











Tabla de Quesos con Mermelada de Pimiento Rojo 1/2ración 6,50€.....1ración.....	12.50€
Ensalada de Rulo de Cabra, Mermelada de Higos y Frutos Secos 	13.00€
Tomate Marinado con Queso Burrata 	13.00€
Pata Asada Casera con Mayonesa de Trufa 	10.00€
Queso Asado en hojaldre con Chutney de Mango y Almendra 	10,00€
Croquetas Caseras Variadas de: Gambón / Papas, Piña y Costilla 	
.....1/2ración (4uds) 4,95€.....1Ración (8 uds).....	9,50€


Escaldón de Puchero con Gofio de Millo y Chicharrones 	8.00€
Ropa Vieja "Benzonia"		9,50€
Pastel de Papa Especiado Relleno de Carne de Cochino Negro 	13,00€

Tartar de Atún con Ensalada de Algas 	15,50€
Bacalao Ajoarriero con Ali-oli y Batata 	16,00€
Choco en su Tinta con Papas Alioli 	15,50€



Secreto de Cochino Canario al Ajillo, Romero y Limón y Papas especiadas.....	15,50€
Albóndigas de Cochino Negro en Salsa de Almogrote 14,50€
Ternera salteada con Verduras y salsa Chimichurri 16,50€
Costilla de Cerdo a Baja Temperatura con Salsa Barbacoa 17,00€

*Menú Infantil (Tiras de Pollo Empanado con Papas Fritas) 10,50€

*Opción Vegetariana:

- Croquetas de Boletus 1/2 Ración(4uds) 4,95€.....1Ración(8uds).....9.50€
- Ropa Vieja Vegetariana.....9,50€

POSTRES:

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla y Sirope de Chocolate Blanco 5,50€
Tarta de Queso con Dulce Guayaba 5,50€
Postre del Día (Consultar Alérgenos).....	5,50€

***Todos nuestros platos pueden contener trazas de gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuates, soja, leche, mostaza, granos de sésamo, sulfitos y frutos de cáscara**

