

CROCCHETTE

Crocchette (3 unità dello stesso gusto)	6,00€
Crocchette (6 unità dello stesso gusto)	11,00€
Crocchette (9 unità dello stesso gusto)	15,00€

Prosciutto iberico

Chorizo di Teror 

Chorizo Joselito

Cecina con porro

Costata di manzo retinta

Baccalà con un pizzico d'aglio

Gamberi all'aglio

Formaggio di capra

Formaggio blu

Almogrote 



Porro confit, datteri e carote

Funghi boleti

Chiedete allo staff per le nostre crocchette della settimana!

IL NOSTRO PANE

Tutte le nostre tosta sono preparate con pane a base di farina biologica e lievitato con pasta madre

Servizio pane	1,50€
Salse	1,20€
Servizio pane (senza glutine)	1,80€
Tosta con burro all'aglio	3,00€
Tosta con pomodoro	3,50€
Tosta con pomodoro e prosciutto iberico	8,00€
Tosta con chorizo "perrero" e miele 	8,00€
Chorizo spalmabile a base di carne di maiale e spezie	
Tosta con almogrote 	8,00€
Crema di formaggio stagionato con mojo rosso	
Tosta con sardina affumicata	10,00€
Pomodoro, peperoni arrostiti e cipolla caramellata	

UOVA

Uova "al estampido" con presa: uova fritte, presa iberica, patate e almogrote 19,00€

Uova "al estampido" con prosciutto: uova fritte, patate e prosciutto iberico 14,00€

Uova "al estampido" con chorizo: uova fritte, patate e chorizo Chacon 12,00€

 Specialità canaria

Non si fanno conti separati



Chiedere la lista allergeni allo staff

I.G.I.C incluso nei prezzi

ANTIPASTI

	piccolo	grande
Tagliere di formaggi canari 	11,00€	17,00€
Tagliere Enyesque Formaggi, salumi e sottaceti	14,00€	22,00€
Papas arrugadas 		5,50€
Patatine fritte		4,00€
Formaggio fritto delle isole 		12,00€
Con marmellata di fichi		
Formaggio affumicato alla griglia 		9,00€
Insalata russa alla nostra maniera		6,00€
Gofio scaldato tradizionale 		6,00€
Escaldón di mare 		7,50€
Chorizo alla griglia		6,50€
Chicharrones con gofio 		6,00€
Torrezno		9,00€
Salpicón di cherne (estate)		19,00€

INSALATE

Atlantica: pomodoro, cherne affumicato, sardina affumicata, capperi e vinaigrette al peperone	18,50€
Enyesque: burrata, avocado, cetriolo, olive nere, pomodoro e vinaigrette al coriandolo	18,00€
Majorera: lattuga, formaggi, pomodoro majorero, frutta secca e datteri 	16,00€
La Pareja: pomodoro e cipolla conditi 	7,00€
La Affumicata: salmone affumicato, peto affumicato de La Gomera, cherne affumicato, pomodoro, cipolla, capperi, olive nere, olio d'oliva e vinaigrette ai peperoni	24,00€

CHE LATTINE!

Conserve di alta qualità, con prodotti premium di diversi marchi come *El Legado de Lola* e *Conservas Ana María Santoña*





Filetti di acciughe in olio d'oliva 120g.	19,00€
Filetti di acciughe in olio d'oliva 45g.	9,50€
Altre conserve selezionate	Chiedere allo staff

BAMBINI

Menù per i più piccoli

Pesce in tempura con papas arrugadas	11,00€
Fingers di pollo con patatine fritte	12,00€
Patate con uovo fritto	8,00€
Coscia di pollo con patatine fritte	11,00€
Spaghetti al pomodoro	6,00€
Tortilla "chinija"	6,00€
Uova, prosciutto cotto e formaggio	

PIATTI PRINCIPALI

	S 1 pers. 400g. ca.	L 2 pers. 800g. ca.	XL 3-4 pers. 1,2kg. ca.
Cachopo Due filetti di manzo impanati ripieni di prosciutto iberico e mix di formaggi delle isole con un leggero tocco di mela	19,00€	29,00€	49,00€
Carne fiesta (maiale marinato e fritto) 			12,00€
Presa iberica bellota			20,00€
Entrecôte angus (Uruguay) 300g circa			22,00€
Costine barbecue			21,00€
Costine miele e senape			20,00€
Guance di manzo			17,00€
Coda di toro			23,00€
Carne di capra stufata 			19,00€
Ceci stufati 			13,00€
Zuppa di mais e grano (inverno) 			15,00€
Calamaro sahariano alla griglia			22,00€
Polpo atlantico in umido alla canaria			20,00€
Tentacolo di polpo arrosto Su fondo affumicato di alloro e paprika			17,00€
Baccalà con peperoni e cipolla confit			19,00€
Pesce secondo stagione		Chiedere allo staff	

HAMBURGER

Enyesque: pane brioche con 220g di succosa carne di manzo alla griglia, bacon croccante, lattuga e pomodoro, cipolla caramellata con un tocco dolce, uovo alla piastra e formaggio affumicato canario. Il tutto accompagnato dalla nostra salsa Enyesque	17,00€
Fuerteventura: pan brioche soffice, gustosa carne di capra stufata, cipolla e cetriolo sottaceto, formaggio semistagionato e lattuga croccante. Il tutto completato con la nostra "mojo-nesa", che unisce il mojo alla cremosità della maionese	13,00€
Gran Canaria: pan brioche soffice, pollo fritto croccante, lattuga, pomodoro e cipolla caramellata con un delicato tocco dolce, completato da formaggio cheddar fuso e maionese cremosa	12,00€
La Palma: pan brioche con burger vegetale, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata e formaggio affumicato per esaltare ogni boccone	12,00€
La Gomera: pan brioche con costina di maiale affumicata in salsa barbecue, lattuga, insalata di cavolo e un tocco di marmellata di fichi	14,00€
Matahambre: pan brioche, 200g di carne di manzo e bue alla griglia, cipolla caramellata, bacon croccante e formaggio gouda fuso	10,00€

DOLCI

Bienmesabe con gelato	8,00€
Quesillo	6,00€
Torrijas canaria con miele Con gelato +2€	6,00€
Tiramisù	6,00€
Riso al latte di capra	6,00€
Torta di banana e gofio	6,50€
Vaschette "Doña Laura" (Chiedere allo staff)	6,50€

CAFFÈ E TISANE

Caffè / Espresso	1,80€
Caffè macchiato corto	2,00€
Caffè macchiato con latte condensato	2,20€
Caffè e latte	2,50€
Decaffeinato	2,50€
Leche y leche	2,70€
Carajillo (caffè corretto)	3,00€
Americano	2,50€
Cappuccino	3,50€
Barraquito	6,50€
Cola Cao	2,50€
Tisane Con latte 2,50€	2,20€

BIBITE E BIRRE

Acqua 50cl. Naturale 	2,20€
Acqua 50cl. Frizzante 	2,20€
Bibite / Tonica	2,50€
Nestea / Lipton / Aquarius / Appletiser	3,00€
Succhi 	2,50€
Spremuta d'arancia grande	6,00€
Spremuta d'arancia piccola	4,00€
Birra Dorada alla spina piccola 	2,30€
Boccale Dorada 	4,00€
Bottiglia Dorada Especial 	3,50€
Bottiglia Dorada Pilsen 	3,00€
Dorada 0,0 tostada 	3,50€
Dorada senza glutine 	2,60€
Birra Tropical piccola 	2,20€
Boccale Tropical 	3,80€
Tropical Limone 	3,20€
Tropical 0,0 	3,50€
Corona 	3,50€
Malpéis (Jable / Rofe / Bermeja) 	4,00€

COCKTAIL, SIDRO E CAVA

Sangria classica	6,00€/bicchiere	15,95€/1L
Sangria Cava	7,00€/bicchiere	16,95€/1L
Freixenet Picolo		8,00€
Cocktail (Mojito...)		8,00€
Cocktail analcolico		5,00€
Magners		5,00€
Kopparberg		5,00€

LIQUORI E BRANDY

Anice	5,00€
Amaretto Disaronno	6,00€
Tía María	6,00€
Pampelmuse	5,50€
Sambuca	5,50€
Baileys	6,00€
Ron Miel	5,50€
Frangelico	5,50€
Crema di Orujo	5,50€
Liquore alle erbe	5,50€
Liquore al gofio	4,50€
Jägermeister	5,50€
Licor 43	5,50€
Malibù	5,00€
Vodka al caramello	5,50€
Campari	5,00€
Aperol	6,00€
Martini Bianco / Rosso / Secco	5,50€
Carlos I	10,00€
Veterano	5,00€
Liquori analcolici	4,00€

VODKA

Blat 	10,00€
Smirnoff	5,00€
Absolut	6,00€

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	5,00€
Johnnie Walker Black Label	9,00€
J&B 15 anni	9,00€
Jameson	6,00€
Chivas 12 anni	9,00€
Jack Daniels	7,00€
Yamazakura	11,00€

GIN

Carmela 	6,50€
Macaronesian 	8,00€
Gin 72 	7,00€
Beefeater	6,00€
Gordon's	4,50€
Gordon's Pink	5,50€
Puerto de Indias	7,50€
Tanqueray	6,00€
Gin City Blu	6,00€
Gin City Rosso	6,00€
Seagram's	7,00€
Martin Miller	10,00€
Hendrick's	11,00€

RUM

Arehucas Oro 	5,00€
Arehucas Blanco 	5,00€
Aldea Familia 	10,00€
Habana Club	5,00€
Habana 7 anni	8,00€
Matusalem 7 anni	8,00€
Barceló Añejo	6,50€
Brugal	6,00€
Centenario 7 anni	8,00€
Ron Dictador 20 anni	14,00€
Zacapa 23 anni	14,00€
Cacique añejo	6,00€

Con bibita +2,50€