

ENTRANTES

Tomate y Lechuga (1,6)

Salmorejo con Tomates de Tinajo, Cogollos a la Brasa y Queso Viejo

Buñuelo de Bacalao (4un) (1,3)

Bacalao Meloso en Tempura Crujiente

Zamburiñas Abiertas a la Brasa (6Un.) (2,4)

Con Emulsión Cítrica de Pimienta Palmera y Cilantro

Papa Antigua Brava (2)

Con Millo Crujiente y Salsa Brava de Pimienta Palmera

Brócolis Braseado (6,9)

Con Emulsión de Anacardos y Millo Crujiente

Tuna-Tartar (1,2,3,6)

Patudo Canario, Aliñado, Brioche de Mantequilla, aguacate y Yema Asada

Alcachofas Gratinadas (1,6)

Con Salsa Huancaína Cítrica y Guanciales

Pan Artesanal, Aceite y Sal de Janubio (1)

PESCADOS

Fritura de Pescado (1,3)

De Pescado Local en Tempura, açai y Farofa

Moqueca de Pescado Blanco Local (3,5)

Suprema y Langostinos asados al carbon, Mojo Verde y Cilantro

Tataki de Atún Patudo Canario (3,8)

Con Verduras Salteadas y setas al Wok

CARNES

Carrillera Melosa (6,13)

Guiso Tradicional, con Espuma de Papa de Los Valles y Salsa de Curry Verde

Muslo Pollo Deshuesado Picante (10)

Con Salsa de Cacahuete y Papa Canaria a la Brasa

Vacio de Ternera a la Brasa (-)

Con Aguachile de Remolacha y Ensalada con Aliño Cítrico

Bife de Black Angus (6)

Con Espuma de Papa de los Valles y Calabacines a la Brasa

POSTRES

Caramelo Salado (6)

En Espuma

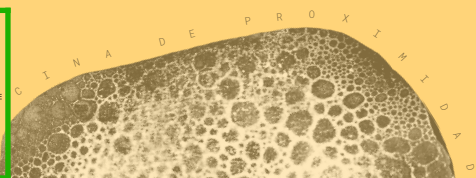
Chocolate Fondente (6)

Volcán de Chocolate

Tarta de Queso (6)

Tarta Cremosa de Queso al Horno

 CONTIENE GLUTEN	 HUEVOS	 PESCADO	 MOLUSCOS	 CRUSTACEOS	 LACTEOS	 APIO	 GRANOS DE SÉSAMO	 FRUTOS DE CÁSCARA	 CACAHUETES	 SOJA	 MOSTAZA	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13



STARTERS

Tomato & Lettuce (1,6)

Cold Tomato Soup, Grilled Lettuce Heart & Old Cheese

Cod Fritter (4un.) (1,3)

Tempura Codfish

Grilled Scallops (6Un.) (2,4)

With Chili Sauce & Coriander

“Brava” Canarian Potatoes (2)

With Crunchy Corn & Spicy Sauce

Braised Broccoli (6,9)

With Pistachio Emulsion & Cashew “Farofa”

Tuna - Tartar (1,2,3,6)

Marinated Canarian Tuna, Homemade Butter Brioche, Avocado & Cured Yolk

Artichoke au Gratin (1,6)

With Citric Ají sauce & Guanciale

Artisan Bread, AOVE oil & “Janubio” Salt (1)

FISH

Fried Fish (1,3)

Local Fish in Tempura, Açaí & Farofa

Moqueca Local White Fish (3,5)

Supreme & BBQ Prawns, Green Mojo & Coriander

BBQ Canarian Tuna (3,8)

With Seasonal Vegetables & Wok-fried Mushrooms

MEAT

Pork Cheek (6)

Traditional Stew with “Papa de los Valles” Foam & Chocolate Sauce

Spicy Boneless Chicken Leg (10)

With Creamy Peanut Sauce & BBQ Canarian Potato

BBQ Beef Tenderloin (-)

With Beetroot Aguachile & Salad with Citrus Dressing

Bife de Black Angus (6)

With Zucchini & Canarian Red Mojo

DESSERTS

Salted Caramel (6)

Foam

Dark Chocolate (6)

Chocolate Volcano

Cheesecake (6)

Creamy Baked Cheesecake

In case of food Allergies or intolerances, please inform our staff

 CONTIENE GLUTEN	 HUEVOS	 PESCADO	 MOLUSCOS	 CRUSTACEOS	 LACTEOS	 APIO	 GRANOS DE SÉSAMO	 FRUTOS DE CÁSCARA	 CACAHUETES	 SOJA	 MOSTAZA	 EX DIOXIDO DE AZÚCAR Y SULFITOS
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

