



Vorspeisen

<i>Kokos und Thai-Ingwer-Suppe mit knackigen Garnelen</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Rinder-Carpaccio aus marmoriertem Fleisch vom kanarischem Rind, Pinienkernen, Schafskäse von La Palma und Tajinaste-Honig</i>	<i>14,75 €</i>
<i>Creme aus kanarischen Bananen, Kokos und Koriander</i>	<i>6,75 €</i>
<i>Terrine karamellisiertes Foie Gras mit Tomatenkompott und Mandeln von La Palma</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Salmorejo mit konfierten kanarischen Tomaten und Joghurteis</i>	<i>7,25 €</i>
<i>Hummer auf Erdbeer-Gazpacho</i>	<i>18,25 €</i>
<i>Mariniertes Filet vom kanarischen Rind auf gebackener Süßkartoffel mit Honig</i>	<i>13,25 €</i>
<i>Sardinen in Texturen, dampfgearte Avocado und Kokos-Ajoblanco</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Linsen mit Paprikawurst von la Palma</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Tataki aus rotem Thun, kalte Maiscreme ~ gelber Chili und Pistazien</i>	<i>18,25 €</i>
<i>Ceviche aus Blauem Butterfisch, Garnelen und kleiner Baumtomate</i>	<i>13,75 €</i>
<i>Wachsbohnen „Manto de la Virgen“ mit knusprigen Kuhschwanz vom kanarischen Rind</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Kalte Pistaziencreme mit gebratener Tomate und geräuchertem Aal</i>	<i>12,50 €</i>



Fischgerichte

<i>Kabeljau in Texturen</i>	<i>17.50 €</i>
<i>Rotbandbrasse mit Creme aus grünem Mojo und Papa negra</i>	<i>16,75€</i>
<i>Wrackbarsch mit Emulsion aus seinen Gräten und Saisongemüse</i>	<i>19,25 €</i>
<i>Zackenbarsch mit Safransauce, Papa negra und gelbem Aji</i>	<i>19,25 €</i>
<i>Cremig gegarter Reis mit Pota-Kalmar und Artischocken</i>	<i>15,75 €</i>
<i>Bauchfilet vom roten Thun, Karotten in Texturen und Fenchel</i>	<i>22,50 €</i>

Fleischgerichte

<i>Iberico Schweinebacke geschmort in Kuttelsoße und rotem Mojo</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Freiland-Tauben-Supreme, kanarische rote Rüben, Blumenkohl und Praliné aus Knoblauch-Confit</i>	<i>18,75 €</i>
<i>Gebratene Milchlammkeule auf Kartoffelcreme und Bratensaft</i>	<i>18,25 €</i>
<i>Stück mariniertes Kaninchen mit seiner geschmorten Leber und Süsskartoffelpuree</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Angus-Rippe auf Yamspolenta</i>	<i>20,25 €</i>
<i>Gebratene Schulter vom Milchzicklein, Bratkartoffeln aus dem Ofen un Bratensaft</i>	<i>22,00 €</i>

Die Zutaten unserer Gerichte können Allergene enthalten. Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne im Einzelnen, im Rahmen der Vorschrift 1169/2011. Vielen Dank..



Vegetarische Karte

<i>Zucchini-Carpaccio mit Ziegenkäse, Rosmarin und Honig</i>	<i>6,75 €</i>
<i>Tartar aus kanarischen Tomaten mit Guacamole</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Sautiertes Gemüse mit Soja und Honig</i>	<i>7,25 €</i>
<i>Cremig gegerter Reistopf mit Kürbis, Kokos und Pilzen</i>	<i>9,75 €</i>
<i>Kichererbsenklösschen mit gelbem Curry, Joghurt, Minze und Gurke</i>	<i>9,75 €</i>
<i>Gemüse-Timbale vom Grill mit cremigem Ziegenkäse</i>	<i>8,25 €</i>
<i>Gemüsekekuchen mit Sauce béarnaise</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Auberginen in Tempura mit Tajinaste-Honig</i>	<i>7,75 €</i>
<i>Frische Nudeln mit Cremespinat und Pinienkernen</i>	<i>12,25 €</i>



Nachspeisen

<i>Milchreis in Texturen</i>	4,50 €
<i>Dekonstruierter Apfelkuchen</i>	5,75 €
<i>Kanarische Banane in Texturen mit Quesadilla</i>	4,75 €
<i>Schokoladentorte mit ihrem Eis</i>	5,00 €
<i>Passionsfrucht-Soufflé mit gefrorenem Mousse aus weißer Schokolade</i>	6,25 €
<i>Mango und Passionsfrucht-Sorbet mit Eisblumen aus Blutorangen und Suppe aus weißer Schokolade und Joghurt</i>	6,25 €
<i>Kanarischer Käsewagen</i>	1,25 € (portion käse)

Die Zutaten unserer Gerichte können Allergene enthalten. Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne im Einzelnen, im Rahmen der Vorschrift 1169/2011. Vielen Dank.

Unsere Empfehlung:

<i>Glas Hacienda San Juan süß (Malvasia) D.O. Teneriffa 5 cl</i>	8,50 €
--	--------