | € 4,00

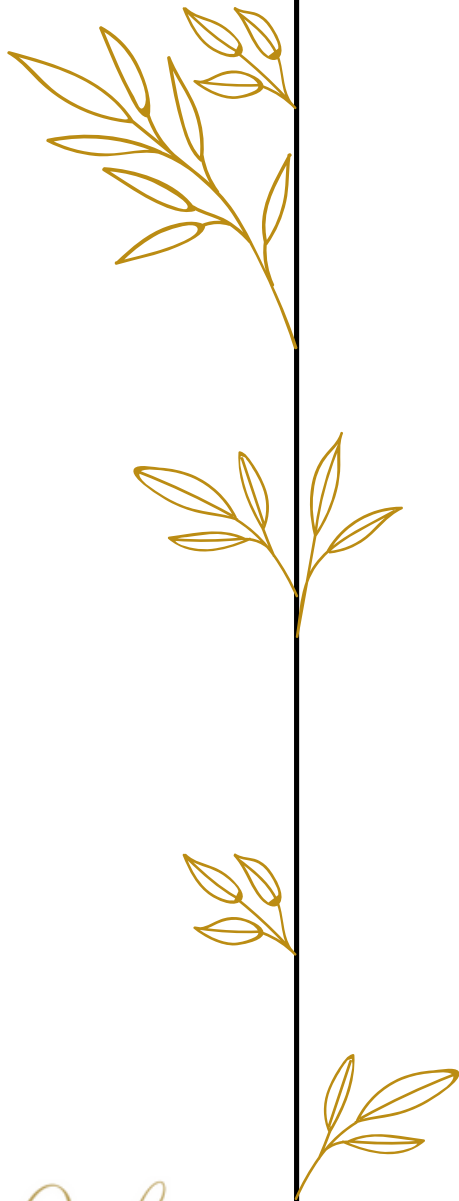
Fuze Tea mango piña 350ml | € 4,00

AGUA

Agua Panna sin gas 500 ml | € 3,00

Agua S.Pellegrino 500 ml | € 3,00

me nú



CAFE

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

Zumo de Piña | € 4,00

Zumo de Melocotón | € 4,00

Batidos de Mango y Banana | € 5,00

Batidos de Fresa y Banana | € 5,00

Batidos de Manzana y Piña | € 5,00

ALERGENOS



1. Cereals containing gluten:

grain (barley and wheat Khorasan) rye, barley, oats or their hybridised strains and derivative products

Except for:

A) glucose syrups made from wheat, including dextrose; **B)** wheat-based maltodextrins; **C)** Glucose syrups based on barley; **D)** cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.



3. Eggs and products based on Eggs.



5. Peanuts and products based on Peanuts.



7. Milk and products based on Milk (Lactose included).

Except for:

A) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; **B)** Lactitol (Editor's note, sugar resulting from the reduction of lactose).



9. Celery and products based on Celery.



11. Nuts, namely:

Almond (*amygdalus communis* L.), Hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (cashew Western), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), Pistachio (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland (*Macadamia ternifolia*) and their products.

Except for:

Nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.



13. Lupin beans and products based on Lupin beans.



2. Shellfish and products based on Shellfish.



4. Fish and products based on Fish.

Except for:

A) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; **B)** gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.



6. Soy and products based on Soy.

Except for:

A) fully refined soybean oil and fat; **B)** natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha tocopherol, d-alpha tocopherol acetate, natural, natural d-alpha tocopherol succinate from soybean sources; **C)** Vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; **D)** plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean



8. Sesame seeds and products based on Sesame seeds.



10. Mustard and products based on Mustard.



12. Sulphur dioxide and sulphites.

In concentrations above 10 mg / kg, 10 mg /litre in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready to reconstituted consumption in accordance with the instructions of the manufacturer.



14. Molluscs and products based on Molluscs.