

Sopas

<i>Sopa de pescado con langostinos y arroz</i>	6,70 €
<i>Crema de ave con huevo de codorniz y jamón ibérico</i>	5,50 €
<i>Crema de marisco, coco y curry con langostinos salteados</i>	6,90 €
<i>Crema de verduras con costrones de pan especiado (vegetariano/vegano)</i>	5,00 €
<i>Crema de queso y puerro con guarnición de tomate (vegetariano)</i>	5,50 €

Ensaladas

<i>Ensalada "Luz del Mar" 2.0. con melón osmotizado en ginger ale, langostinos y maracuyá</i>	15,90 €
<i>Ensalada "Los Silos" (aguacate, huevo y queso ahumado de Teno) (vegetariano)</i>	12,90 €
<i>Ensalada mixta pequeña con aguacate (vegetariano/vegano)</i>	8,50 €
<i>Ensalada templada de queso de cabra y manzana con vinagreta de nueces (vegetariano)</i>	12,90 €
<i>Canelón de langostino relleno de guacamole con gazpachuelo frío de marisco</i>	13,50 €

Nuestro Menú Infantil 12,00 €

Pan y salsa 1,50 €

Entremeses

<i>Papas arrugadas con mojos y almogrote (vegetariano)</i>	7,20 €
<i>Langostinos al ajillo</i>	16,90 €
<i>Croquetas de queso azul con dulce de membrillo y crema de nueces</i>	8,90 €
<i>Chipirónes rellenos de gambas con crema de marisco</i>	9,50 €
<i>Carpaccio de ciervo con queso, yema de huevo curada, ajo negro y sorbete de cerveza</i>	14,20 €
<i>Pulpo a la gallega con papas a la canaria</i>	16,50 €
<i>Ceviche de atún rojo con aguacate y helado leche de tigre y fruta de la pasión</i>	15,20 €

Pasta y vegetarianos

<i>Parrillada de verduras con papas y setas (vegetariano/vegano)</i>	13,90 €
<i>Ñoquis salteados con cebolleta, hongos y salsa de berros (vegetariano)</i>	12,40 €
<i>Ñoquis con salmón, langostinos, leche de coco y curry verde</i>	17,40 €
<i>Pasta fresca con salsa carbonara "Guanciaie"</i>	12,90 €
<i>Pasta fresca con puntas de solomillo y verdura</i>	16,50 €
<i>Pasta fresca con marisco (mejillones y langostinos)</i>	17,50 €
<i>Lasaña de verdura y setas con salsa de tomate (vegetariano)</i>	12,50 €
<i>Wok de verdura fresca, setas, noodles y salsa de soja (vegetariano/vegano)</i>	13,20 €
<i>Wok de pollo y gambas con noodles y salsa teriyaki</i>	17,10 €

Pescado

<i>Bacalao a baja temperatura con trilogía de tubérculos y salsa de mojo hervido</i>	18,40 €
<i>Lubina de acuanarias con puré de escalivada, calabaza y salsa de coliflor</i>	22,00 €
<i>Vieja a la plancha, pisto marinero, papas arrugadas, lapas, gofio amasado</i>	18,50 €
<i>Lomo de merluza con salsa de calamar y eneldo, mosaico de langostino salvaje y su guarnición (esparrago, almeja, chipirón, papa)</i>	18,40 €
<i>Tataki de salmón sobre arroz meloso de remolacha y ensalada de pepino</i>	17,20 €
<i>Rodaballo relleno de setas, papa confitada, salsa de rabo de buey y langostinos crujientes</i>	20,90 €
<i>Ragout de atún rojo con setas, papas, guisantes y zanahoria</i>	16,90 €
<i>Suquet marinero de cherne con marisco (langostinos, mejillones, calamar) y majado de almendras</i>	21,00 €

Carnes

<i>Presa ibérica con salsa de cebolla roja, arroz meloso de setas de temporada y alioli de romero</i>	21,50 €
<i>Pechuga de pularada rellena de champiñón y paté ibérico, papas salteadas y velouté de ave</i>	16,90 €
<i>Entrecot con salsa de pimienta, papa gajo, alioli y ensalada verde</i>	23,50 €
<i>Conejo en salmorejo con papas bonitas</i>	17,50 €
<i>Canelones rellenos de pato y boletus en dos salsas (ciruelas y trufa)</i>	16,20 €
<i>Solomillo de res con salsa de oporto, puré de papa y zanahoria con mini verduras de temporada</i>	24,00 €
<i>Paletilla asada de cordero lechal con papas panaderas y ensalada verde</i>	26,50 €
<i>Tarrina de cochinillo prensado con salsa barbacoa y cacao y bouquet de ensalada verde</i>	18,60 €

Postres

<i>Sacher deconstruido</i>	6,80 €
<i>Con mermelada de albaricoque, sorbete de mandarina y bizcocho de almendra y cacao</i>	
<i>Coulant de nueces con helado de almendra y caramelo salado</i>	6,50 €
<i>Gin Tonic (Sorbete de limón con gelatina de ginebra y salsa de enebro)</i>	5,20 €
<i>Piña colada, helado de coco sobre crumbel de cacao, membrillo de frutas y salsa de piña y ron</i>	6,50 €
<i>Tarta de manzana con crema inglesa caliente de canela y anís con sorbete de manzana verde</i>	5,90 €
<i>Trilogía „Teno Alto“</i>	7,50 €
<i>Cre moso de chocolate blanco y naranja, sorbete de mango, yogurt y bizcocho de gofio</i>	
<i>Tiramisú 2.0.</i>	6,00 €
<i>Cre moso de mascarpone, bizcocho de café y helado de amaretto</i>	
<i>Postre menú del día</i>	5,00 €