



Entrantes

1. Pan con ali-oli	1,50 €
2. Pan con ajo	1,50 €
3. Gofio	4,50 €
4. Papas arrugadas	3,80 €
5. Ensalada de la casa	6,50 €
6. Croquetas de pollo o pescado	6,50 €
7. Queso del país	5,50 €
8. Queso frito con mermelada	7,50 €
9. Mejillones de la casa	10,50 €
10. Pulpo frito	9,50 €
11. Pulpo a la gallega	9,50 €
12. Salpicón de marisco	10,50 €
13. Chocos fritos	8,50 €
14. Gambas al ajillo	8,50 €
15. Ceviche de atún	12,50 €
16. Tortilla de gambas	7,50 €
17. Tacos de pescado	8,50 €
18. Sopa de cebolla	5,50 €
19. Sopa de marisco o pescado	6,50 €
20. Potaje de lentejas	5,50 €
21. Gazpacho andaluz	5,50 €

Pescados y mariscos

28. Filete de pescado a la plancha	9,50 €
29. Pescado empanado	9,50 €
30. Pescado a la Espalda	15,50 € ★
31. Bacalao de la casa	13,50 €
32. Lenguado a la plancha	13,50 €
33. Lenguado a la meunière	14,50 €
34. Atún a la plancha	11,50 €
35. Atún en salsa	12,00 €
36. Langostinos a la plancha	13,50 €
37. Langostinos a la marinera	14,00 €
38. Langostinos rebozados	14,00 €
39. Chocos a la plancha	9,50 €
40. Calamares fritos	10,50 €
41. Chipirones a la plancha	10,50 €

Carnes

42. Pechuga a la plancha	8,50 €
43. Pechuga empanada	9,50 €
44. Carne de ternera en salsa	10,50 €
45. Brocheta mixta	11,50 €
46. Filetes de añojo	10,50 €
47. Entrecot a la plancha	13,50 €
48. Solomillo a la plancha	16,50 €
49. Carnes flameadas con Pimienta o Champiñones	+ 1,50 €

Pasta y arroces

22. Espaguetis a la carbonara	8,50 €
23. Espaguetis a la boloñesa	8,50 €
24. Espaguetis con gambas	9,50 €
25. Espaguetis marinera	10,50 €
26. Paella marisco (min. 2 pers.)	24,50 €
27. Paella mixta (min. 2 pers.)	26,00 €

Pregunte por los platos del día.

★ Precio según peso y mercado.



Starters

- | | |
|----------------------------------|---------|
| 1. Bread with ali-oli | 1,50 € |
| 2. Garlic bread | 1,50 € |
| 3. Gofio (canarian maize dish) | 4,50 € |
| 4. Canarian boiled potatoes | 3,80 € |
| 5. Mixed salad | 6,50 € |
| 6. Chicken or fish croquettes | 6,50 € |
| 7. Local goat cheese | 5,50 € |
| 8. Fried cheese with jelly | 7,50 € |
| 9. Mussel home-style | 10,50 € |
| 10. Fried octopus | 9,50 € |
| 11. Octopus galician style | 9,50 € |
| 12. Seafood in vinaigrette | 10,50 € |
| 13. Fried small cuttlefish | 8,50 € |
| 14. Prawns in garlic | 8,50 € |
| 15. Ceviche (tuna cured in lime) | 12,50 € |
| 16. Prawns omelette | 7,50 € |
| 17. Fried pieces of fishfilet | 8,50 € |
| 18. Onion soup | 5,50 € |
| 19. Seafood or fish soup | 6,50 € |
| 20. Lentles soup | 5,50 € |
| 21. Gazpacho soup | 5,50 € |

Fish and seafood

- | | |
|------------------------------|-----------|
| 28. Grilled fishfilet | 9,50 € |
| 29. Breaded fishfilet | 9,50 € |
| 30. Fish 'a la Espalda' | 15,50 € ★ |
| 31. Cod home-style | 13,50 € |
| 32. Grilled sole | 13,50 € |
| 33. Sole meunière | 14,50 € |
| 34. Grilled tuna | 11,50 € |
| 35. Tuna in sauce | 12,00 € |
| 36. Grilled kingprawns | 13,50 € |
| 37. Kingprawns seafood-style | 14,00 € |
| 38. Battered kingprawns | 14,00 € |
| 39. Grilled small cuttlefish | 9,50 € |
| 40. Fried squids in rings | 10,50 € |
| 41. Grilled squids | 10,50 € |

Meat

- | | |
|---|----------|
| 42. Grilled chicken breast | 8,50 € |
| 43. Breaded chicken breast | 9,50 € |
| 44. Meat in sauce | 10,50 € |
| 45. Mixed meat skewer | 11,50 € |
| 46. Grilled veal filets | 10,50 € |
| 47. Grilled entrecôte | 13,50 € |
| 48. Grilled beef (tenderloin) | 16,50 € |
| 49. Flambéed meat with pepper or mushroom sauce | + 1,50 € |

Pasta and rice

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| 22. Spaghetti carbonara | 8,50 € |
| 23. Spaghetti bolognese | 8,50 € |
| 24. Spaghetti with prawns | 9,50 € |
| 25. Spaghetti with seafood | 10,50 € |
| 26. Paella seafood (2 pers.) | 24,50 € |
| 27. Paella meat and seafood (2 pers.) | 26,00 € |

Ask for the dish
of the day.

★ Price according to weight and market.

We have also an allergen menu available.



Vorspeisen

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| 1. Brot mit ali-oli | 1,50 € |
| 2. Knoblauchbrot | 1,50 € |
| 3. Gofio (kan. Getreidegericht) | 4,50 € |
| 4. Kanarische Kartoffeln | 3,80 € |
| 5. Gemischter Salad | 6,50 € |
| 6. Hähnchen- o. Fishkroketten | 6,50 € |
| 7. Lokaler Ziegen Käse | 5,50 € |
| 8. Frittierter Käse mit Konfitüre | 7,50 € |
| 9. Miesmuscheln n. Art des Hauses | 10,50 € |
| 10. Frittieter Octopus | 9,50 € |
| 11. Octopus n. gallizische Art | 9,50 € |
| 12. Meeresfrüchte in Vinaigrette | 10,50 € |
| 13. Frittierte Tintenfischstückchen | 8,50 € |
| 14. Garnellen in Öl | 8,50 € |
| 15. Ceviche(Fisch mariniert in Lime) | 12,50 € |
| 16. Omelett mit Garnellen | 7,50 € |
| 17. Frittierte Fischstückchen | 8,50 € |
| 18. Zwiebelsuppe | 5,50 € |
| 19. Fisch- o. Meeresfrüchtesuppe | 6,50 € |
| 20. Linsensuppe | 5,50 € |
| 21. Gazpacho Suppe | 5,50 € |

Suppen

Pasta und Reis

- | | |
|--|---------|
| 22. Spaghetti Carbonara | 8,50 € |
| 23. Spaghetti Bolognese | 8,50 € |
| 24. Spaghetti mit Garnelen | 9,50 € |
| 25. Spaghetti mit Meeresfrüchten | 10,50 € |
| 26. Paella Meeresfrüchten (2 Pers.) | 24,50 € |
| 27. Paella mit Meeresfrüchten
und Fleisch (2 Pers.) | 26,00 € |

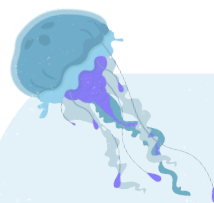
Fish und Meeresfrüchte

- | | |
|----------------------------------|-----------|
| 28. Gegrilltes Fischfilet | 9,50 € |
| 29. Paniertes Fischfilet | 9,50 € |
| 30. Fisch 'a la Espalda' | 15,50 € ★ |
| 31. Dorsch n. Art des Hauses | 13,50 € |
| 32. Gegrillte Seezunge | 13,50 € |
| 33. Seezunge meunière | 14,50 € |
| 34. Gegrillter Thunfisch | 11,50 € |
| 35. Thunfisch n. Art des Hauses | 12,00 € |
| 36. Gegrillte Riesengarnelen | 13,50 € |
| 37. Riesengarnelen n. Seemansart | 14,00 € |
| 38. Panierte Riesengarnelen | 14,00 € |
| 39. Gegrillte kleine Sepien | 9,50 € |
| 40. Frittierte Tintenfischeringe | 10,50 € |
| 41. Gegrillte Tintenfische | 10,50 € |

Fleisch

- | | |
|--|----------|
| 42. Gegrillte Hühnerbrust | 8,50 € |
| 43. Panierte Hühnerbrust | 9,50 € |
| 44. Span. Fleisch Gulasch | 10,50 € |
| 45. Gemischter Fleischspieß | 11,50 € |
| 46. Gegrilltes Kalbfilet | 10,50 € |
| 47. Gegrilltes Entrecôte | 13,50 € |
| 48. Gegrilltes Rinderfilet | 16,50 € |
| 49. Flambiertes Fleisch mit Pfeffer-
oder Champignonsosse | + 1,50 € |

Fragen Sie nach den
Tagesgerichten.



★ Preis abhängig vom Gewicht u. Markt.



Foretter

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| 1. Brod med hvitløk dressing | 1,50 € |
| 2. Hviløksbrød | 1,50 € |
| 3. Kanarisk Gofio | 4,50 € |
| 4. Kanariske poteter | 3,80 € |
| 5. Husets salat | 6,50 € |
| 6. Kylling croquettter | 6,50 € |
| 7. Lokal ost | 5,50 € |
| 8. Fritiert ost med sylteøy | 7,50 € |
| 9. Husets blåskjell | 10,50 € |
| 10. Fritierter blekksprutte | 9,50 € |
| 11. Blekksprutte som i Galicia | 9,50 € |
| 12. Skalldyr i vineddik | 10,50 € |
| 13. Friterte blekksprutte terringer | 8,50 € |
| 14. Hvitløk reker | 8,50 € |
| 15. Ceviche (fisk marinert med lime) | 12,50 € |
| 16. Omelett med reker | 7,50 € |
| 17. Innbakte stykke fisk | 8,50 € |
| 18. Fiske eller skalldyr suppe | 5,50 € |
| 19. Løk suppe | 6,50 € |
| 20. Linser suppe | 5,50 € |
| 21. Gazpacho suppe | 5,50 € |

Suppen

Pasta og ris

- | | |
|---|---------|
| 22. Spagetti carbonara | 8,50 € |
| 23. Spagetti bolognaise | 8,50 € |
| 24. Spagetti med reker | 9,50 € |
| 25. Spagetti med skalldyr | 10,50 € |
| 26. Paella med skalldyr (2 pers.) | 24,50 € |
| 27. Paella med kjøtt og skalldyr (minst. 2 pers.) | 26,00 € |

Fisk og skalldyr

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| 28. Grillet fiskefilet | 9,50 € |
| 29. Panert fiskefilet | 9,50 € |
| 30. Grillet fisk 'a la Espalda' | 15,50 € ★ |
| 31. Husets torsk | 13,50 € |
| 32. Grillet sjøtunge | 13,50 € |
| 33. Sjøtunge meunière | 14,50 € |
| 34. Grillet tunfisk | 11,50 € |
| 35. Husets tunfisk | 12,00 € |
| 36. Grillet kongreker | 13,50 € |
| 37. Kongreker i saus | 14,00 € |
| 38. Panert kongreker | 14,00 € |
| 39. Friterte akkar ringer | 9,50 € |
| 40. Grillet blekksprutte (sepiida) | 10,50 € |
| 41. Grillet hed akkar | 10,50 € |

Kjøtt

- | | |
|---|----------|
| 42. Grillet kyllingbryst | 8,50 € |
| 43. Panert kyllingbryst | 9,50 € |
| 44. Kjøtt in saus (span. gulasj) | 10,50 € |
| 45. Mikset grillspyd | 11,50 € |
| 46. Grillet kalvekjøtt | 10,50 € |
| 47. Grillet entrecôte | 13,50 € |
| 48. Grillet biff | 16,50 € |
| 49. Kjøtt med pepper eller sjampinjong saus | + 1,50 € |

Spør oss etter
dagens rett.



★ Pris avhenger av vekt og marked.

Vi har også et brev av allergener.



VINOS TINTOS

	375 cl	0,75 l
Altos Ibéricos Crianza (tempranillo) D.O. Rioja	8,50 €	13,00 €
Coronas Crianza (tempranillo, cabernet sauvignon) D.O. Rioja	8,50 €	13,00 €
Alquimia (garmacha, mazuelo, merlot) D.O. Cataluña	7,50 €	12,50 €
Celeste Roble (tempranillo) D.O. Ribera del Duero		15,50 €
Celeste Crianza (tempranillo) D.O. Ribera del Duero		23,50 €
Jean Leon Vinya Palau (merlot) Vi de Finca D.O. Penedés		24,00 €
Jean Leon Vinya Le Havre (cabernet sauvignon) Vi de Finca D.O. Penedés		24,00 €
Perpetual Gran Reserva (cariñena, garnacha) D.O. Ca. Priorat		42,50 €

VINOS BLANCOS

San Valentín (parellada) D.O. Viñedos de España	8,50 €	12,50 €
Viña Sol (parellada) D.O. Cataluña	8,50 €	12,50 €
Viña Esmeralda (Gewürztraminer y moscatel) D.O. Cataluña	8,50 €	12,50 €
Gran Viña Sol (chardonay, parellada) D.O. Penedés		16,50 €
Pazo das Bruxas (albariño) D.O. Rias Baixas		16,50 €
Santa Digna (sauvignon blanc) D.O. Chile		16,50 €
Rubicón (malvasía, listán blanca) D.O. Lanzarote		19,00 €
Fransola (sauvignon blanc) D.O. Penedés		26,50 €

VINOS ROSADOS

De Casta (garnacha) D.O. Cataluña	8,50 €	12,50 €
Jean Leon 3055 (pinot noir) D.O. Penedés - Vino ecológico		24,00 €
Santa Digna Reserva (cabernet sauvignon) D.O. Chile		16,50 €

★ VINOS DE LA CASA ★

	250 cl	375 cl	0,75 l
Tinto, rosado y blanco	3,00 €	6,50 €	10,50 €

