

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

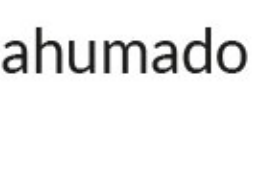


Atún Blanco (Barrilote)
Thunnus Alalunga



Caballa
Scomber scombrus

MENÚ



ESPECIALIDADES DE ATÚN ROJO

THUNNUS THYNNUS

En crudo

Tartar de lomo en crudo 28.00€
con sopa de millo, cebolla roja y cilantro

Lomo ligeramente ahumado 28.00€
con trufa y yema curada

Trilogía de lomo blanco, lomo negro y tartar de tarantelo 28.00€
con encurtido y salsa cítrica

Láminas de ventresca 35.00€
con detalles cítricos y caviar

Terminado en brasas

Morrillo glaseado 28.00€
con puré de calabaza y coco

Solomillo 30.00€
con bearnesa de mar y escacho de batata

Chuleta 32.00€
con tomate y aceitunas

Facera confitada 32.00€
con papas y mojo colorado

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 con dados de tuna 14.00€
en crudo
THUNNUS OBESUS

Tomates aliñados 14.00€
con pescado azul en conserva propia

Roll vegetal 14.00€
con caballa

Fritos y calientes

Croquetas de pescado azul 14.00€
láminado en crudo
KATSUWONUS PELAMIS

Morena jareada 15.00€
y gofio de millo

Calamares a la andaluza 18.00€

Pulpo a la brasa 18.00€
con mojo y papitas de color

CARNES

Terminado en brasas

Costilla de cochino negro 24.00€
a baja temperatura

Lomo de vaca Okelan 36.00€
con maduración 350 g aprox.

GUARNICIONES

Papas fritas a cuadros 4.50€
con ajo y romero

Verduras escalivadas en brasa 4.50€

Papas arrugadas 6.00€
con agua de mar y sus mojos

Ensalada de hojas verdes 6.00€

ESPECIALIDADES DE TÚNIDOS Y PESCADO AZUL

En crudo

Láminas de tarantelo 16.00€
con pan de mojo y chutney de tomates
THUNNUS OBESUS

Lomo de peto 16.00€
en dados crítico y picante
ACANTHOCYBIUM SOLANDRI

Roast tuna 16.00€
láminado de manzana verde, mostaza y pistacho
THUNNUS OBESUS

Tartar de tuna 20.00€
con huevo ecológico
THUNNUS OBESUS

Terminado en brasa y caliente

Peto ligeramente asado 17.00€
con mojo de almendra y azafranillo
ACANTHOCYBIUM SOLANDRI

Milanesa de tuna 20.00€
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 18.00€
con tomate y aromáticas
KATSUWONUS PELAMIS

Canelón de cola 18.00€
con coliflor y trufa
THUNNUS ALALUNGA

ARROCES EN BRASA

Meloso con dados de tuna 18.00€
especiados, tomate y aromáticas
THUNNUS ALALUNGA

Con lomo de tuna 22.00€
tartar de tomate seco ali oli de hortelana
THUNNUS OBESUS

Con calamar asado 22.00€
cebolla caramelizada y ali oli de algas

Meloso con carabineros 38.00€
de La Santa, Lanzarote

PARA NIÑOS

Calamar frito y papitas 10.00€

Filete de atún 10.00€
con tomates cherry y papas

POSTRES

Cremoso de chocolate, helado de plátano frito y gofio 7.00€

Fresas con nata y albahaca 7.00€

Natilla caramelizada 8.00€
con cítricos

Arroz con leche 7.00€
con helado de pieles de limón

Quesos locales 8.00€ → 15.00€
con pan de chocolate y naranja, plátano y pella de kikos

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

CONSÚLTENOS.

