

performed

Una versión vanguardista
de las mejores recetas
tradicionales de las Islas Canarias
en un entorno que refleja
fielmente la elegancia
y el refinamiento de sus
creaciones gastronómicas.

19:30 - 23:00 h.


Para comenzar

To start / Vorspeisen / Entrées

DEGUSTACIÓN DE QUESOS CANARIOS D.O. —21.00    

Con sus contrastes dulces

- › *Selection of D.O. Canarian cheeses and our sweet contrasts*
- › *Auswahl kanarischer D.O.-Käsesorten mit süßem Kontrast*
- › *Dégustation de fromages des Canaries AO et contrastes sucrés*

FOCACCIA DE ROMERO —18.00     

con setas, seitán y aguacate, hojas de rúcula y mojo de remolacha

- › *Rosemary focaccia with wild mushrooms, seitan and avocado, rocket leaves and a beetroot mojo sauce*
- › *Rosmarin-Focaccia mit Pilzen, Seitan und Avocado, Rucolablättern und Rote-Bete-Mojo-Sauc*
- › *Focaccia au romarin, champignons, seitan, avocat, roquette et mojo de betterave*

vegan

CANELÓN DE CALABACÍN, RELLENO DE QUINOA —16.00  

y verduras, napado con salsa de piquillos y olivas negras


- › *Zucchini cannelloni filled with quinoa and vegetables, covered in a piquillo pepper and black olive sauce*
- › *Zucchini-Cannelloni gefüllt mit Quinoa und Gemüse in Piquillo-Paprika-Sauce mit schwarzen Oliven*
- › *Cannelloni de courgette farci au quinoa et aux légumes, nappé de sauce au poivron piquillo et olives noires*

vegan

LAMINAS DE PATA DE COCHINO —17.40 

asada en su jugo con adobo clásico canario

- › *Pork leg strips, roasted in their own juice with a traditional Canarian marinade*
- › *Im eigenen Saft geschmorte Schweinshaxen mit klassischer kanarischer Würzung*
- › *Pied de cochon en tranches braisé dans son jus, accompagné d'une marinade classique locale*

QUESO SEMICURADO DE LA PALMA ASADO —16.00   

con ensalada de berros, mermelada de tomate, gofio jareado y chicharrones

- › *Roasted semicured La Palma cheese with a watercress salad, tomato jam, sun-dried gofio and pork crackling*
- › *Gebratener halbgereifter Käse aus La Palma mit Kressesalat, Tomatenchutney, getrocknetem Gofio und Grieben*
- › *Fromage à pâte molle de La Palma grillé, accompagné d'une salade de cressons, de confiture à la tomate, de gofio et de grattons*

ESCALDÓN DE CHERNE —19.20
con salpicón de burgados y caldo de cazuela al azafrán

- › *Escaldón de Cherne (fish stew) with sea snails and saffron broth*
- › *Fischsuppe „Escaldón de Cherne“ mit Meeresfrüchtesalat und Safranbrühe*
- › *Purée de cernier commun, cocktail d'escargots de mer et bouillon au safran*

vegan

PAPAS NEGRAS ARRUGADAS CON SUS MOJOS —9.60



- › *Black papas arrugadas (Canary Island-style potatoes) with mojo sauces*
- › *Kanarische Kartoffeln „Papas Negras“ mit verschiedenen Mojo-Saucen*
- › *Papas negras arrugadas et leurs mojos*

TOFU SELLADO EN MOJO ROJO Y SÉSAMO TOSTADO —16.20
con ensalada templada de bulgur e hinojo fresco



vegan


- › *Tofu covered in red mojo sauce and toasted sesame with warm bulgur and fresh fennel salad*
- › *Leicht angebratener Tofu in roter Mojo-Sauce und geröstetem Sesam mit warmem Bulgur und frischem Fenchelsala*
- › *Tofu mariné au mojo rouge, sésame grillé, salade de boulgour et fenouil frais*

De nuestros mares
From the sea / Aus unseren Meeren
Plats principaux

REJO DE PULPO GLASEADO EN SOJA —26.00 
miel de palma y mojo sobre escacho de batata

- › *Octopus legs glazed in soya, palm honey and mojo sauce on a bed of sweet potato escacho*
- › *Mit Soja, Palmhonig und Mojo-Sauce mariniertes Tintenfisch auf Süßkartoffel-Timbale*
- › *Tentacule de poulpe glacée au soja, miel de palmd et mojo sur purée de patates douces*

CHERNE CON COSTRA SOBRE ARROZ DE LAPAS EN PAELLERA —28.00

- › *Crusted stone bass on limpet rice in a paella pan* 
- › *Wrackbarsch mit Kruste und Napfschnecken-Reis in Paella-Pfanne*
- › *Cernier commun en croûte sur riz aux patelles dans une poêle à paella*

TACO DE SAMA A LA PLANCHA —27.60 
acompañado de guiso de calamar en su tinta y picada de almendras

- › *Grilled cut of red sea bream accompanied by squid in its own ink and sprinkled with almonds*
- › *Taco mit gegrillter Brasse und in eigenem Saft gekochtem Tintenfisch, garniert mit gehackten Mandeln*
- › *Taco de poisson grillé accompagné de ragoût de calamar dans son encre et amandes hachées*

BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA —23.50   

con su encebollado, batata en texturas y mojo hervido

- › *Cod confit at low temperature with its onion, textured sweet potato and boiled mojo sauce*
- › *Kabeljau bei niedriger Temperatur konfitiert, mit Zwiebeln, texturierter Süßkartoffel und gekochter Mojo-Sauce*
- › *Cabillaud confit à basse température avec oignon, patate douce texturée et sauce mojo bouillie*

OUR SECRET INGREDIENT?
RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

We prioritise products that help support the ocean and fishing communities



NUESTRO INGREDIENTE SECRETO
PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras



RESPONSIBLE
SEAFOOD

De nuestros montes
From our hills / Aus unseren Bergen
De nos montagnes

LINGOTE DE COCHINILLO ASADO —27.00 
con salsa de aguacate de la isla y mini arepas

- › *Roasted ingot of suckling pig with avocado sauce from the island and mini arepas*
- › *Spanferkel mit Sauce aus regionalen Avocados und Mini-Arepas*
- › *Lingot de cochon de lait rôti avec sauce à l'avocat de l'île et mini arepas*

PAPA RELLENA DE CARNE DE CABRA —19.20  
gratinada con queso de Uga y castañas tostadas

- › *Jacket potato with goat's meat, au gratin with Uga cheeses and toasted chestnuts*
- › *Mit Ziegenfleisch gefüllte Kartoffel, gratiniert mit Käse der Finca de Uga an Röstkastanien*
- › *Lingot de cochon de lait rôti avec sauce à l'avocat de l'île et mini arepas*


ENTRECOTE DE TERNERA LECHAL —21.50  
con Salsa de almogrote y frangollo cremoso de Calabaza

- › *Veal entrecôte with cheesy almogrote sauce and creamy butternut squash 'frangollo'*
- › *Entrecôte vom Kalb mit Almogrote-Käsesauce und cremigem Kürbisfrangollo*
- › *Entrecôte de veau de lait à la sauce au fromage almogrote et frangollo de potiron crémeux*

Lo mejor, el postre

The finest desserts / Die besten Desserts


Le meilleur, le dessert

PLÁTANO HORNEADO EN SU PIEL —9.60 
con miel de palma y ron Aldea, acompañado de helado de gofio e higos

- › *Banana baked in its peel with palm honey and Aldea rum, accompanied by gofio ice cream and figs*
- › *Mit der Schale gebackene Banane an Palmhonig, Aldea-Rum, Gofioeis und Feigen*
- › *Banane enfournée dans sa peau, accompagnée de miel de palme et de rhum Aldea, de glace au gofio et figues*

MACEDONIA DE FRUTAS DE TEMPORADA AL JENGIBRE —9.00 
sorbete de mango y miel de castaño

- › *Seasonal fruit salad with ginger, mango sorbet and chestnut honey*
- › *Saisonalers Obstsalat mit Ingwer, Mangosorbet und Kastanienhonig*
- › *Macédoine de fruits de saison au gingembre, sorbet à la mangue et miel de châtaignier*

CHICHA, BIZCOCHO DE ARROZ —9.60 
con leche con sorbete de limón y caramelo crujiente de canela

- › *Chicha, rice pudding sponge cake with lemon sorbet and crunchy cinnamon caramel*
- › *Fermentiertes Getränk „Chicha“, Milchreis-Küchlein mit Zitronensorbet und knuspriges Zimt-Karamell*
- › *Chicha, génoise de riz au lait avec sorbet au citron et caramel croustillant à la cannelle*

 LECHE | MILK | MILCH | LAIT

 GLUTEN

 HUEVO | EGG | EI | ŒUF

 FRUTOS SECOS | NUTS | NÜSSE | FRUITS SECS

 VEGETARIANO | VEGETARIAN | VEGETARIER | VÉGÉTARIEN

 VEGANO | VEGAN

 SULFITO | SULPHITE | SULFITE | SULFITE

 MOSTAZA | MUSTARD | SENF | MOUTARDE

 PESCADO | FISH | FISCH | POISSON

 SOJA | SOY | SOYA | SOJA

 APIO | CELERY | SELLERIE | CÉLERI

 CACAHUETE | PEANUT | ERDNÜSSE | ARACHIDE

 CRUSTACEOS | SHELLFISH | KRUSTENTIERE | CRUSTACÉS

 MOLUSCOS | SHELLFISH | WEICHTIERE | MOLLUSQUES

 SÉSAMO | SESAME | SESAM | SÉSAME

 ALTRAMUCES | LUPINS | LUPINEN | LUPINS

Si tienes alguna intolerancia alimentaria, por favor informa a nuestro personal
Please inform our staff if you suffer from any food intolerances
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal
Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, veuillez l'indiquer à notre personnel.

IGIC INCLUIDO. PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS

CANARY ISLAND TAX (IGIC) INCLUDED. THE PRICE SHALL BE EXPRESSED IN EUROS

IGIC (INSELSTEUER) INKLUSIVE. PREISE IN EURO

IGIC (IMPÔT GÉNÉRAL INDIRECT DES CANARIES) COMPRIS. PRIX EXPRIMÉS EN EUROS

Nuestro pescado cumple con los requisitos del Real Decreto 1420/2006 de Prevención de Anisakis con lo que, previamente ha sido congelado. Our fish complies with the requirements of Royal Decree 1420/2006 for the Prevention of Anisakis and has therefore been frozen beforehand. *Unser Fisch wurde zuvor eingefroren, damit er den Anforderungen des Königlichen Dekrets 1420/2006 über die Prävention von Anisakis entspricht.* Notre poisson répond aux exigences du décret royal 1420/2006 relatif à la prévention de l'anisakis et a donc été préalablement congelé.

SPARKLING, ESPUMOSO

D.O. ABONA TENERIFE

ALTOS DE TREVEJOS BRUT NATURE —8 / 38
Listán Blanco

ALTOS DE TREVEJOS BRUT NATURE ROSÉ —39
Listán Prieto

D.O. TACORONTE ACENTEJO

VIÑA NORTE AFRUTADO —26
LISTÁN NEGRO

D.O.P ISLAS CANARIAS

VIÑATIGO —6.5 / 27
Listán Negro

ROSE

White. Blanco

WEISS. VINS BLANCS

D.O ABONA, TENERIFE

LA JIRAVA AFRUTADO —6.7 / 28
Listán Blanco, Albillo, Verdello, Moscatel

FRONTOS CLÁSICO —32
Verdello, Marmajuelo, Albillo, Malvasía Aromática

ALTOS DE TREVEJOS —36
Albillo, Verdello

D.O. VALLE DE LA OROTAVA, TENERIFE

ARAUTAVA “FINCA LA HABANERA” —35
Albillo

TRENZADO “SUERTES DEL MARQUÉS” —38
Listan Blanco, Gual, Marmajuelo,
Baboso Blanco, Albillo

D.O. TACORONTE-ACENTEJO, TENERIFE

CRÁTER BARRICA —7 / 30
Listán Blanco

D.O.P. ISLAS CANARIAS, TENERIFE

FERRERA ECOLÓGICO —6.7 / 28
Listán Blanco

VIÑATIGO ENSAMBLAJE BLANCO —34
Gual, Marmajuelo, Vijariego, Malvasía, Verdello

D.O. LANZAROTE

YAIZA —35
Malvasía

D.O.P. ISLAS CANARIAS, LA GOMERA

PAISAJE DE LAS ISLAS - FORASTERA BLANCA —34
Forastera Blanca

D.O. LA PALMA

LOS TABAQUEROS —40
Sabro, Malvasía Aromática, Vijariego, Listán Blanco

Red. Tinto

ROT. VINS ROUGES

D.O. ABONA, TENERIFE

BAMBÚ DE TREVEJOS —6.7 / 28

Listán Prieto, Syrah, Baboso Negro

ALTOS DE TREVEJOS —46

Baboso Negro, Syrah

D.O. YCONDEN DAUTE ISORA, TENERIFE

BENJE —32

Listán Prieto

D.O. VALLE DE LA OROTAVA, TENERIFE

EL ESQUILÓN —8 / 36

Listán Negro, Castellana Negra

D.O. VALLE DE GÜÍMAR, TENERIFE

FERRERA ECOLÓGICO —30

Tempranillo

D.O. TACORONTE-ACENTEJO, TENERIFE

MARBA MACERACIÓN CARBÓNICA —28

Listán Negro

LOHER LABOREO —32

Negramoll, Listán Negro, Syrah

D.O.P. ISLAS CANARIAS, TENERIFE

VIÑÁTIGO ENSAMBLAJE —8.5 / 40

Baboso Negro, Tintilla,

Vijariego Negro, Negramoll

D.O. EL HIERRO

ELYSAR VARIETAL —55

Baboso Negro

DULCES. SüSS. VINS DOUX

D.O. ABONA, TENERIFE

AROMAS DE TREVEJOS —7 / 50

Malvasía Aromática

Sweet.



MENCEY



GRAND IBEROSTAR