

Suppen

<i>Süßkartoffelcreme mit Knoblauchgarnelen</i>	4,90 €
<i>Brunnenkressesuppe mit Gofio-Croutons</i>	4,60 €
<i>Feine Geflügelcreme mit Wachtelei</i>	4,20 €

Salate

<i>Kleiner gemischter Salat "Kanarischer Art" mit Avocado und Käse</i>	6,90 €
<i>Salatvariation "Los Silos" mit Avocado, Schinken, Ei und Frischkäsedressing</i>	8,40 €
<i>Frühlingssalat "Luz del Mar" mit Himbeer-Vinaigrette, gebratenen Garnelen, Orangenfilets und Melone</i>	8,90 €
<i>Grüner Bohnensalat mit Tomaten, Sellerie, Erdnüssen und Apfel- Oregano-Vinaigrette</i>	7,20 €
<i>Salatherzen mit Bonito Filet, gebratenen Paprika und Kräuter-Vinaigrette</i>	9,60 €
<i>Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Ziegenkäse und Pinienkernen</i>	9,40 €
<i>Unser Tagesgericht für Kinder</i>	5,50 €

Vorspeisen und Tapas

<i>Gebackener Ziegenkäse im Pistazienmantel mit Bananenkonfitüre</i>	7,80 €
<i>Pulpo "Isla Baja" - gekochter Tintenfisch auf Kartoffel-Paprikapüree</i>	8,80 €
<i>Papas bonitas mit verschiedenen Mojos und Almogrote</i>	6,20 €
<i>"Gambas al ajillo" - Garnelen in Knoblauchöl</i>	10,80 €
<i>Avocado-Cannelloni gefüllt mit Kürbis-Guacamole, Garnelen und Salat</i>	7,50 €

Nudel- und vegetarische Gerichte

<i>Gegrilltes Gemüse mit Süsskartoffeln und Koriander-Mojo</i>	8,50 €
<i>Couscous mit Variationen von Nüssen und Datteln auf gegrillten Zucchini</i>	9,20 €
<i>Rigatoni mit Basilikumpesto und sautiertem Gemüse</i>	10,90 €
<i>Spaghetti pikant, mit Auberginen, Pilze und Jamon-Serrano</i>	9,80 €
<i>Tagliatelle mit gebratenen Filetspitzen und Gemüsen</i>	12,90 €
<i>Pasta de la Casa mit Meeresfrüchten aus der Region, Knoblauch und frischen Kräutern</i>	12,50 €

Fisch

<i>Kabeljau-Confit mit Biscayne-Sauce auf Süsskartoffel-Terrine und grünem Spargel</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Lachs mit Sesamkruste, Kokos-Limetten-Sauce, dazu Mangold-Reis mit Champignons und Knoblauch</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Gegrillter Wolfsbarsch mit Safran-Pinienkern-Mojo und papas bonitas</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Steinbuttfilet gebacken mit Tagliatelle in grüner Sauce, dazu Garnelen, Spargel und Erbsen</i>	<i>18,40 €</i>
<i>Corvina Suquet mit Meeresfrüchten (Tintenfisch, Garnelen, Muscheln) Kartoffeln, Knoblauch-Mandeln mit Brandy flambiert</i>	<i>15,90 €</i>

Fleisch

<i>Rinderfilet mit Almogrote-Sauce, Knoblauchkartoffeln, Pilzen und Erbsen</i>	<i>18,80 €</i>
<i>Presa Iberica mit Feigensauce, Kartoffel-Apfel-Millefeuille Ratatouille und Sesam</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Entrecôt (national) mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin und gebratene Paprika</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Lammhaxe in Curry geschmort, gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Paprika dazu grüne Bohnen mit Schinkenwürfel</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Kaninchen geschmort, mit Weizen-Gemüse und Bratkartoffeln</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Hähnchen Involtini mit Mozzarella, Pesto, Pilzsauce und Spaghetti al ajillo</i>	<i>13,50 €</i>

Dessert

<i>Ananas-Zimt Eistorte</i>	4,20 €
<i>Creme Brulée von Zitrusfrüchten und Mandeleis</i>	4,50 €
<i>Gofio Mousse mit geröstetem Mais und Schokolade Sauce</i>	3,90 €
<i>„Teno Alto“ - Triología</i>	5,50 €
<i>Schokoladenfondant mit Vanilleeis</i>	4,80 €
<i>Kanarischer Käseteller mit Feigenmarmelade</i>	5,80 €
<i>Tagesmenü-Dessert</i>	3,90 €