

## ***Suppen***

<i>Fischsuppe mit Garnelen und Reis</i>	6,70 €
<i>Geflügelcreme mit Wachtelei und Iberico Schinken</i>	5,50 €
<i>Kokos-Curry Süppchen mit Meeresfrüchten und gebratener Garnele</i>	6,90 €
<i>Gemüsesuppe mit würzigen Croutons (vegetarisch / vegan)</i>	5,00 €
<i>Lauch-Käse-Suppe mit Cherry-Tomaten (vegetarisch)</i>	5,50 €

## ***Salate***

<i>Salat "Luz del Mar" in Ginger Ale marinierte Melone, Garnelen und Maracuja</i>	15,90 €
<i>Salat "Los Silos" mit Avocado, Ei, Tomate und geräuchertem Käse (vegetarisch)</i>	12,90 €
<i>Gemischter Salat mit Avocado (vegetarisch / vegan)</i>	8,50 €
<i>Lauwarmer Ziegenkäse-Apfel-Salat mit Walnuss-Vinaigrette (vegetarisch)</i>	12,90 €
<i>Garnelen-Canneloni gefüllt mit Guacamole und Meeresfrüchte-Gazpacho</i>	13,50 €
<i>Unser Tagesgericht für Kinder</i>	12,00 €
<i>Brot und Sauce</i>	1,50 €

## ***Vorspeisen***

<i>Papas arrugadas (Kanarische Kartoffeln) mit Mojos und Almogrote (vegetarisch)</i>	7,20 €
<i>Garnelen in Knoblauch/Öl</i>	16,90 €
<i>Blauschimmelkäse-Kroketten mit Quittengelee und Walnusscreme</i>	8,90 €
<i>Chipirón(Tintenfisch)gefüllt mit Garnelen und Meeresfrüchte-Creme</i>	9,50 €
<i>Hirsch-Carpaccio mit Parmesan, Eigelb, schwarzem Knoblauch und Bier-Sorbet</i>	14,20 €
<i>Oktopus nach galizischer Art mit kanarischen Kartoffeln</i>	16,50 €
<i>Thunfisch Ceviche mit Avocado, Tigermilch und Passionfruchteis</i>	15,20 €

## ***Nudel- und vegetarische Gerichte***

<i>Gegrilltes Gemüse mit Kartoffeln, Mojo und Pilzen (vegetarisch/vegan)</i>	13,90 €
<i>Gnocchi gebraten mit Frühlingszwiebeln, Pilzen und Brunnenkressensauce (vegetarisch)</i>	12,40 €
<i>Gnocchi mit Lachs, Garnelen, Kokosmilch und grünem Curry</i>	17,40 €
<i>Tagliatelle mit Carbonara-Sauce "Guanciaie"</i>	12,90 €
<i>Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Gemüse und Tomaten-Sauce</i>	16,50 €
<i>Tagliatelle mit Garnelen, Muscheln und Meeresfrüchte-Sauce</i>	17,50 €
<i>Gemüse-Lasagne mit Pilzen und Tomatensauce (vegetarisch)</i>	12,50 €
<i>Wok von frischen Gemüsen mit Pilzen, Pasta und Soja-Sauce (vegetarisch / vegan)</i>	13,20 €
<i>Hähnchen-Wok mit Garnelen, Pasta und Teriyaki-Sauce</i>	17,10 €

## **Fisch**

<i>Kabeljaulfilet (Sous-Vide) mit Mojo und einer Triologie von Süßkartoffel, Karotten und Kartoffeln</i>	18,40 €
<i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit geröstetem Gemüsepüree, Kürbis und zweierlei Blumenkohlsauce</i>	22,00 €
<i>Vieja (gebratener Papageienfisch) mit mariniertem Gemüse, Papas Arrugadas, Muscheln und Gofio</i>	18,50 €
<i>Seehecht mit Tintenfisch-Dill-Sauce, Wildgarnele-Mosaik und Minibeilage (Spargel, Venusmuschel, Tintenfisch und Kartoffel)</i>	18,40 €
<i>Lachs Tataki auf Rote-Beete-Risotto mit Gurkensalat</i>	17,20 €
<i>Steinbuttfilet gefüllt mit Pilzen, Kartoffeln, Ochsenschwanz-Sauce und knusprigen Garnelen</i>	20,90 €
<i>Rotes Thunfischragout mit Pilzen, Karotten, Erbsen und Kartoffeln</i>	16,90 €
<i>Suquet (Fischeintopf) von Cherne (Zackenbarsch) mit Meeresfrüchten (Garnelen, Miesmuscheln, Tintenfisch) und Mandelsplitter</i>	21,00 €

## **Fleisch**

<i>Presa Iberica mit Zwiebelsauce, Pilz-Risotto und Rosmarin-Aioli</i>	21,50 €
<i>Pouardenbrust gefüllt mit Champignons und Iberischer Pate, dazu gebratene Kartoffeln und Geflügelveloute</i>	16,90 €
<i>Rumpsteak mit Pfeffersauce, Kartoffelspalten, Aioli und Blattsalat</i>	23,50 €
<i>Kaninchen in Salmorejo mit Papas Bonitas (Kartoffeln)</i>	17,50 €
<i>Cannelloni gefüllt mit Ente und Steinpilzen, Pflaumen-Trüffel-Sauce</i>	16,20 €
<i>Rinderfilet mit Portwein-Sauce, Kartoffel-Karotten-Püree, und Mini-Gemüse</i>	24,00 €
<i>Gebratene Lammschulter mit Kartoffeln, Zwiebeln und grünem Salat</i>	26,50 €
<i>Spanferkel-Terrine mit Barbecue-Kakao-Sauce und Salat-Bouquet</i>	18,60 €

## ***Dessert***

*Sacher Torte "Luz del Mar" mit Aprikosen-Marmelade und  
Mandarinen-Sorbet* 6,80 €

*Walnuss-Lavaküchlein mit Mandel-Eis und Salzkaramel* 6,50 €

*Gin Tonic (Zitronensorbet mit Gin-Gelee und Wacholdersauce)* 5,20 €

*Pina Colada-Süppchen mit Kokoseis, Kakaostreuseln,  
Fruchtgelee und Ananas-Rum-Sauce* 6,50 €

*Apfelkuchen mit heißer Zimt-Anis-Creme und grünem Apfelsorbet* 5,90 €

*„Teno Alto“ - Trilogie* 7,50 €  
*Schokoladen-Orange-Creme, Mango-Sorbet, Joghurt-Gofio-Biskuit*

*Tiramisu mit Amaretto-Eis* 6,00 €

*Tagesmenü-Dessert* 5,00 €