

## 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



**Patudo | Tuna**  
Thunnus Obesus



**Peto**  
Acanthocybium Solandri



**Listado | Bonito**  
Katsuwonus Pelamis





**Atún Rojo | Patudo**  
Thunnus Thynnus





**Atún Blanco | Barrilote**  
Thunnus Alalunga

## MENÚ

### ENTRANTES FRÍOS Y VERDES

Tabla de quesos canarios.	15.00€
Textura de tomates con pescado azul.	16.00€
Escacho de aguacate con cilantro, lima y pimienta fresca.	13.00€
 CON BONITO (LISTADO) KATSUWONUS PELAMIS	
Ensaladilla en conserva propia.	14.00€
 CON CABALLA SCOMBER SCOMBRUS	
Tacoballa con escabeche cítrico y brotes.	14.00€
Cortes a la brasa sobre roll vegetal y aderezo agridulce.	18.00€




### TODO CRUDO

 CON PATUDO (TUNA) THUNNUS OBESUS	
Láminas de tarantelo con pan de mojo y chutney de tomates.	16.00€
Tartar de lomo de tuna con huevo ecológico.	18.00€
 CON PETO (TUNA) ACANTHOCYBIUM SOLANDRI	
Cortes laminados con emulsión de aguacate y perejil.	14.00€
Cortes en dados con lima, cilantro y guindilla.	15.00€

### ENTRANTES CALIENTES Y CRUJIENTES

Morena jareada y frita con su salsa teriyaki.	14.00€
Anillas de calamares frito y crujiente.	16.00€
Pulpo a la brasa con mojo y papitas de color.	18.00€
 CON BONITO (LISTADO) KATSUWONUS PELAMIS	
Arepas en mojo hervido.	12.00€
 CON RABIL THUNNUS ALBACARES	
Croquetas en dos cocciones.	14.00€
Lomo en láminas a la brasa con tartar de tomates secos.	16.00€
Gyozas con puré de anisados, caldo tostado y majado aromático.	14.00€
Versión de nuestro guiso marinero.	14.00€

### PRINCIPALES

Lomo de vaca al carbón con verduritas asadas.	24.00€
 CON PATUDO (TUNA) THUNNUS OBESUS	
Solomillo a la brasa con tomates y aromáticas.	24.00€
Ventresca a la brasa ligeramente ahumada.	24.00€
Arroz meloso con dados especiados, tomates y aromáticas.	24.00€
 CON BONITO (LISTADO) KATSUWONUS PELAMIS	
Taco a la brasa con panceta de cochino negro y batata.	17.00€
Cola lacada con su jugo. <i>Solo en temporada</i>	24.00€ <i>2 personas</i>
 CON PETO ACANTHOCYBIUM SOLANDRI	
Taco asado a la brasa con mojo de almendra y azafranillo.	16.00€

### POSTRES

Chocolate en diferentes texturas.	7.00€
Mapa de fresas.	7.00€
Tiramisú aromático.	7.00€
Crema de limón con mimos y frutos rojos.	7.00€
Piña en cinco texturas.	7.00€

Servicio de pan 2.00€

I.G.I.C Incluido.



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

**CONSÚLTENOS.**