



Menú Fin de Año / New year's eve menu

Entrantes / Starters

1. Verduras en tempura con salsa de chili dulce y soja 13,95€
Tempura vegetables with sweet spicy chili and soy sauce
2. Salmón ahumado artesanalmente en frío 17,45€
Handcrafted cold-smoked Salmon
3. Escalopa de foie con salsa de frutos secos, manzana a la plancha y balsámico 14,85€
"Escalopa" of foie gras with dried fruit sauce, grilled apple and balsamic vinegar
5. Carpaccio de pulpo con vinagreta de naranja 15,85€
Octopus carpaccio with orange vinaigrette
6. Langostinos crujientes con ensalada de aguacate y salsa de chili dulce picante 18,85€
Crispy prawns with avocado salad and a sweet & spicy chili sauce

Principales / Main dishes

1. Jarrete de cordero con crema de papas e infusión de menta 28,95€
Lamb shank with potatoes cream and mint infusion
2. Solomillo con foie y manzana con un toque de Pedro Ximénez 30,00€
Fillet steak with foie gras and apple with a touch of Pedro Ximénez
3. Corvina fresca con almejas frescas, papas panaderas y salsa de vino 29,85€
Fresh Sea bass with fresh clams, roasted potatoes and wine sauce
4. Pulpo a la brasa con crema de papas y alcaparras con aceite de pimentón 29,85€
Grilled octopus served on a bed of mashed potatoes, capers and paprika oil

Postre / Dessert

1. Maripepa con perlas de coco, pistacho y natillas 8,25€
"Maripepa" (Canarian biscuit cake) with coconut pearls, pistachio and custard





Vinos / Wines

BLANCOS / WHITE

Nuviana blanco Chardonay	23,25€
El Paseante La Charla / Uva: Verdello sobre Lias	30,55€
El Paseante La Duda DO Monterrei / Uva: Godello 100%	33,55€
Conatvs Airam (Fuerteventura) / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco	36,00€
Grifo Semi o Seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica	36,00€
Rubicón semi y seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica	36,00€

ROSADOS / ROSE

Conatvs pink (Fuerteventura) / Uva: Listan prieto y Listan negro	36,00€
Torres de Casta (Penedés) / Uva: Garnacha y Mazuelo	28,55€

TINTOS / RED

Conatvs Tinto 2023 / Uva: Listan negro y tintilla, virijadiego negro	38,00€
Legaris roble / Uva: Tinta fina	32,00€
Viña Pomal crianza / Uva: 100% tempranillo	32,00€
Teófilo Reyes / Uva: Tempranillo	48,00€
Emilio Moro / Uva: Tempranillo	48,00€

CAVAS & CHAMPAGNE

Lanson 1760 Champagne / Uva :Chardonnay, Pinot-Noir	70,00€
Codorníu Cuve Original Eco Brut	40,00€
Codorníu 1551 Piccolo / Uva: Maquebeo, Xare-lo, Parellada	12,25€

