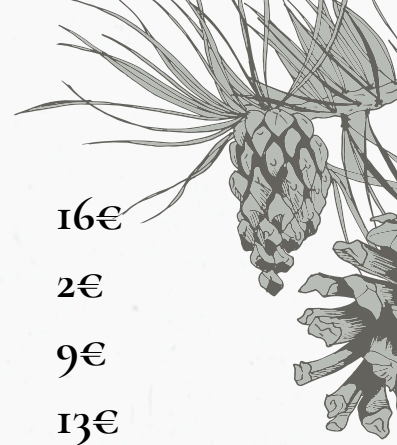


# La Carta



## Entrantes

<i>Tabla de Quesos de Gran Canaria</i>	16€
<i>Croqueta guiso de cabra- ud</i>	2€
<i>Escaldón de gofio La catedral</i>	9€
<i>Ensalada de tomates encurtidos ricota y algas</i>	13€
<i>Carabinero periquito con grasa de chuleta</i>	17€
<i>Puerros asados-emulsión de miso jengibre y sésamo</i>	14€

## Primeros

<i>Setas a la brasa -crema de trompeta - yema escalfada</i>	16€
<i>Risotto de Cala-Mar y algas</i>	17€
<i>Risotto de Calabaza y castañas</i>	16€

## Principales

<i>Pescado del día a la brasa meunière azafranillo -Verduras ahumadas</i>	21€
<i>Atún-tomatiao</i>	21€
<i>Terrina de cochinito negro de San Mateo- Mojo de cochino</i>	23€
<i>Carrillera de vaca-Batata, naranja y mandarina</i>	21€
<i>Lomo bajo-puré de papas y piquillos al pilpil</i>	20€
<i>Chuleta Madurada de Vaca Simmental 20 Días, a la brasa con puré de papas y piquillos al pilpil</i>	50€/kg

## Postres

<i>Flan- bienmesabe</i>	6€
<i>Tarta de queso media flor</i>	6€
<i>Sopa de pepino, fino y hierbaluisa-Sorbete de limón</i>	5€
<i>Torrija-Coco-Hojas de limonero-helado de yogurt</i>	6.5€
<i>Cre moso de chocolate-maracuyá-chocolate blanco- albahaca</i>	6.5€

Servicio de pan Neodimio 60 y aceite 2,50€ por persona

IGIC incluido

