



Entrées

Planche de jambon ibérique Prix selon le marché	
Calamars sahariens avec aïoli fumé	13.50€
Croquettes	11.50€
Bouchées d'anchois	8.90€
Petits Calamars frits	8.50€
Ceviche traditionnel	16.00€
Tartare de thon	18.00€
Pain grillé de poulpe galicien avec tomate et ail rôti	10.50€
Asperges sauvages grillées, jambon ibérique et oeuf poché	14.50€
Planche de fromages canariens	10.75€
Pommes de terre ridées avec sauce mojo coriandre et mojo picón	5.80€
Service de pain avec huile et almogrote	2.00€/pax

Salades

Salade de saison avec champignons, tomates séchées, ricotta et zabaione	12.50€
Salade mixte avec cornichons maison	10.00€

Soupes

Soupe de poissons et de fruits de mer	7.50€
Crème de légumes de saison	6.00€

Riz

Riz au bouillon de fruits de mer	20.00€/pax
---	------------

Poisson

Poisson frais (voir sur l'étalage) Prix selon le marché	
Pieuvre grillée avec des légumes et des pommes de terre	18.50€
Poulpe à la canarienne	18.00€
Seiche saharienne grillée avec salade verte et tomates séchées	15.00€
Seiche saharienne en tempura avec carbonara aux champignons	16.00€
Morue à la sauce safran	18.00€



Fruits de mer

Fruits de mer 85,00€/2 pax



Coquilles Saint-Jacques croquants avec sauce aux pommes 5,00€/unité



Palourdes à la sauce verte 16,50€



Palourdes à la vapeur 15,50€



Couteaux au Jospier 14,00€



Zamburiñas au Jospier avec beurre mojo picón 2,50€/unité



Huîtres 3,50€/unité



Moules avec sauce marinière 11,50€



Moules à la vapeur 10,00€



Crevettes N°3 à l'ail 12,50€



Crevettes sauvages N°3 au Jospier 14,00€



Crevette blanche au Jospier 14,50€



Crevette rouge au Jospier 17,50€



Crevettes blanches et rouges au Jospier 18,00€



Grosses crevettes au Jospier



Prix selon le marché

Crevette Carabinero au Jospier



Prix selon le marché

Les viandes

Lapin à basse température avec une sauce à l'ail rôti 15.00€



Viande de chèvre traditionnelle 14.00€



Viande fraîche au Jospier (see exhibit)

Prix selon le marché

Les desserts

Wontons frits avec confiture de figes et crème de gofio 6.00€



Tiramisu à la bière noire 6.50€



Cheesecake au coulis au choix 7.50€



Les textures du chocolat 8.00€



Suggestion: accompagnez nos desserts d'un verre de vin doux

Prix selon le vin

TAXE INCLUSE



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