

Sopas

<i>Crema fina de batata con langostinos al ajillo</i>	4,90 €
<i>Sopa de berros con picatostes de gofio</i>	4,60 €
<i>Crema fina de ave con huevito de codorniz</i>	4,20 €

Ensaladas

<i>Ensalada pequeña mixta canaria con aguacate y queso</i>	6,90 €
<i>Variación de ensalada „Los Silos“ con aguacate, jamón, huevo, y aliño de queso fresco</i>	8,40 €
<i>Ensalada "Luz del Mar" con langostinos a la plancha, melón, naranja y vinagreta de frambuesa</i>	8,90 €
<i>Ensalada de habichuelas, tomate y apio con aliño de manzana, manises y oregano</i>	7,20 €
<i>Ensalada de cogollos y pimientos asados con ventresca de bonito y vinagreta de cebollino</i>	9,60 €
<i>Ensalada de lechugas variadas con queso de cabra asado y piñones</i>	9,40 €
<i>Nuestro Menú Infantil</i>	5,50 €

Tapas y Entremeses

<i>Queso de Cabra empanado con pistachos y confitura de plátano</i>	7,80 €
<i>Pulpo guisado "Isla Baja" sobre papas revolconas con pimentón</i>	8,80 €
<i>Degustación canaria con papas bonitas, mojos y almogrote</i>	6,20 €
<i>Langostinos al ajillo</i>	10,80 €
<i>Canelón de aguacate relleno de guacamole, calabaza y langostinos, y ensalada</i>	7,50 €

Pasta y vegetarianos

<i>Parrillada de verduras y batata con mojo de cilantro</i>	8,50 €
<i>Cuscús de frutos secos y dátiles sobre bubango al grill</i>	9,20 €
<i>Rigatonis con pesto de albahaca y verduras salteadas</i>	10,90 €
<i>Espaguettis picantes, con berenjenas, setas y jamón serrano</i>	9,80 €
<i>Tallarines con puntas de solomillo de res y verduras</i>	12,90 €
<i>Pasta de la casa con mariscos de la región, ajo y hierbas frescas</i>	12,50 €

Pescado

<i>Bacalao confitado sobre terrina de batata y trigueros con salsa Bizkaina</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Salmón con crujiente de sésamo, salsa de coco-lima, arroz verde de acelgas con setas y ajos tiernos</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Lubina a la plancha con mojo de azafran-piñones y papas bonitas</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Filete de Rodaballo al horno con tallarines en salsa verde con langostinos, espárragos y guisantes</i>	<i>18,40 €</i>
<i>Suquet de corvina con marisco (sepia, langostinos, mejillones), papas y picada de ajo y almendra</i>	<i>15,90 €</i>

Carnes

<i>Solomillo de res con salsa de almogrote, papas al ajillo, boletus y guisantes con mantequilla de hierbas</i>	<i>18,80 €</i>
<i>Presa ibérica de bellota con salsa de higos, milhoja de papa y manzana, pisto de verdura con millo y sésamo</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Entrecot nacional (de raza morucha) con salsa de pimienta verde, gratén de papa y pimientos asados</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Jarrete de cordero al curry con papas panaderas y habichuelas con jamón</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Conejo guisado con hierbas aromáticas, ensalada caliente de trigo tierno y papas bonitas salteadas con mojo</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Involtini de pollo, pesto y mozzarella en salsa de setas con espaguetis al ajillo</i>	<i>13,50 €</i>

Postres

<i>Biscuit helado de piña y galletas de canela</i>	4,20 €
<i>Crema Brulée de cítricos con helado de turrón</i>	4,50 €
<i>Mus de gofio con crujiente de mijo y salsa de chocolate</i>	3,90 €
<i>„Teno Alto“ - Triología</i>	5,50 €
<i>Fondant de chocolate con helado de vainilla</i>	4,80 €
<i>Plato de quesos canarios con mermelada de higos</i>	5,80 €
<i>Postre menú del día</i>	3,90 €