

## ***Suppen***

<i>Champignoncreme mit Mandelmilch und Spargelspitzen (vegetarisch / vegan)</i>	4,50 €
<i>Geflügelcreme mit Wachtelei und Iberico Schinken</i>	4,80 €
<i>Fischsuppe mit Meeresfrüchten</i>	5,90 €

## ***Salate***

<i>Gemischter Salat mit Avocado, Mais und Limettenvinaigrette (vegetarisch / vegan)</i>	6,90 €
<i>Salat "Isla Baja": spanischer Kartoffelsalat mit Apfelmayonnaise, Hähnchen und knusprigem Brot</i>	7,20 €
<i>Pasta-Salat mit Tomate, Mozzarella und Pesto-Vinaigrette</i>	7,80 €
<i>Salat "Luz del Mar" mit Melone, Garnelen, Räucher-Lachs und Sesam-Vinaigrette</i>	10,50 €
<i>Unser Tagesgericht für Kinder</i>	5,50 €

## ***Vorspeisen und Tapas***

<i>Papas arrugadas (Kanarische Kartoffeln) mit Mojos und Almogrote</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Avocado-Cannelloni gefüllt mit Kürbis-Guacamole, Garnelen und Salat</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Garnelen in Knoblauch mit Meeresfrüchte-Sauce und Aioli</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Iberico Schinken, Käsevariationen, Grassinis und Feigenmarmelade</i>	<i>16,00 €</i>

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

<i>Gegrilltes Gemüse mit Kartoffeln, Mais und Pilzen der Saison (vegetarisch)</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Fusille mit Spinatcreme, Nüssen und Pilzen (vegetarisch)</i>	<i>9,20 €</i>
<i>Gnocchi mit getrocknete Tomaten und Roquefort-Sauce</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Tagliatelle mit Garnelen, Miesmuscheln und Meeresfrüchte-Creme</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Gemüse und Tomaten-Sauce</i>	<i>12,90 €</i>

## **Fisch**

*Kabeljau mit Tomatenschmelz, Gemüse und Oliven,  
dazu kanarische Kartoffeln mit roter Bete-Mojo* 13,20 €

*Lachs mit Sesamkruste, Kokos-Limetten-Sauce,  
dazu Mangold-Reis mit Champignons* 14,80 €

*Suquet von Cherne und Meeresfrüchten mit  
mit Kartoffeln und Knoblauch-Mandeln* 16,90 €

*Steinbuttfilet gefüllt mit Flusskrebs, Kartoffel-Sauce mit  
Knoblauch, Garnelen und gegrillte Rasiermesser-Muschel* 17,50 €

## **Fleisch**

*Kaninchen-Confit gefüllt mit Aprikosen und Äpfeln,  
cremiger Reis mit Pilzen und Pinienkernen* 14,20 €

*Lammterriner mit Gemüse-Couscous und grünem Salat* 15,20 €

*Presa Iberica mit Pflaumensauce, Gemüse-Canneloni  
dazu kanarische Kartoffeln mit Mojo* 15,80 €

*Entrecôt (national) mit Steinpilzsauce, Kartoffel-Gratin und  
gegrilltem Gemüse* 16,90 €

*Rinderfilet mit Portwein-Sauce, geräuchertem  
Kartoffelpüree und Gemüse* 18,80 €

## *Dessert*

<i>Hausgemachtes Zitronensorbet mit Cava und karamellisierten Mandeln</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Früchtesüppchen mit Pistazieneis</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Gofio Mousse mit geröstetem Mais und Schokoladen Sauce</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Schokoladenfondant mit Vanilleeis</i>	<i>4,80 €</i>
<i>„Teno Alto“ - Triología</i> <i>Schokoladenfondant, Gofio Mousse, Ananastörtchen</i>	<i>5,50 €</i>

*Tagesmenü-Dessert* *3,90 €*