

Suppen

<i>Fischsuppe mit Garnelen und Reis</i>	6,70 €
<i>Geflügelcreme mit Wachtelei und Iberico Schinken</i>	5,50 €
<i>Meeresfrüchte-Süppchen mit Kokos und Curry (vegetarisch/vegan)</i>	6,20 €
<i>Gemüsesuppe mit würzigen Croutons (vegetarisch / vegan)</i>	4,50 €
<i>Lauch-Käse-Suppe mit Cherry-Tomaten (vegetarisch)</i>	5,20 €

Salate

<i>Salat "Luz del Mar" mit Melone, Orangenfilet, Garnelen und Mediterranean-Vinaigrette</i>	12,50 €
<i>Salat "Los Silos" mit Avocado, Ei, Tomate und geräuchertem Käse</i>	11,90 €
<i>Gemischter Salat mit Avocado (vegetarisch / vegan)</i>	8,50 €
<i>Lauwarmer Ziegenkäse-Apfel-Salat mit Walnuss-Vinaigrette</i>	12,90 €
<i>Poke (Fischsalat) mit Räucherlachs, Reis und Soja-Sesam-Sauce</i>	9,80 €

<i>Unser Tagesgericht für Kinder (bis 8 Jahre)</i>	7,50 €
<i>Ab 8 Jahre mit Aufpreis</i>	

<i>Beilagenänderung</i>	2,50 €
-------------------------	--------

Vorspeisen

<i>Papas arrugadas (Kanarische Kartoffeln) mit Mojos und Almogrote</i>	7,20 €
<i>Garnelen in Knoblauch/Öl</i>	12,50 €
<i>Blauschimmelkäse-Kroketten mit Quittengelee und Walnusscreme</i>	7,50 €
<i>Chipirón (Tintenfisch) gefüllt mit Garnelen und Meeresfrüchte-Creme</i>	7,90 €
<i>Hirsch-Carpaccio mit Aliño Iberico (Iberico Dressing), Eigelb und Parmesan</i>	10,80 €
<i>Tintenfisch nach galizischer Art mit kanarischen Kartoffeln</i>	11,50 €
<i>Thunfisch Ceviche mit Avocado, Tigermilch und Passionfruchteis</i>	10,50 €

Nudel- und vegetarische Gerichte

<i>Gegrilltes Gemüse mit Kartoffeln, Mojo und Pilzen (vegetarisch/vegan)</i>	12,90 €
<i>Gnocchi mit Blauschimmelkäse und getrockneten Tomaten (vegetarisch)</i>	13,50 €
<i>Gnocchi mit Lachs, Garnelen und Meeresfrüchtesauce</i>	14,50 €
<i>Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Gemüse und Tomaten-Sauce</i>	13,80 €
<i>Tagliatelle mit Garnelen, Muscheln und Meeresfrüchte-Sauce</i>	13,80 €
<i>Gemüse-Lasagne mit Pilzen, Spinat und Tomatensauce (vegetarisch)</i>	9,50 €
<i>Wok von frischen Gemüsen mit Shiitake-Pilzen, Reis-Nudeln und Soja-Sauce (vegetarisch / vegan)</i>	9,80 €
<i>Hähnchen-Wok mit Garnelen, Reis-Nudeln und Teriyaki-Sauce</i>	14,80 €

Fisch

<i>Kabeljaulfilet Pil-Pil mit Süßkartoffel-Pastete</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Fenchelpüree, Limetten-Mayonnaise und Kanarischen Kartoffeln</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Vieja frita (frittierter Papageienfisch) mit Kanarischen Kartoffeln, Mojos und Gofio</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Seehecht mit Kartoffel-Dill-Sauce und Garnelen-Carpaccio</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Lachs-Mosaik mit Mangoldreis und Kokos-Curry-Sauce</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Steinbuttfilet gefüllt mit Pilzen, Ochsenschwanzsauce und knusprigen Garnelen</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Ragout vom rotem Thunfisch mit Pilzen, Karotten und Kartoffeln</i>	<i>16,20 €</i>
<i>Suquet (Fischeintopf) von Cherne (Zackenbarsch) mit Meeresfrüchten (Garnelen, Miesmuscheln, Tintenfisch) und Mandelsplitter</i>	<i>19,50 €</i>

Fleisch

<i>Presa Iberica mit Zwiebelsauce, Pfirsich-Chutney, und Süßkartoffel-Pastete</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Hähnchenbrust mit Iberischer Schinken-Velouté und sautierten Gnocchi</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Rumpsteak mit Pfeffersauce, Kartoffelspalten, Aioli und Blattsalat</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Kaninchen in Salmorejo mit Papas Bonitas (Kartoffeln)</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Cannelloni gefüllt mit Ente und Steinpilzen, Pflaumen-Trüffel-Sauce mit Walnuss</i>	<i>16,20 €</i>
<i>Rinderfilet mit Portwein-Sauce, geräuchertes Kartoffelpüree, und Mini-Gemüse</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Gebratene Lammschulter mit Kartoffeln, Zwiebeln und grünem Salat</i>	<i>24,50 €</i>

Dessert

<i>Joghurteis mit Rote-Bete Biskuit und Erdbeeren</i>	4,80 €
<i>Coulant (Schokoladenküchlein) mit Walnüssen und Baileys-Sorbet</i>	5,90 €
<i>Gin Tonic (Zitronensorbet mit Gin-Gelee und Wacholdersauce)</i>	4,50 €
<i>Pina Colada-Süppchen mit Kokoseis und geistigen Früchten</i>	5,20 €
<i>Apfelkuchen mit heißer Zimt-Anis-Creme und grünem Apfelsorbet</i>	4,50 €
<i>„Teno Alto“ - Trilogie</i>	6,50 €
<i>Käse-Guayaba-Eis, Gofio-Mandeln-Biskuit, Schokoladen-Orange-Creme, Joghurt-Minz-Creme, Mango-Coulis</i>	

Tagesmenü-Dessert 4,50 €