

Ragù

Agnete



SNACKS/VORSPEISEN

1. Bruschetta 8.00

Getoastet Hausgemachtes Brot mit Tomaten und Serrano Reserva Schinken

2. Gegrillt Geräucherter Ziegenkäse aus La Palma 10.00

3. Portion Serrano Reserva Schinken mit Geräucherter Ziegenkäse (120 gr) 16.00

Jamón Serrano Reserva Simón Martín con queso Palmero Isla Bonita

4. Caprese 13.00

Tomaten mit Mozzarella di Bufala und Serrano Reserva Schinken

5. Mittelmeer Pincho 6.00

Hausgemachtes Brot mit kreolische Wurst, gerostet Paprikaschote, Kanarische Käse und Rauke

6. Kanarische Kochtopf 10.00

Kanarische Salzkartoffeln, Almogrote Käse, kreolische Wurst, gerostet Paprikaschote und Rauke

7. Hausgemachtes Knoblauchbrot 3.00

8. Getoastet Hausgemachtes Brot mit Almogrote* Käse aus La Palma 5.50

*Paste aus Ziegenkäse mit Knoblauch und Paprikaschote

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

1. Fischer Suppe 15.00

mit Gemischte Meeresfruchte und Getoastet Hausgemachtes Brot

2. Gegrillt Thunfischfilet 13.50

mit griechisch Yoghurt Creme und balsamisch Soße, frisch Rauke vom Feld

Diese Gerichte wird mit Beilage serviert

3. Thunfisch Tataki (roh) mit schwarz Sesam Segeln und Teriyaki Tropfen 15.00

4. Gemischte Meeresfruchte Frittüre 15.00

Saharianischen Kalmaren - kleinen Kalmaren, Babykalmaren, King Garnelen, Sardinen

Diese Gerichte hat keine Beilagen

Unsere Produkte können ALLERGENE enthalten,
bitte wenden Sie sich an das Personal.

Mwst. inklusive



5. Saharianischen Kalmaren 14.70

Diese Gerichte wird mit Beilage serviert

6. King Garnelen mit Knoblauch 10.00 

7. Babykalmaren 9.50

Diese Gerichte wird mit Beilage serviert

8. Riesengarnelen gegrillt 15.00

Diese Gerichte hat keine Beilagen

9. Frischer Fisch *3.50 / 100 gr

*Kanarische Manier "espalda" + 2.00 €

Diese Gerichte hat keine Beilagen

10. Grillplatte Gemischt Fisch und Meeresfrüchten (2 pers.)

a. Normal: 11.00 € + Frischer Fisch nach Gewicht

b. Imperial*: 19.00 € + Frischer Fisch nach Gewicht

*Thunfisch, Fische, Garnelen, Riesengarnelen, kleinen Kalmaren, Kalmaren, Miesmuscheln,

Gegrillt Gemüse

Diese Gerichte hat keine Beilagen

Unsere Produkte können ALLERGENE enthalten,
bitte wenden Sie sich an das Personal.

Mwst. inklusive



PASTA UND RISOTTO

1. Spaghetti Ragù 11.50

2. Spaghetti Jakobsmuschel 14.50

Mit Jakobsmuschel, Garnelen, Kirschtomaten und Basilikum

3. Spaghetti mit Garnelen mit Knoblauch (Ajillo Manier) 13.00 

4. Spaghetti a la Carbonara 12.00

5. Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum 10.00

6. Buffel Ricotta und Spinat farcieren Ravioli 15.00

Mit Butter Soße, Kartoffeln mirepoix, Truffeln, kreolische Wurst,
geriebener Parmigiano Käse und frisch Rauke

7. Parmigiano Käse Risotto 13.00

8. Matrose Risotto: Meeresfrüchten 15.00

9. Almogrote Risotto 15.00

Röt und Grün Almogrote, Speck und Rosmarin, Iberische Schinken

Alle Gerichte werden mit extra nativem Olivenöl und Produkten bester Qualität zubereitet.
Zum Braten verwenden wir ausschliesslich raffiniertes Olivenöl, welches oft ausgewechselt wird,
um Gerichte mit authentischem Geschmack zu gewährleisten.

Unsere Produkte können ALLERGENE enthalten,
bitte wenden Sie sich an das Personal.

Mwst. inklusive



SALATE UND GEMÜSE

1. Tomaten mit Dressing 4.50
3. Gegrillt Saison Gemüse 14.00
2. Gemischter Salat: Salat, Tomaten, Mais, Ei, Karotte, Rauke und Gurke 5.50

ANDERES

1. Hausgemachtes Brot 2.50
2. Soßen und Mojos 1.00
3. Portion geriebener Parmigiano Käse 1.00
4. Hausgemachtes Frites Kartoffeln 5.00
für 0.50€ mit Knoblauch und Petersilie
5. Kanarische Salzkartoffeln mit Mojo (kanarische Soße) 5.00
6. Kleine grüne Padrón-Paprika 8.00
7. Mit Beilage + 2.00€

zur Auswahl: Pomme fritte, Kanarische Kartoffeln oder Salate

ALLE ROHEN ODER UNTERKOCHTEN FISCHEREIERZEUGNISSE
WERDEN GEMÄSS DEN GELTENDEN SANITÄRVORSCHRIFTEN
BEHANDELT UND VERARBEITET

Unsere Produkte können ALLERGENE enthalten,
bitte wenden Sie sich an das Personal.

Mwst. inklusive

