

Ragù
Agate



POUR GRIGNOTER

1. Bruschetta estilo Ragù 8.00

Tartine de Pain Maison, avec Tomate fraîche et Jambon cru Ibérico

2. Fromage de Chèvre fumé de l'île La Palma à la plancha 10.00

3. Plat Serrano 16.00

Jambon cru Serrano Reserva et Fromage de Chèvre fumé

4. Caprese au jambon cru Serrano Reserva (Mozzarella de Bufflone) 13.00

5. Pincho Méditerranée 6.00

Pain maison, Fromage de Chèvre fumé, Saucisse grillée, Poivron rouge grille, Roquett

6. Cassolette Canarienne 10.00

Pommes de terre Canariennes, Almogrote, Saucisse grillée, Poivron rouge grille, Roquette

7. Pain maison à l'ail 3.00

8. Pain maison grillé avec Almogrote Palmero* 5.50

*Fromage de chèvre à tartiner aux poivrons, ail, huiled'olive (mojo verte / roux)

POISSON ET FRUITS DE MER

1. Soupe du pêcheur 15.00

Avec Calamars, Chipirones, Puntillas, Crevettes, Sardinese, ecc et Pain maison

2. Dos de thon à la plancha 13.50

Avec le Crème de Yoghurt Grec et Balsamique sauce, roquette du yerger

Ce plat est avec garniture

3. Tataki de thon avec voile de sésame noir et Teriyaki gouttes 15.00

4. Mixte frit de Fruits de Mer 15.00

Calamars, Chipirones Sahariens, Puntillas, Crevettes, Sardines

Ce plat est sans garniture

5. Calamars Sahariens 14.70

Ce plat est avec garniture

Nos produits contiennent des ALLERGÈNES,
se renseigner auprès du personnel

IGIC inclus



6. Crevettes à l'ail 10.00 

Ce plat est sans garniture

7. Puntillas (petits calamars) 9.50

Ce plat est avec garniture

8. Salicoque rouge d'Argentine à la Plancha (grosses crevettes) 15.00

Ce plat est sans garniture

9. Poisson frais du jour *3.50 / 100 gr

*a la espalda + 2.00 €

Ce plat est sans garniture

10. Grillades (2 pers.)

a. Mixte de poissons et fruits de mer: 11.00 € + Poisson frais a poids

b. Mixte Imperial*: 19.00 € + Poisson frais a poids

* Poisson frais du jour, Thon, Darne du jour, Crevettes, grosse Crevettes d'Argentine,
Calamars, Chipirones, Moules

Ce plat est sans garniture

Nos produits contiennent des ALLERGÈNES,
se renseigner auprès du personnel

IGIC inclus



PÂTES ET RISOTTO

1. Spaghetti en sauce Ragú 11.50

2. Spaghetti aux Coquille Saint-Jacques et Crevette, tomate cerise et basil 14.50

Vieiras Atlánticas y Gambas, Tomates Cherry y Albahaca

3. Spaghetti aux Crevettes à l'ail 13.00 

4. Spaghetti à la Carbonara 12.00

5. Spaghetti au Tomate et Basilic 10.00

6. Raviolacci de Búfala et Épinards 15.00

À la Sauce au Beurre, Mirepoix de Pommes de Terre,
Trufes et Saucisse Criollo, Parmesan Râpé et Roquette Fraîche

7. Risotto aux Parmesan 13.00

8. Risotto Marinière: fruits de mer 15.00

9. Risotto Almogrote 15.00

Almogrote Verte et Rouge, Lard et Romarin, Jambon Serrano Reserva

Tous nos plats sont préparés avec de l'huile d'olive extra-vierge et des produits de première qualité.
Pour les fritures, nous utilisons exclusivement des huiles raffinées d'origine végétale avec un renouvellement constant pour garantir des plats sains et à la saveur authentique.

Nos produits contiennent des ALLERGÈNES,
se renseigner auprès du personnel



IGIC inclus

SALADES ET LÉGUMES

1. Tomate assaisonnée 4.50

3. Mixte croustillant de légumes grillés de saison 14.00

2. Mixte 5.50

Laitue, tomate, concombre, maïs, oeuf, carotte, roquette

VARIÉ

1. Pain maison 2.50

2. Sauces et Mojos 1.00

3. Portion de Parmigiano rapé 1.00

4. Pomme de terre rustique: frites avec épluchures 5.00

pour 0.50€ avec ail et persil

5. Pommes de terre Canariennes avec Sauce (Mojo) 5.00

6. Poivrons grillés de Padrón 8.00

7. Garniture au choix: 2.00

Salade / Frites, Pommes de Terre Canariennes

TOUS LES PRODUITS DE LA PÊCHE SERVIS BRUT OU SOUS CUISSON
SONT TRAITÉS ET TRANSFORMÉS CONFORMÈMENT AUX RÉGLEMENTATIONS
SANITAIRES APPLICABLES

Nos produits contiennent des ALLERGÈNES,
se renseigner auprès du personnel

IGIC inclus

