




De la mar al plato

Zarpamos

IGIC INCLUIDO

- | | | |
|--|---|---------|
| 1. Gambas al ajillo. |  | 9,50 € |
| 2. Calamares con alioli de humo. |        | 10,20 € |
| 3. Croquetas. |     | 8,00 € |
| 4. Chapitos Fritos. |        | 6,00 € |
| 5. Anchoas de salazón casera. |    | 8,60 € |
| 6. Falso ravioli de calabaza en su crema rellena de sobrasada de anchoa. |      | 8,50 € |
| 7. Ceviche tradicional. |   | 14,50 € |
| 8. Tartar de abún. |     | 16,50 € |
| 9. Papas arrugadas con mojos canarios. |  | 5,80 € |
| 10. Pan y aceite de oliva. |  | 1,50 € |
| 11. Tosta de quesos canarios. |    | 8,50 € |

A babor

- | | | |
|----------------------------|---|--------|
| 12. Ensalada de temporada. |    | 9,80 € |
| 13. Ensalada mixta. | | 8,00 € |

A estribor

- | | | |
|--------------------------------|---|--------|
| 14. Crema de calabaza. |  | 5,80 € |
| 15. Sopa de pescado y marisco. |      | 5,00 € |

Proa

IGIC INCLUIDO

- | | | |
|---|---|------------|
| 16. Ostros |  | 3,00 €/Ud. |
| 17. Almejas al vapor. |   | 9,50 € |
| 18. Almejas en salsa verde. |           | 9,50 € |
| 19. Mejillones al vapor. |   | 8,50 € |
| 20. Mejillones a la marinera. |          | 8,50 € |
| 21. Navajas a la plancha. |   | 14,00 € |
| 22. Zamburiñas al horno. |    | 150 €/Ud. |
| 23. Pescado y marisco fresco |     | S. M. € |
| 24. Pulpo al estilo canario. |   | 14,50 € |
| 25. Pulpo a la plancha. |   | 14,50 € |
| 26. Pulpo al gajriero. |   | 14,50 € |
| 27. Chipirones con crema de algomrote. |     | 9,50 € |
| 28. Abún con mojo de tomate seco. |     | 16,50 € |
| 29. Bacalao ahumado con crema de azafrán. |    | 17,50 € |
| 30. Choco a la plancha. |   | 12,80 € |
| 31. Choco en tempura con carbonara de setas. |     | 13,50 € |
| 32. Creme fraîche de cabra, pescado ahumado y mojo de cilantro suave. |    | 17,50 € |

Popa

- | | | |
|-----------------------------|---|---------|
| 33. Carne cabra tradicional |  | 10,80 € |
| 34. Solomillo cñejo | | 14,00 € |

Postres

IGIC INCLUIDO

Trucha de higo con crema de gofio	  	600 €
Tiramisú de cerveza negra	  	650 €
Panna cotta de chocolate blanco y coulis de fresa	  	650 €
Texturas de chocolate	  	8,00 €

SUGERENCIA: acompañar el postre con una copa de vino malvasía aromática naturalmente dulce. 3,00 €

LOS PLATOS PUEDEN VERSE MODIFICADOS DEBIDO A CAMBIOS DE MAREAS



CRUSTACEOS



SESAMO



FRUTOS DE CÁSCARA



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



MOLUSCOS



MIELAZA



APIO



CACAHUETES



LÁCTEOS



SULFURO



SOJA



ALTRAMUCES

ESPAÑOL



“ Que la tradición sea un paraguas, no un techo. ”

Calle Francisco Montesdeoca y García, 3
38450 Garachico, Santa Cruz de Tenerife, España

+34 922 133 412

www.restaurantearistides.com

info@restaurantearistides.com

