

GÁNIGO

ENTRANTES

FOCACCIA con tomates confitados, tomate seco, queso y salsa pesto	8.00€
TABLA DE QUESOS CANARIOS (Bolaños) Y JAMÓN Ibérico 100% cebo de campo.	18.00€
MILHOJAS DE BERENJENA en tempura con miel de palma y queso de cabra	12.00€
EMPANADILLA de cordero, estilo canario con pico de gallo	4.80€/ud
LANGOSTINOS CON PANKO caseros y acompañados de mayonesa de kimchi	13.50€
GAMBONES A LA PLANCHA con ajo y perejil	18.00€
TORREZNOS DE SORIA con papas revolconas	12,00€
HUEVOS ROTOS con JAMÓN	14.50€
SERVICIO DE PAN de puño de Amaro (2 ud) con alioli de perejil	2.90€

CROQUETAS CASERAS

CROQUETAS DE JAMÓN	12.00€
CROQUETAS DE CHORIZO DE TEROR con miel de palma	13.00€
CROQUETAS DE TERNERA AL VINO TINTO	15.00€
CROQUETAS DE GAMBONES AL AJILLO	16.00€
CROQUETAS DE BOLETUS CON TRUFA	14.00€

ENSALADAS

DE BURRATA con tomates secos, cherrys confitados, mézclum y pesto	13.00€
DE QUESO CABRA, langostinos, frutos secos, bacon, mezclum y miel mostaza	14.00€
DE VENTRESCA DE ATÚN con pimientos asados y tomate con Pedro Ximénez	16.00€
DE POLLO CRUJIENTE con manzana, nueces, mézclum, queso azul y vinagreta	15.00€

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS solo disponible para menores de 12 años

TIRAS DE POLLO CRUJIENTE con papas fritas naturales	10.00€
MACARRONES CON SALSA BOLOGNESA. Sin gluten	10.00€

GÁNIGO

ARROCES

FALSO RISOTTO IBÉRICO TRUFADO. Pasta puntalette con caldo de verduras, parmesano, jamón en dos texturas, trufa y setas de temporada.	15,50€
ARROZ VERDURAS y KIMCHI 1px.	15,90€
ARROZ VERDURAS y KIMCHI 2px. Arroz gran reserva, caldo de verduras, salmorreta de ñora, verduras de temporada y kimchi a la plancha, terminado en horno.	28,00€
ARROZ DE MARISCO del "SENYORET" 1px.	18,50€
ARROZ DE MARISCO del "SENYORET" 2px. Arroz gran reserva, fumet, salmorreta de ñora, langostinos, sepia, almejas, mejillones y pescado, terminado en horno.	35,00€
ARROZ NEGRO con GAMBONES 1px.	19,50€
ARROZ NEGRO con GAMBONES 2px. Arroz gran reserva, fumet, salmorreta de ñora, gambones, langostinos y sepia, terminado en horno.	37,00€
ARROZ MELOSO DE CARRILLERA DE CERDO CON CALABAZA 1px.	21,00€
ARROZ MELOSO DE CARRILLERA DE CERDO CON CALABAZA 2px. Arroz gran reserva, caldo de carne, salmorreta de ñora, calabaza, zanahoria, y carrilleras de cerdo en su jugo, terminado en horno.	39,00€
ARROZ MELOSO DE OSSOBUCO DE TERNERA 1px.	22,00€
ARROZ MELOSO DE OSSOBUCO DE TERNERA 2px. Arroz gran reserva, caldo de carne, salmorreta de ñora, setas de temporada y ossobuco de ternera en su jugo, terminado en horno.	40,00€

GÁNIGO

CARNES

CARRILLERAS DE CERDO en su salsa con castañas de Tejeda, acompañado de puré	22.00€
OSOBUCCO en su salsa acompañado de puré de batata	22.00€
PRESA DE COCHINO NEGRO CANARIO macerado con un toque picante y reducción de Pedro Ximénez, acompañado de papas panaderas	23.00€
LOMO ALTO con papas paja y verduras salteadas	26.90€
SOLOMILLO DE TERNERA con crema de pimienta verde con papas paja	28.90€

PESCADOS



BACALAO EN TEMPURA El Barquero [de pesca salvaje] CON SANFAINA	26.00€
CHERNE A LA ESPALDA con verduras salteadas y papas arrugadas con almogrote y mojos	27.00€
SALMÓN AL HORNO con crema de millo y verduras	24.00€
CEVICHE DE LANGOSTINOS con leche de coco	18.00€

DULCE FINAL

BROWNIE DE CHOCOLATE de avellanas con helado de vainilla	6.90€
TARTA DE QUESO HORNEADA. Con coulis de frutas del bosque	6,20€
PANNA COTTA de chocolate blanco con base de crumble de gofio y coulis de tuno indio	6.90€
QUEQUE DE PLÁTANO coronado con helado de plátano y caramelo salado	6.90€
CREMA CATALANA CASERA	6.20€
CREMOSO DE GOFIO CON PERA FLAMBEADA	6.90€
TORRIJA de brioche con helado de vainilla y azúcar caramelizado al momento	7.50€