

Suppen

<i>Zucchini-suppe mit Käsecreme</i>	4,80 €
<i>Senfsuppe mit Gofio-Croutons</i>	4,50 €
<i>Karotten-Ingwersuppe mit Pernod-Schaum</i>	4,30 €
<i>“Puchero”, kanarischer Gemüse- Fleisch- Eintopf</i>	4,90 €

Salate

<i>Kleiner gemischter Salat "Kanarischer Art" mit Avocado und Käse</i>	6,50 €
<i>Salatvariation "Los Silos" mit Avocado, Schinken, Ei und Frischkäsedressing</i>	7,90 €
<i>Salat "Tropical" mit Ananas, Papaya und Nüssen</i>	8,50 €
<i>Blattsalat mit gebratenem Ziegenkäse und Pinienkernen</i>	7,50 €
<i>Tomatensalat mit Thunfisch, Eiern und geriebenem Käse</i>	8,60 €
<i>Unser Tagesgericht für Kinder</i>	5,50 €

Vorspeisen / Tapas

*"Pulpo a la Gallega" -Tintenfisch in Knoblauchöl,
auf Kartoffelscheiben* 9,50 €

"Morcilla" -gegrillte Wurstspezialität aus Reis und Blutwurst 8,40 €

"Pimientos rellenos"- mit Bacalau gefüllte Paprika, gebacken 8,20 €

Gebackener Ziegenkäse in Sesammantel und Aprikosenragout 6,50 €

"Gambas al ajillo" -Garnelen in Knoblauch 10,50 €

Nudel- und vegetarische Gerichte

Tagliatelle mit gebratenen Pilzen und Kräutersahnesauce 9,00 €

Tagliatelle mit gebratenen Filetspitzen und Gemüse 11,50 €

*Pasta de la Casa mit Meeresfrüchten aus der Region,
Knoblauch und frischen Kräutern* 12,50 €

Gratinierte Gemüse-Lasagne mit Bechamel-Käse-Sauce 8,50 €

Mediterranes Gemüsegratin 8,50 €

Fisch

<i>Gebackener Lachs mit Spinatsauce und Salzkartoffeln</i>	<i>12,80 €</i>
<i>"Suprema de rosada" mit Garnelen in grüner Sauce und Tagliatelle</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Gegrilltes Filet "de Fogonero" in Muschel-Koriandersauce</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Gegrillter Wolfsbarsch mit Safran- Pinienkernmojo und papas arrugadas</i>	<i>15,30 €</i>
<i>Duett vom gebratenen Steinbutt mit Garnelen, Rucola-Pesto und gebratene Polenta</i>	<i>17,70 €</i>
<i>Gegrillte Dorade mit Salat, Kanarischen Kartoffeln und Mojo-Sauce</i>	<i>13,90 €</i>

Fleisch

<i>Rinderfilet mit Zwiebel- Feigenkonfitüre, Safrankartoffeln und Zucchini</i>	<i>16,70 €</i>
<i>Geschmorte Schweinebäckchen "Iberico" auf Kartoffelpüree, mit Pfeffersauce und Ratatouille</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Entrecôt mit Röstzwiebeln und gebratenen Kartoffelecken</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Barbarie-Entenbrust, an Currysauce, gebratenem Reis mit Ananas und Mandeln</i>	<i>15,80 €</i>
<i>"Conejo en Salmorejo" - kanarisches Kaninchengericht mit grünen Bohnen und papas arrugadas</i>	<i>12,60 €</i>
<i>Kalbsschnitzel mit Roquefort, gebratenen Tagliatelle und Ratatouille</i>	<i>14,50 €</i>

Dessert

<i>Panacotta mit Waldbeeren</i>	4,80 €
<i>Käseparfait mit Palmenhonig und Kirschen</i>	4,80 €
<i>Creme Brulée von Zitrusfrüchten und Mandeleis</i>	5,50 €
<i>„Luz del Mar“ - Triología</i>	6,80 €
<i>Schokoladenfondant mit Vanilleeis</i>	5,50 €
<i>Apfelbiskuit auf Milchreiscreme</i>	4,50 €
<i>Tagesmenü-Dessert</i>	3,50 €