

Ragù

Triana



ENTRANTES

Una de mejillones (origen Galicia)

Al vino y acompañados con pan casero tostado
12,00 €

Una de almejas (origen Galicia, almeja japónica gorda)

Al vino y acompañadas con pan casero tostado
17,00 €

4 Blinis

El gustoso:

con escalope de foie, mermelada de pimiento rojo y nueces de macadamia caramelizadas

El de mar y tierra:

con anchoa del Cantábrico, perlas de mozzarella, tapenade de aceitunas y cebollino

El sabroso:

con crema de berenjena asada, menta, piñones y jamon serrano reserva Simón Martin

El original:

con nata agria y huevas de trucha y arenque

14,50 €

Carpaccio de pulpo

Confitado a baja temperatura y finamente cortado, acompañado por rúcula de la huerta, tomatitos cherry, mayonesa al pimentón de la vera y nuestro aliño de limón y aceite de perejil

12,00 €

Tartar de salmón de Noruega

arroz salvaje, aguacates, cebollino y fresas

12,50 €

Queso y Jamón

Nuestra tabla con jamón serrano reserva Simón Martin, queso semi-curado de oveja Lomo del Palo (curado en cuevas 6-8 meses), frutos secos y miel de roble

14,50 €

Cazuelita canaria

Papitas arrugadas con almogrote rojo, pimiento rojo asado y chorizo criollo, rúcula de la huerta

10,00 €

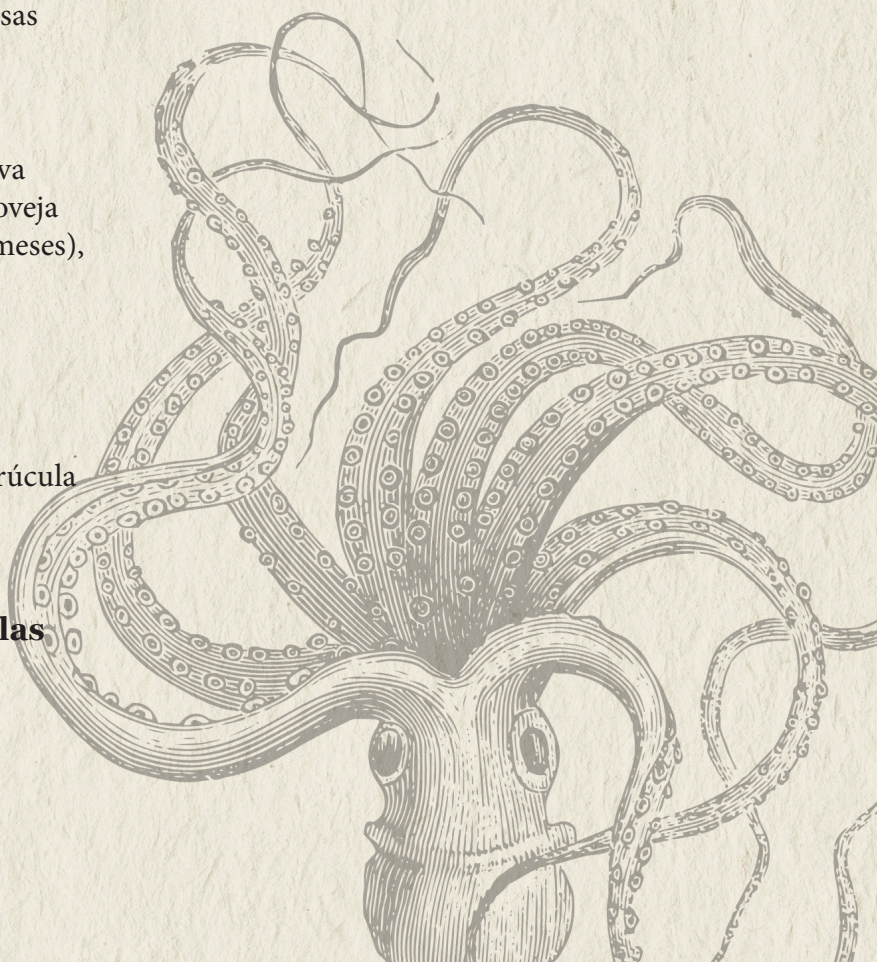
Aceites, sal negra y mantequillas

2,50 €

Servicio de pan casero

Blanco o de semillas

2,00 € p.p.



SEGUNDOS

DEL MAR

Rejo de pulpo CBT

Cocinado a baja temperatura, asado a la plancha y servido sobre papitas arrugadas salteadas a romero, tierra de aceitunas negras, perlas de mozzarella, cherry asados y alioli de tomate

16,00 €

Ensalada tibia de mar

pulpo, mejillones y almejas, calamar, chipirones saharianos y langostinos salvajes, con tomates cherry y apio fresco sobre rúcula y brotes variados

14,50 €

Tataki de atún del atlántico

Sobre rúcula del huerto, con velas de sésamo negro, papitas arrugadas y nuestra salsa teriyaki

14,00 €

Fritura mixta

Anillas de calamar sahariano, langostinos salvajes, puntillas y chipirones saharianos. Servida con nuestro alioli.

15,00 €

Lingote de bacalao

Confitado a baja temperatura, asado con su piel y servido sobre stracchino (queso fresco de vaca italiano), con papitas salteadas, pesto de espinacas, huevo poché y aceite de trufa blanca

18,00 €

DE LA TIERRA

Panceta de cochino negro canario 48h

Asada al horno sobre espinacas salteadas al parmesano con piñones, pera caramelizada y cebolla marinada

13,00 €

Lomo bajo madurado

min. 30 días de maduración

con su guarnición de papas rústicas, pimientitos de Padrón y nuestra mayonesa al plátano canario

26,00 €

Pierna de cordero lechal

Marinada en leche con especias y confitada por 18h, asada al horno y servida con su jugo y papitas arrugadas salteadas a las finas hierbas

21.00€

Picanha y setas

Picanha de vaca madurada cocinada a baja temperatura, asada y servida sobre risotto de setas, con tomatitos cherry asados y cebolla caramelizada

20.00€

Lomo bajo raza Frisona

acompañado con rúcula de la huerta, tomatitos cherry, escamas de parmesano y aceite de trufa blanca.

28,00 €



LAS PASTAS Y ARROCES

Todas nuestras pastas son caseras y elaboradas por nosotros con harina italiana Caputo y huevos de granja

Tagliatelle Ragú

Un plato típico de nuestra ciudad, Bologna
11,50 €

Frutos de mar

con langostinos salvajes, chipirones y calamares, mejillones y almejas frescas, tomates cherry salteados y percepción de albahaca
14,00 €

Langostinos y vieiras

vieiras atlánticas y langostinos salvajes con su bisque, tomatitos cherry y albahaca 14,50 €

Risotto Marinera

con langostinos salvajes, chipirones y calamares, mejillones y almejas frescas
15,50 €

Risotto negro de chipirones

percepción de cítricos, tomatitos cherry asados y nuestro alioli
13,50 €

Risotto de carrilleras ibéricas

con escamas de foie mi-cuit y espárragos trigueros asados
13,50 €

Risotto Almogrote

con guanciale (mejilla de cerdo curada) y romero, mantecado y servido sobre almogrote gomero rojo y verde con lonchas de jamón serrano reserva Simón Martín
15,00 €

OTROS

Papas rústicas

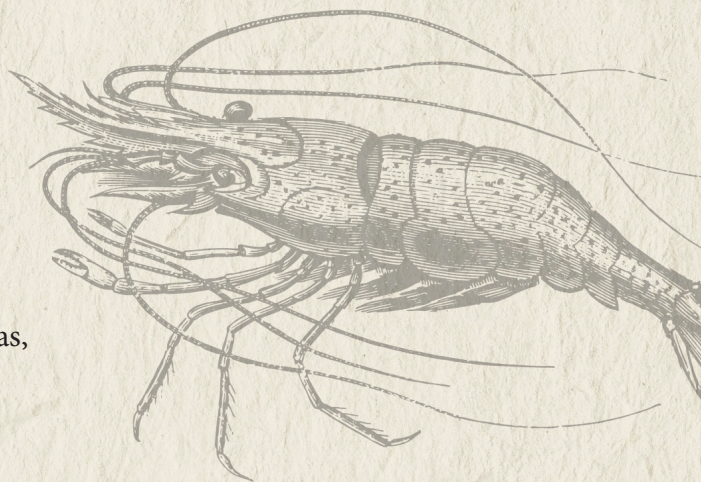
Gajos de papas estilo deluxe fritas con su piel
5,00 €

Burrata

Lechuga y rúcula, tomatitos cherry, pasas y almendras, picatostes y aceite de trufa
12,00 €

Una Caprese diferente

Acordeón de mozzarella de leche de búfala y tomate fresco, con cherry asados y aliñada con nuestro pesto de albahaca
11,00 €



Ventrecha, tomates y aguacates del país

Nuestra ensalada con tomates, cebolla roja, aguacates y ventresca con pimiento escalivado
12,50 €

Rulo de cabra

Ensalada de brotes mixtos, tomatitos cherry, nueces, jamón serrano reserva Simón Martín y rulo de cabra caramelizado aliñados con balsámico
12,50 €

Berenjenas

Salteadas con salsa teriyaki, sésamo y manices, servida con queso fresco y perejil
11,00 €

Ensalada Ragú

De lechuga y tomates cherry, cebolla marinada al cilantro, rúcula y frutos secos, alcaparrones y condimentada con nuestra vinagreta con miel de flores
5,00 €

Parrillada de verduras con nuestro mojo cremoso

14,00 €

POSTRES

Apple-crumble

Manzana acida caramelizada, servida caliente con crumble de almendras, helado de pannacotta y frutos rojos
5,00 €

Brownie* con helado de pannacotta,

crema caliente de lavanda y crumble de almendra
7,00 €

Pavlova

Cestas de merengue rellenas de una deliciosa crema diplomática y frutas de temporada, acompañadas por helado de melocotón
5,50 €

Selección de helados

Pueden escoger entre pannacotta, vainilla, yogurt y melocotón
4,50 €





Ragù

Triara

Vinos

LOS CHAMPAGNE

Rosé Dolorés Rosé

Bodegas Baron Fuenté
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Francia

43,00 €

Louis Roederer Brut Premier

Maison Louis Roederer
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Francia

60,00 €

Ruinart Blanc de Blancs

Maison Ruinart
Chardonnay
Francia

95,00 €

LOS ESPUMOSOS

D.O. TENERIFE, CANARIAS

Paisaje de las Islas de Tajinaste

Listán Negro

21,00 €

D.O. CAVA, ESPAÑA

Raventós y Blanc Gran Reserva de la Finca

Bodegas Raventós y Blanc
Xarel.lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay, Pinot Noir

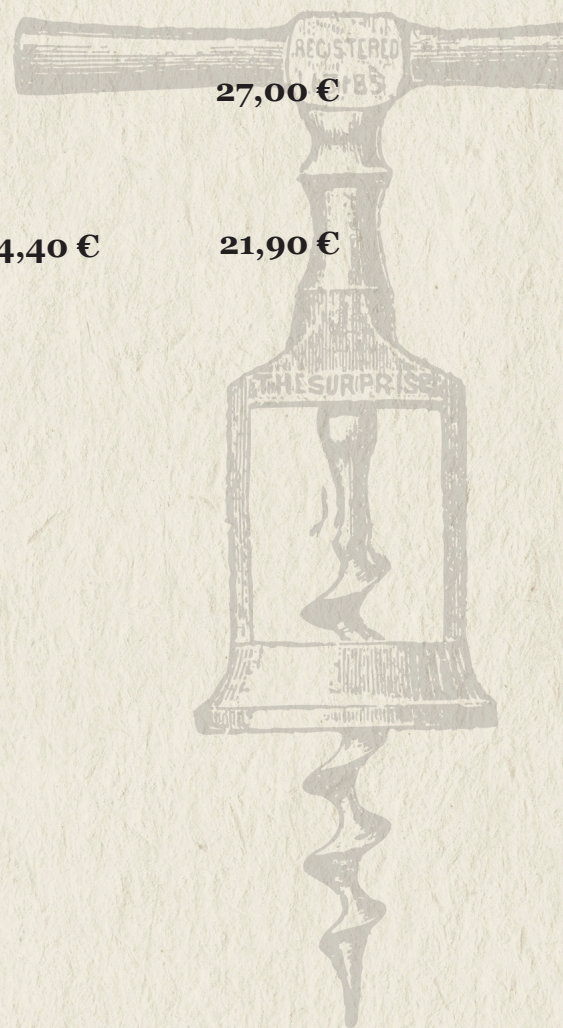
27,00 €

Blanc de Blancs Reserva Brut

Bodegas Raventós y Blanc
Macabeo, Xarel.lo, Parrellada

 **4,40 €**

21,90 €



LOS BLANCOS

CANARIAS

D.O. GRAN CANARIA

Agala Altitud 1318 Blanco Seco

Bodegas Bentayga

Vijariego Blanco, Albillo Criollo

 5,20 €

24,00 €

D.O. LA PALMA

Nispero Blanco Seco

Bodegas Eufrosina Pérez Rodríguez

Albillo Criollo

 4,70 €

22,50 €

Nispero Blanco Barrica

Bodegas Eufrosina Pérez Rodríguez

Albillo Criollo

 6,00 €

29,00 €

D.O. ISLAS CANARIAS

Viñátigo Blanco Seco

Bodegas Viñátigo

Marmajuelo

 3,90 €

19,50 €

Viñátigo Ancestral

Bodegas Viñátigo

Gual

 6,00 €

29,00 €

Paisaje Islas

Bodegas Tajinaste

Forastera Gomera

 4,30 €

21,00 €

Blanco Afrutado

Bodegas Tajinaste

Listan Blanco

 3,90 €

19,50 €

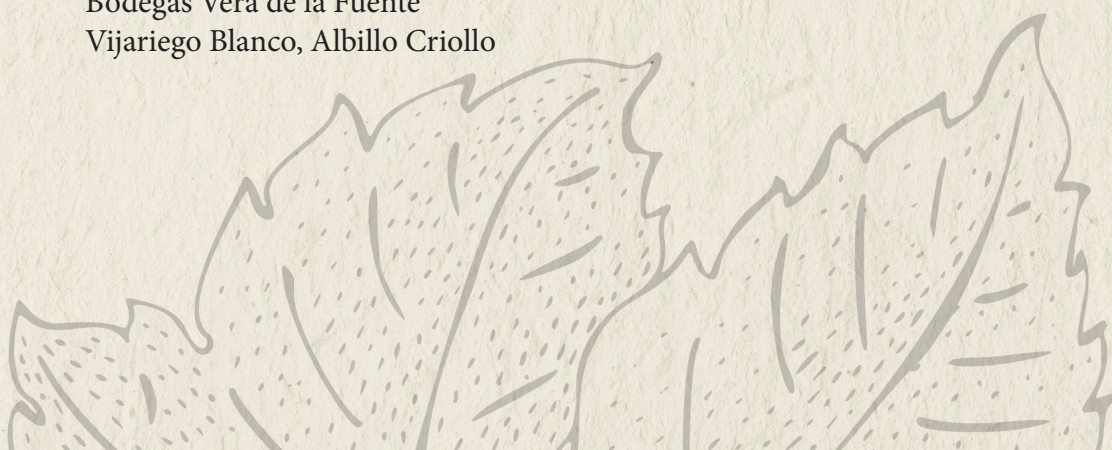
D.O. ABONA, TENERIFE

Vera de la Fuente Blanco

Bodegas Vera de la Fuente

Vijariego Blanco, Albillo Criollo

28,50 €



PENÍNSULA

D.O. CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta Blanco Ledomaine

Sauvignon Blanc, Verdejo

44,00 €

D.O. RIAS BAIXAS

O Fillo da Condessa

Bodegas Juan Gil Family Estates
Albariño

 **3,80 €**

18,70 €

Baenis

Bodegas Vimbio
Albariño

 **4,60 €**

23,00 €

D.O. RIBERA DEL GUARDIANA

Blanco

Bodegas Pago Los Balancines
Sauvignon Blanc, Viura

 **3,80 €**

18,70 €

Los Balancines sobre Lías

Bodegas Pago Los Balancines
Sauvignon Blanc, Chardonnay

 **3,80 €**

18,70 €

Huno White

Bodegas Pago Los Balancines
Chardonnay

 **4,80 €**

23,80 €

Alunado Barrica

Bodegas Pago Los Balancines
Chardonnay

 **5,90 €**

28,80 €

D.O. RIOJA

Tierra Blanco

Bodegas Tierra
Viura, Garnacha Blanca, Malvasia

 **4,20 €**

20,70 €

Lore de Ostatu

Bodegas Ostatu

Viura, Malvasia

 5,50 €

25,00 €

Tierra Fidel Blanco

Bodegas Tierra

Garnacha blanca, Viura, Malvasía

37,30 €

D.O. RUEDA**Peces de Ciudad_Orgánico** 

Verdejo

 4,10 €

19,80 €

Tudanca

Bodega Vinos y Viñedos Tudanca

Verdejo

 4,20 €

20,50 €

SIN D.O.**Habla del Mar, blanco submarino**

Bodegas Habla

Mezcla atlántica de viñedos costeros

Fermentación submarina a presión constante de 3 bares

 5,70 €

27,00 €



ITALIA

Sauvignon

Bodegas Livio Felluga
Sauvignon Blanc
D.O. Collio DOC, Friuli

🍷 6,00 €

29,00 €

Terre Alte

Bodegas Livio Felluga
Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon
D.O. Rosazzo DOCG, Friuli

51,50 €

Falanghina

Bodegas Feudi di San Gregorio
Falanghina del Sannio
D.O. Falanghina DOC, Campania

🍷 4,40 €

21,60 €

LOS ROSADOS

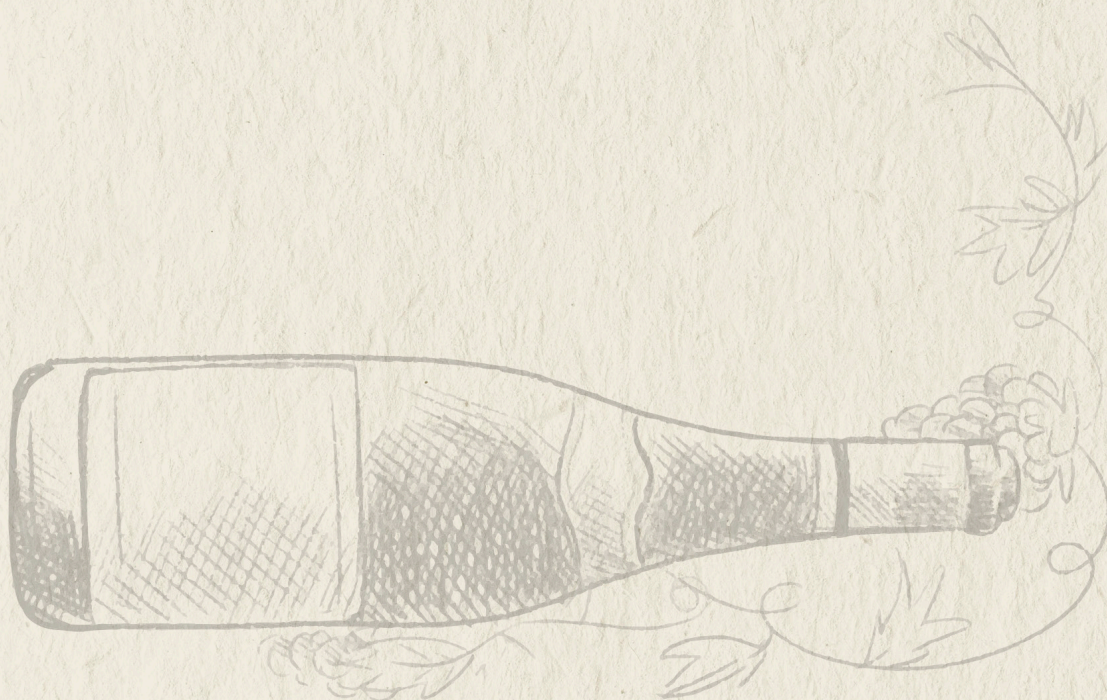
D.O. RIOJA

Ostatu Rosado

Bodegas Ostatu
Tempranillo, Garnacha, Viura

🍷 3,50 €

17,50 €



LOS TINTOS

CANARIAS

D.O. GRAN CANARIA

Agala Altitud 1050 Tinto Joven

Bodegas Bentayga

Listán Negro, Tintilla

 **3,50 €**

17,00 €

Agala Altitud 1175 Tinto Barrica

Bodegas Bentayga

Baboso, Vijariego, Tintilla

 **4,50 €**

22,00 €

La Higuera Mayor

Bodegas La Higuera Mayor

Tintilla, Listan Negro, Castellana, Negramoll

 **5,80 €**

28,50 €

D.O. LA PALMA

Viñarda Tinto_Ecológico

Bodegas Viñarda

Negramoll, Vijariego, Listán Prieto

 **4,70 €**

23,40 €

D.O. ISLAS CANARIAS

Viñátigo Baboso

Baboso

 **6,00 €**

29,00 €

PENÍNSULA

D.O. ALICANTE

El Sequé

Bodegas Artadi

Monastrell

33,00 €

D.O. CAMPO DE BORJA

Prados Fusión

Bodega Pagos del Moncayo

Garnacha, Syrah

 **3,90 €**

19,00 €

Veratón

Bodegas Alto Moncayo

Garnacha

31,80 €

D.O. CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta Selección Especial

35,20 €

Bodegas Abadía Retuerta

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon

Rejón Tinto

40,50 €

Bodegas Tridente

Tempranillo

D.O. CIGALES

13 Cántaros

 **3,70 €**

18,30 €

Bodegas César Principe

Tempranillo

César Principe

32,80 €

Bodegas César Principe

Tempranillo

D.O. MONTSANT

Can Blau

 **4,50 €**

22,40 €

Cellers Can Blau

Cariñena, Syrah, Garnacha



D.O. NAVARRA

Pasos S.Martín

Bodegas Artazu
Garnacha

🍷 5,80 €

28,00 €

Artazu Pasos de San Martín

Bodegas Artazu
Garnacha

38,50 €

PAGO DEHESA DEL CARRIZAL

Cabernet Sauvignon

Bodegas Dehesa del Carrizal
Cabernet Sauvignon

🍷 5,30 €

24,60 €

Syrah

Bodegas Dehesa del Carrizal
Syrah

🍷 5,30 €

24,60 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Marques de Valparaíso

Bodegas Valparaíso
Tempranillo

🍷 3,90 €

19,00 €

Parajes de Callejo

Bodegas Felix Callejo
Tinto Fino, Albillo Mayor

🍷 4,60 €

23,00 €

Cair selección “La Aguilera”

Bodegas Dominio de Cair, Luis Cañas
Tempranillo

🍷 5,50 €

26,50 €

Réquiem

Bodegas Réquiem de Hispania
Tempranillo

🍷 5,70 €

27,20 €

Emilio Moro Vendimia Seleccionada

Bodega Emilio Moro
Tempranillo

36,00 €

Francisco Barona Viñedos

Bodegas Francisco Barona
Tinto Fino, Bobal, Albillo

36,40 €

Aalto

Bodegas Aalto
Tinto Fino

45,00 €



D.O. RIBERA DEL GUARDIANA

Huno Blend

Pago Los Balancines
Garnacha tintorera, Syrah, Tempranillo,
Cabernet Sauvignon, Graciano

 **4,80 €**

23,80 €

D.O. RIOJA

Ostatu Crianza

Bodegas Ostatu
Tempranillo, Graciano, Mazuelo

 **4,00 €**

20,00 €

Viña Valoria Gran Reserva

Bodegas Viña Valoria
Tempranillo

 **5,20 €**

24,00 €

Ostatu Selección

Bodegas Ostatu
Tempranillo, Graciano

 **5,40 €**

24,80 €

Gloria de Ostatu

Bodegas Ostatu
Tempranillo

51,50 €

Exopto

Bodegas Exopto
Graciano, Tempranillo, Garnacha

40,50 €

Suzzane

Bodegas Oxe Bastegieta
Garnacha

41,50 €

D.O. TORO

La Mula de la Quietud

Bodegas Quinta de la Quietud
Tinta de Toro

75,00 €

SIN D.O.

Habla 18

Bodegas Habla
Syrah

40,00 €

