

## NUESTROS CLÁSICOS CANARIOS

|                                                                                                                                                                                      | MEDIAS | RACIONES |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| <b>ENSALADA DE TOMATE ROSA</b><br><i>A.O.V.E. de las islas y sal de Lanzarote. Del rosa de verdad...</i>                                                                             |        | 13,60€   |
| <b>ENSALADA DE TOMATE ROSA CON AGUACATE</b><br><i>A.O.V.E. de las islas y sal de Lanzarote. Fresquita, sencilla y para compartir.</i>                                                |        | 14,50€   |
| <b>ENSALADA DE AGUACATE CON CODORNIZ ESCABECHADA Y HUEVO POCHÉ</b><br><i>Con A.O.V.E. Lágrimas de Malvasía y sal de Lanzarote.<br/>Para compartir... o un antojito de segundo.</i>   |        | 14,80€   |
| <b>DADOS DE AGUACATE ALIÑADOS</b><br><i>A.O.V.E. de las islas y sal de Agüimes. Canarias hasta en el aliño.</i>                                                                      |        | 13,60€   |
| <b>PAPAS ARRUGADAS CON NUESTRO MOJO PICÓN CASERO</b><br><i>Si hay algo que no puede faltar en una mesa canaria...<br/>Son unas papitas con mojo.</i>                                 | 7,90€  | 11,20€   |
| <b>ALMOGROTE GOMERO</b><br><i>“Paté” de quesos viejitos canarios con tostas para untar.<br/>La Gomera en estado puro.<br/>Media ideal para 2... si son más, “racioncita” entera.</i> | 8,90€  | 14,80€   |
| <b>TABLA DEGUSTACIÓN DE QUESOS CANARIOS (3 VARIEDADES)</b><br><i>De tres queserías artesanas del archipiélago. Fantástica para compartir.</i>                                        |        | 15,40€   |
| <b>ENSALADILLA RUSA CON PAPITA Y ATÚN DE EL HIERRO</b><br><i>Nuestra versión más canaria... de un clásico de toda la vida.</i>                                                       | 8,90€  | 14,50€   |
| <b>GUACAMOLE CASERO CON “PICANTITO” DE GÜÍMAR, TENERIFE</b><br><i>Con sus totopos y un poquito de picante canario. Ideal para compartir.</i>                                         |        | 13,50€   |
| <b>QUESO HERREÑO ASADO CON MIEL DE PALMA DE LA GOMERA</b><br><i>El Hierro y La Gomera juntos en el mismo plato.<br/>Uno de los preferidos de la familia.</i>                         | 8,80€  | 14,60€   |
| <b>HUMMUS CASERO DE ROPA VIEJA CANARIA</b><br><i>Sí, hummus de ropa vieja. Lo probamos... y ya no hubo vuelta atrás.<br/>Ideal para compartir.</i>                                   |        | 13,50€   |
| <b>CHORIZO DE TEROR</b><br><i>Recuerda a la sobrasada... pero con acento canario .<br/>De la tierra de la Patrona, listo para untar.</i>                                             | 7,90€  | 14,50€   |
| <b>MORCILLA DULCE DE TEROR</b><br><i>Dulcita, canaria y acompañada de manzana verde.</i>                                                                                             | 7,90€  | 14,50€   |
| <b>GOFIO ESCALDADO</b><br><i>Con daditos de queso canario y cebolla roja. Más canario, complicado.<br/>Recomendado para compartir entre 2 o 3</i>                                    |        | 14,60€   |

|                                                                                                                                                               |              |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| <b>ROPA VIEJA CANARIA DE CERDO</b>                                                                                                                            | <b>9,50€</b> | <b>14,60€</b> |
| <i>Misma receta desde 1940. Garbanzos, carnitas... y mucha tradición.<br/>Media para picar 1 o 2... si son más o vienen con hambrita... ¡a por la ración!</i> |              |               |

|                                                                                      |  |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
| <b>ALITAS DE POLLO CON PICANTITO CANARIO</b>                                         |  | <b>14,40€</b> |
| <i>Con nuestro picante Malpaís Hotsauce. Pican lo justo para pedir otra cerveza.</i> |  |               |

|                                                                                                                                                                     |  |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
| <b>NUESTRO CARPACCIO CANARIO</b>                                                                                                                                    |  | <b>14,40€</b> |
| <i>Carnita de vaca rubia, A.O.V.E. de las islas y virutas de queso artesano canario.<br/>Un carpaccio... pero a nuestra manera. Para compartir, bien fresquito.</i> |  |               |

|                                                                                                                                            |               |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| <b>PATA DE CERDO ASADA AL ESTILO TRADICIONAL CANARIO</b>                                                                                   |               |               |
| <b>ESPECIALIDAD DE LA CASA</b>                                                                                                             | <b>12,60€</b> | <b>16,60€</b> |
| <i>Nuestro "roast beef canario", después de 4 horitas de horno.<br/>Media ideal para 1 o 2... Ración para 2-3 si se piden más cositas.</i> |               |               |

|                                                                                |  |               |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
| <b>PULPO A LA BRASA</b>                                                        |  |               |
| <i>Con sal de Agüimes y nuestro mojito verde. Canarias también sabe a mar.</i> |  | <b>18,60€</b> |

## NUESTRAS PIZZAS CANARIAS

|                                                                                   |  |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
| <b>PIZZA "DE PATA"</b>                                                            |  | <b>14,90€</b> |
| <i>Con nuestra pata de cerdo asada durante 4 horas. La pizza más DETENDERETE.</i> |  |               |

|                                                                     |  |               |
|---------------------------------------------------------------------|--|---------------|
| <b>PIZZA DE SELECCIÓN DE QUESOS CANARIOS</b>                        |  | <b>14,90€</b> |
| <i>Una selección de quesos de las islas sobre una pizza fina...</i> |  |               |

|                                                                                     |  |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
| <b>PIZZA DE "PEPPERONI CANARIO"</b>                                                 |  | <b>14,90€</b> |
| <i>Con chorizo de Teror... porque Canarias también merecía su propio pepperoni.</i> |  |               |

## MOMENTO DULCE

|                                                               |  |              |
|---------------------------------------------------------------|--|--------------|
| <b>POLVITO URUGUAYO</b>                                       |  | <b>5,90€</b> |
| <i>Dulce de leche, nata, galleta... un clasicazo canario.</i> |  |              |

|                                                           |  |              |
|-----------------------------------------------------------|--|--------------|
| <b>TORRIJA CASERA CON MIEL Y HELADO</b>                   |  | <b>5,90€</b> |
| <i>De esas que saben a merienda en casa de la abuela.</i> |  |              |

|                                                                                                 |  |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|
| <b>NATILLA CASERA CON AMBROSÍA DE CHOCOLATE TIRMA</b>                                           |  | <b>5,90€</b> |
| <i>Natilla casera con Ambrosía Tirma. El chocolate de Canarias de cuando éramos pequeños...</i> |  |              |

|                                                                                                     |  |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|
| <b>COPA DE BIENMESABE CON HELADO</b>                                                                |  | <b>5,90€</b> |
| <i>Almendra de Tejeda, tradición y cuchara. Un clásico canario para terminar "como Dios manda".</i> |  |              |

|                                                            |  |              |
|------------------------------------------------------------|--|--------------|
| <b>TIRAMISÚ CON CAFÉ TIRMA</b>                             |  | <b>5,90€</b> |
| <i>El tiramisú más canario... café Tirma y a disfrutar</i> |  |              |

**\*\* Se cobrará servicio de pan según número de comensales que haya en mesa.**  
1 px: 1€, 2 px: 2,40 €, 3 px: 3,40 €, 4 px: 4,20 €, 5 px: 5,20 €, 6 px: 6,20 €

**\*\* DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGENOS**

