



MIRADOR

DE SANTA CRUZ

- restaurante -

CARTA RESTAURANTE

- ENTRANTES -

Croquetas de la escuela 4,50€

(gluten, huevo, lácteos, pescado, mostaza)

Tartar de atún patudo macerado 11,50€

con kimchi, tomate y aguacate
canario con tostadas de la escuela

(gluten, pescado, sulfito, crustáceo)

Batatas bravas con salsa picante 5,00€

canaria

(gluten, sulfito, huevo)

Saquitos de cochino negro y 6,00€

espinacas

(gluten, sulfito, huevo)

- CREMAS -

Crema de verduras de temporada 4,50€

(gluten, sulfito)

Gazpacho de mango con verduras 7,50€

de la huerta, dados de tomate
y aguacate canario

(gluten)

- VEGETARIANO -

Lasaña de verduras con bechamel 10,00€
de almogrote

(gluten, huevo, lácteos, sulfito)

Noodles con carne vegetal, salsa 11,00€

yakiniku y verduras salteadas

(gluten, sésamo, soja, sulfito)

- ENSALADAS -

Selección de tomate canario 12,50€

con peto ahumado de El Hierro,
piparra y aceitunas de Kalamata

(pescado, sulfitos)

Mézclum de lechugas con pollo 10,50€

salteado, aguacate canario con
vinagreta de savia de palma

y mostaza de Dijon

(mostaza, sulfito)

Ensalada templada de gambón 11,50€

macerado en pimienta palmera
con vinagreta de mango

(marisco, sulfitos)

- ARROCES Y PASTAS -

Arroz meloso de gambón y 12,50€

crujiente lechuga de la mar

(lácteos, marisco, sulfitos, pescado, gluten, huevo)

Risotto de hongos y verduras de 11,50€

la huerta con alioli de azafranillo
canario

(huevo, lácteos, sulfito)

Wok con pollo de corral, salsa 10,50€

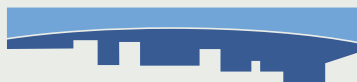
yakiniku y verduras salteadas

(sésamo, soja, gluten, sulfitos)

*IGIC incluido

**Consultar los alérgenos

***Todo pescado que se sirva crudo ha sido
previamente congelado



MIRADOR

DE SANTA CRUZ

- restaurante -

CARTA RESTAURANTE

- PESCADO -

Bacalao confitado sobre crema de guisantes con infusión de ibéricos (sulfito, pescado, gluten, soja)	16,50€
Lomito de dorada con escacho de papas y verduritas con mojo de cilantro (sulfito, pescado, lácteos)	14,00€
Atún en mojo hervido de la abuela (sulfitos, pescado)	16,00€

- CARNE -

Panceta de cerdo local, con salsa barbacoa estilo canario y papas fritas (sulfito, gluten)	16,00€
Carrillera de cochino negro con crostón de papas (sulfito, gluten)	17,00€
Solomillo de ternera canaria, puré de batata, salsa española y salteado de chalotas y cherry (sulfito, lácteos)	19,50€
Pechuga de pollo de corral empanada con salsa de curry, de coco y papas gajo (lácteos, gluten, sulfitos)	14,00€

*Como alternativa a las papas se puede ofrecer panaché de verduras

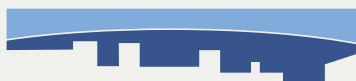
- POSTRES -

Cheesecake con dulce de leche (lácteos, gluten, huevo)	4,50€
Brûlée de crema de quesillo con base de praliné crujiente de almendras (lácteos, gluten, huevo, frutos secos)	4,50€
Tartaleta de aguacate y chocolate blanco con mango y cítricos (lácteos, gluten, huevo)	4,50€
Abanico de frutas de temporada (lácteos, gluten, huevo)	4,50€
Tarta de la escuela (lácteos, gluten, huevo)	4,00€

*IGIC incluido

**Consultar los alérgenos

***Todo pescado que se sirva crudo ha sido previamente congelado



MIRADOR

DE SANTA CRUZ

- restaurante -

CARTA RESTAURANTE

- STARTERS -

House croquettes (gluten, egg, dairy, fish, mustard)	4,50€
Macerated tuna tartare with kimchi, tomato and Canarian avocado with house toast (gluten, fish)	11,50€
Fried sweet potatoes with spicy Canarian sauce (gluten, sulphites)	5,00€
Black pork and spinach dumplings (gluten, sulphites, egg)	6,00€

- SOUPS -

Seasonal vegetable soup (sulphites, gluten)	4,50€
Mango gazpacho with vegetables, tomato and Canarian avocado (gluten)	7,50€

- VEGETARIAN -

Vegetable lasagna with spicy cured cheese bechamel (gluten, egg, dairy, sulphites)	10,00€
Noodles with vegetable meat, yakiniki sauce and sauteed vegetables (gluten, sesame, soy, sulphites)	11,00€

- SALADS -

Selection of Canarian tomatoes with smoked fish from El Hierro pepper and Kalamata olives (fish, sulphites)	12,50€
Lettuce mix with sautéed chicken and Canary avocado, dressed with a palm syrup vinaigrette and Dijon mustard. (gluten, sulphites, egg, mustard)	10,50€
Warm shrimp salad marinated in “La Palma” pepper with mango vinaigrette (shellfish, sulphites)	11,50€

- RICE AND PASTA -

Creamy shrimp rice and crunchy sea lettuce (dairy, shellfish, sulphites, fish, gluten, egg)	12,50€
Mushroom and vegetable risotto with Canarian saffron ali oli (egg, dairy, sulphites)	11,50€
Free- range chicken with stir-fried in a wok yakiniku sauce and sau- téed vegetables (sesame, soy, gluten, sulphites)	10,50€

*IGIC included

**Consult the allergens

***All fish served raw has been previously frozen.



MIRADOR

DE SANTA CRUZ

- restaurante -

CARTA RESTAURANTE

- FISH -

Confited cod on a bed of creamy
mashed peas infused with cured
ham 16,50€
(sulphites, fish, soy, gluten)

Sea bream loin with potatoes
and vegetables with Canarian
coriander sauce 14,00€
(sulphites, fish, dairy)

Tuna in Canarian sauce 16,00€
(sulphites, fish)

- MEAT -

Pancetta with canarian styles
barbacue seuce and frend fries 16,00€
(gluten, ssulphites)

Black pork cheek with potatoes 17,00€
(sulphites, gluten)

Canarian beef sirloin with mashed
sweet potato in Spanish sauce,
sautéed shallots 19,50€
(sulphites, dairy)

Breaded free-range chicken breast
with coconut and curry sauce and
potato wedges 14,00€
(dairy, gluten, sulphites)

*As an alternative to potatoes we
can offer you assorted vegetables

- DESSERTS -

Cheesecake with caramel sauce 4,50€
(dairy, gluten, egg)

Thick crème brulée with a crusty
almond praline base 4,50€

(dairy, gluten, egg, nuts)

Avocado and white chocolate tart
with mango and citrus 4,50€

(dairy, gluten, egg)

Seasonal fruit salad 4,50€

House cake 4,00€

(dairy, gluten, egg)

*IGIC included

**Consult the allergens

***All fish served raw has been previously frozen.