



Entrantes

Tabla de jamón ibérico Precio según mercado	
Calamares sahariano con alioli de humo	13.50€
Croquetas	11.50€
Bocaditos de anchoas	8.90€
Chopitos fritos	8.50€
Ceviche tradicional	16.00€
Tartar de atún	18.00€
Tosta de pulpo a la gallega con tomate y ajo asado.	10.50€
Espárragos trigueros a la brasa con jamón ibérico y huevo escalfado.	14.50€
Tabla de quesos canarios	10.75€
Papas arrugadas con mojo cilantro y mojo picón	5.80€
Servicio de pan con aceite de oliva y almogrote	2.00€ /pax

Ensaladas

Ensalada de temporada con setas, tomate seco, requesón y zabaione	12.50€
Ensalada mixta con encurtidos caseros	10.00€

Sopas

Sopa de pescado y marisco	7.50€
Crema de verdura de temporada	6.00€

Pescado

Pescado fresco (ver expositor) Precio según mercado	
Pulpo a la brasa con guarnición de verdura y papas	18.50€
Pulpo al estilo canario	18.00€
Choco sahariano a la brasa con ensalada verde y tomate seco	15.00€
Choco sahariano en tempura con carbonara de setas	16.00€
Bacalao con mojo de azafrán	18.00€

Arroces

Arroz caldoso de marisco	20.00€ /pax
---------------------------------	-------------



Mariscos

Mariscada 85,00€/2 pax



Vieira crujiente con salsa de manzana 5,00€/und



Almeja en salsa verde 16,50€



Almeja al vapor 15,50€



Navaja al Jospier 14,00€



Zamburiñas al Jospier con mantequilla de mojo picón 2,50€/und



Ostra 3,50€/und



Mejillones a la marinera 11,50€



Mejillones al vapor 10,00€



Langostinos N° 3 al ajillo 12,50€



Langostino salvaje N° 3 al Jospier 14,00€



Gamba blanca al Jospier 14,50€



Gamba alistada al Jospier 17,50€



Gamba blanca y alistada al Jospier 18,00€



Gambón al Jospier



Precio según mercado

Carabinero al Jospier



Precio según mercado

Carnes

Conejo a baja temperatura con salsa de ajo asado 15.00€



Carne de cabra tradicional 14.00€



Carne fresca al Jospier (ver expositor)

Precio según mercado

Postres

Trucha de higo con crema de gofio 6.00€



Tiramisú de cerveza negra 6.50€



Tarta de queso con coulis a elegir 7.50€



Texturas de chocolate 8.00€



Sugerencia: Acompañar nuestros postres con una copa de vino dulce

Precio según vino

IGIC INCLUIDO



Alérgenos, Allergens, Allergene, allergènes



Mostaza
Mustard
Senf
Moutarde



Altramuz
Lupine
Lupine
Lupin



Apio
Celery
Sellerie
Céleri



Cacahuetes
Peanuts
Erdnüsse
cacahuètes



Gluten
Gluten
Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans
Krebstiere
Crustacés



Frutos secos
Nuts,
Nüsse
Fruits secs



Huevo
Eggs
Ei
Œuf



Lácteos
Dairy
Molkerei
Laitier



Moluscos
molluscs
Weichtiere
Mollusques



Pescado
Fish
Fisch
Poisson



Sésamo
Sesame
Sesam
Sésame



Soja
Soy
Soja
Soja



Sulfitos
Sulfites
Sulfite
Sulfites