

Apasionados del Pescado Azul

Nos comprometemos con la sostenibilidad marina y apoyamos la pesca local de las Islas. Nuestro pescado azul, cuidadosamente seleccionado, proviene exclusivamente de prácticas pesqueras responsables.


Rabil
Thunnus Albacares

Tuna
Thunnus Obesus

Peto
Acanthocybium Solandri

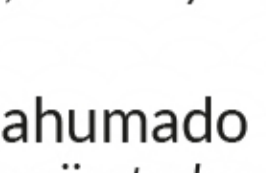
Bonito Listado
Katsuwonus Pelamis

Medregal
Seriola lalandi

Atún Rojo (Patudo)
Thunnus Thynnus

Atún Blanco (Barrilote)
Thunnus Alalunga

Caballa
Scomber scombrus

MENÚ

**ESPECIALIDADES
DE ATÚN ROJO**
THUNNUS THYNNUS
En crudo
Tartar clásico de Tarantelo 28.00€
con emulsión de aguacate, cilantro y lima
Lomo ligeramente ahumado 28.00€
con trufa, yema curada y crujiente de papas
Laminas de Ventresca 35.00€
con detalles cítricos y caviar
Terminado en brasas
Solomillo 30.00€
con bearnesa de mar y escacho de batata
Morrillo 28.00€
con caldo tostado y puré de anisados
Ventresca 32.00€
con calabaza asada y naranja
En guiso
Ravioli de Galete 22.00€
con fondo de atún y aceite de hierbas
Facera 22.00€
con judías manteca, picada de almendras y azafrán
Arroz meloso de Parpatana 28.00€
con espárragos verdes
CAVIAR & TRUFA
Caviar imperial Zar 20gr./ 38.00€

Trufa Melanosporum 20gr./ 28.00€

ENTRANTES
Pan con sus contrastes y aperitivo 2.00€

Fríos
Escacho de aguacate 14.00€
con cilantro, lima y pimienta fresca
Ensaladilla 14.00€
en conserva propia
Tomates aliñados 14.00€
con pescado azul
Con pescado azul
Tacos de Bonito en mojo hervido 14.00€
con pico de gallo
 **KATSUWONUS PELAMIS**
Cogollo crujiente 14.00€
con caballa y aderezo agri - picante
 **SCOMBER SCOMBRUSI**
Fritos y calientes
Pulpo a la brasa 18.00€
con mojo y papitas de color
Rabas de calamar 17.00€






Morena jareada y frita 14.00€

Croquetas de pescado azul, laminado en crudo 14.00€

Chicharrón de túnido 8.00€
Según disponibilidad
CARNES
Terminado en brasas
Lomo de vaca Okelan 36.00€
con maduración 350 gr. aprox.

Solomillo de vaca Okelan 30.00€
selección
GUARNICIONES
Papas arrugadas 6.00€
con agua de mar con sus mojos
Papas fritas a cuadros 4.50€
con ajo y romero
Verduras escalivadas en brasa 4.50€

Ensalada de hojas verdes 6.50€

ESPECIALIDADES DE TÚNIDOS Y PESCADO AZUL
En crudo
Láminas de tarantelo 16.00€
con pan de mojo y chutney de tomates
THUNNUS OBESUS
Tartar de Tuna 20.00€
con huevo de ecológico
 **THUNNUS OBESUS**
Lomo de Peto 16.00€
en dados crítico y picante
 **ACANTHOCYBIUM SOLANDRI**
Terminado en brasa
Peto ligeramente asado 17.00€
con mojo de almendra y azafranillo
 **ACANTHOCYBIUM SOLANDRI**
Lomo de Rabil a la brasa 18.00€
con tartar de tomates secos
 **THUNNUS ALBACARES**
Solomillo de Tuna 24.00€
con tomate especiado y ensalada de hortelana
 **THUNNUS OBESUS**
En guiso
Albóndigas de Bonito 16.00€
con tomate y aromáticas
 **KATSUWONUS PELAMIS**
Fideos con Barrilote 18.00€
y fondo de atún
 **THUNNUS ALALUNGA**
Arroz meloso 18.00€
con dados de tuna especiados, tomate y aromáticas
 **THUNNUS OBESUS**
ARROCES EN BRASA
Solo por encargo, fines de semana y festivos
Mínimo dos personas
Con lomo de tuna, tartar de tomate seco y ali oli de hortelana Por pers./22.00€

 **THUNNUS OBESUS**
Con calamar asado, cebolla caramelizada y ali oli de algas Por pers./22.00€

Con cochino negro, espárragos verdes y picada de queso con almendras Por pers./20.00€

POSTRES
Chocolate, pera y avellana 7.00€

Tiramisú de plátano 7.00€

Tarta de manzana 8.00€
con helado de vainilla y canela
Torrija volcánica caramelizada 7.00€
con helado de pieles de limón
Quesos locales → 8.00€ → 15.00€
con pan de chocolate y naranja, dulce de plátano y pella de kikos

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

CONSÚLTENOS.
