SLOW FOOD

TODOS NUESTROS PLATOS SE ELABORAN AL MOMENTO UTILIZANDO PRODUCTOS FRESCOS, LOCALES Y DE ALTA CALIDAD

ENTRADAS

1 TOSTA DE QUESO HERREÑO GRATINADO CON TOMATES DE AQUÍ CONFITADOS AL ACEITE DE CHASNA Y TOQUE DE PESTO
13,00

2 CROQUETAS DE POLLO CAMPERO Y JAMON SERRANO
10,50

3 CROQUETAS DE PESCADO
10,50

4 TEPPANYAKI DE LANGOSTINOS CON SETAS FRESCAS VARIADAS
14,00

5 FALAFEL, EL FAVORITO DE LOS VEGANOS!
10,50

6 SOPA DE CEBOLLAS CON TOSTA DE QUESO HERREÑO GRATINADO
13,50

7 SOPA O CREMA DEL DÍA
8,00

ENSALADAS

8 ENSALADA DE LANGOSTINOS CON AGUACATES CANARIOS, ANACARDOS Y SALSA DE MOJITO
17,50

9 ENSALADA DE QUESO ARTESANAL DE CABRA DE VALSEQUILLO AL ALIÑO DE MIEL DE PALMA GOMERA
16,50

10 ENSALADA DE QUESO GORGONZOLA CON NUECES CARAMELIZADAS Y MANZANAS VERDES AL ALIÑO DE MIEL DE APICULTORES CANARIOS Y MOSTAZA DE DIJON
16,50

CARNES

SELECCIONAMOS SÓLO LAS MEJORES CARNES, PRIORIZANDO GANADO CANARIO O PROCEDENTE DE PASTOS NACIONALES O UE:

11 ENTRECOTTE (LOMO BAJO) DE PASTO EUROPEO A LA PARRILLA, PAPAS FRITAS CASERAS, VERDURAS ASADAS
32,50

12 SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE GORGONZOLA O SALSA DE CHAMPIÑONES FRESCOS DE TENERIFE, PAPAS FRITAS CASERAS Y VERDURAS
32,50

13 PIERNA DE CORDERO ASADA A BAJA TEMPERATURA CON PAPAS GRATINADAS Y VERDURAS DE TEMPORADA
28,50

14 CHULETA DE CERDO CANARIO A LA PARRILLA CON MANZANAS CARAMELIZADAS A LA MIEL DE APICULTORES LOCALES CON PAPAS GRATINADAS Y SALSA DE MOSTAZA DE DIJON
24,50

15 PECHUGA DE POLLO RELLENA DE QUESO HERREÑO Y BACON CON SALSA DE SETAS DE TENERIFE, VERDURAS FRESCAS Y PAPAS FRITAS
18,50

16 HAMBURGUESA DE 250GR DE TERNERA 100% CANARIA CON QUESO TINERFEÑO DERRETIDO, BACON, PEPINILLOS, CEBOLLAS SALTEADAS Y NUESTRA EXCLUSIVA SALSA BURGUER
19,00

NO PERSONALIZAMOS HAMBURGUESAS

PASTA

17 TAGLIATELLE CON SALTEADO DE SETAS DE TENERIFE Y BACON AL PARMESANO CREMOSO
15,50

PESCADOS

TRABAJAMOS CON CAPTURAS FRESCAS DE LOS MARES CANARIOS. POR FAVOR PREGUNTE POR NUESTROS ESPECIALES DEL DÍA PARA SABER LO QUE NOS HAN TRAIDO ESTA SEMANA LOS PESCADORES LOCALES.

18 FILETES DE DORADA FRESCA DE TENERIFE CON COSTRA DE ALMENDRAS EN CAMA DE BATATAS Y ALIOLI DE CITRICOS
22,50

29 LOMOS DE BACALAO CON COSTRA DE PISTACHO SOBRE CAMA DE PISTO Y BATATAS, SALSA CREMOSA DE CHAMPAGNE Y LIMÓN, TOMATE CONFITADO Y PESTO
29,50

20 PULPO SALTEADO AL ACEITE EXTRA VIRGEN CON CEBOLLAS DE GUAYONJE EN CAMA DE PAPITAS DEL PAÍS, CON ALIOLI DE PIMIENTOS ASADOS
35,50

POSTRES

21 “CHOCOLATES” UNA ODA AL CACAO CON GANACHE DE CHOCOLATE BELGA A LA NARANJA, CREMA DE CHOCOLATE BLANCO AL MASCARPONE, ESPUMA DE AMARETTO Y UN DELICIOSO PEDAZO DE BROWNY.
9,90

22 CRUMBLE DE MANZANA REINETA CARAMELIZADA A LA MIEL DE APICULTORES CANARIOS CON SALSA DE FRUTOS ROJOS
9,90

23 BOLA HELADA EN COSTRA DE PISTACHOS Y NUECES CARAMELIZADAS CON ESPUMA DE BAILEY´S EN CAMA DE SALSA TOFFEE
9,90

COTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES