

PAPA negra

PARA COMPARTIR / TO SHARE

	Jamón Ibérico con pan de cristal, tomate rallado y aceite de oliva virgen.....	22.00€
	<i>Cured Iberian ham with bread toasts, shredded tomato and virgin olive oil</i>	
V #	Pizarra de quesos canarios artesanos y contrastes dulces.....	18.00€
	<i>Variety of traditional Canarian cheeses with a selection of sweet relishes</i>	
#	Lingotes de aguacate con langostinos salteados, queso tierno majorero y frutos secos.....	14.00€
	<i>Variety of traditional Canarian cheeses with a selection of sweet relishes</i>	
	Chicharros crujientes con mojo de cítricos.....	11.00€
	<i>Deep fried horse mackerel with citrus mojo sauce</i>	
V	Milhojas de almogrote y chips de batatas de Anaga.....	9.50€
	<i>Sweet potato crisps from Anaga with almogrote cheese layers</i>	
	Degustación de croquetas elaboradas en casa (jamón ibérico, langostinos, plátano y zanahoria).....	14.00€
	<i>Selection of homemade croquettes (cured Iberian ham, king prawns, banana and carrot)</i>	
V #	Papas de color con nuestros mojos.....	7.00€
	<i>Colored potatoes with Canarian mojo sauces</i>	

PRIMEROS PLATOS / STARTERS

#	Ensalada de tomate con aguacate, cremoso de queso y atún del Hierro.....	13.50€
	<i>Tomato, avocado, cream cheese and tuna from El Hierro salad</i>	
V #	Ensalada de cogollos y productos de la huerta con vinagreta de pimientos asados.....	12.00€
	<i>Baby gem lettuce garden salad with roasted pepper vinaigrette</i>	
#	Ceviche de albacora con cebolla guayonge, cilantro y mango.....	16.00€
	<i>Albacore tuna ceviche with guayonge onion, coriander and mango</i>	
#	Tartar de atún del atlántico con berros y polvo de millo.....	18.00€
	<i>Atlantic tuna tartare with watercress and corn dust</i>	
	Terrina de foie con malvasía, sobre chutney de plátano, gel de hinojo y tostas de pan de leche.....	21.00€
	<i>Foie gras terrine with Malvasía, banana chutney, fennel jelly and milk bread toasts</i>	

TEMPLADOS Y CUCHARA / WARM AND SPOON DISHES

V	Crema de berros con espuma de millo, queso fresco y gofio jareado.....	8.00€
	<i>Watercress cream soup with corn foam, fresh cheese and gofio mix</i>	
V #	Arquitectura de verduras sobre tierra de aceitunas negras y aroma de romero.....	14.00€
	<i>Grilled vegetables over black olive crumble and rosemary aroma</i>	
#	Rejo de pulpo embarrado sobre arroz cremoso de lapas.....	18.00€
	<i>Marinated octopus over creamy limpet rice</i>	
	Cazuela de sama roquera con su escaldón y ravioli de calamar.....	22.00€
	<i>Redbanded seabream casserole with a Canarian broth paste and squid ravioli</i>	

PAPA negra

PESCADOS / FISH DISHES

#	Vieiras marcadas en la sartén con setas de temporada sobre puré de apio, espárragos y salsa de mandarin.....	22.00€
	<i>Pan-fried scallops with seasonal wild mushrooms over celery purée, asparagus and mandarin sauce</i>	
#	Bacalao confitado a 70°C con encebollado, batata en diferentes texturas y pil-pil de pimienta palmera.....	19.00€
	<i>Cod confit at 70°C with roasted onions, sweet potato in different textures and palm pepper Pil-pil sauce</i>	
	Chipirón sobre tartar templado de tomates, papas de color y crujiente de su tinta.....	18.00€
	<i>Baby squid over warm tomato tartare, colored potatoes and ink crisp</i>	
#	Lomitos de cherne a la plancha con pico de gallo y nuestros mojos.....	24.00€
	<i>Grilled wreckfish fillets with pico de gallo and our mojo sauces</i>	

CARNES / MEAT DISHES

	Lomo de conejo en salmorejo sobre papa negra, guiso de cebollas y pella de gofio.....	17.00€
	<i>Rabbit loin with Salmorejo marinade over black potato, onion stew and Canarian gofio dough</i>	
#	Taco de cochino negro asado con manzanas caramelizadas en miel de palma y puré de col.....	18.00€
	<i>Roasted black pork cube with apples caramelized in palm honey and cabbage purée</i>	
#	Cordero pelibuey sobre cremoso de garbanzos y toques de brasa.....	21.00€
	<i>Pelibuey Lamb over chickpea cream with grilled garnishes</i>	
#	Solomillo de ternera con ragout de boletus y terrina de papa trufada.....	23.00€
	<i>Grilled sirloin steak with boletus mushroom ragout and truffled potato terrine</i>	
#	Bombón de carne de cabra.....	16.50€
	<i>Goat bonbon with mashed potato, vegetables and its own special sauce</i>	

TENTACIONES DULCES / SWEET TEMPTATIONS

V #	Sopita de fresas con sorbete de frambuesa y aire de frutos rojos.....	7.50€
	<i>Strawberry soup with raspberry sorbet and red berry foam</i>	
V	Cremoso de galletas con dulce de guayaba y espuma de queso.....	6.00€
	<i>Biscuit cream with sweetened guava and cheese foam</i>	
V #	Raviolis de coco y piña con granizado de ron Aldea.....	8.00€
	<i>Coconut and pineapple ravioli with Aldea rum slush</i>	
V	Chocolate O`noir con bizcocho de avellanas sobre crema de lima y jengibre.....	9.00€
	<i>O`noir chocolate with hazelnut sponge cake over lime and ginger cream</i>	
V #	Trilogía de plátano.....	7.50€
	<i>Banana trilogy</i>	
V #	Arquitectura de frutas de temporada con jalea de hierba huerto.....	6.00€
	<i>Seasonal fruit salad with spearmint jelly</i>	