

RESTAURANTE

ENTRANTES

QUESOS CANARIOS lácteos, gluten	12,50€	MEDREGAL AHUMADO EN CASA CON VINAGRETA DE VERDURITAS sulfitos, pescado	13,00€
SELECCIÓN DE EMBUTIDOS IBÉRICOS gluten, lácteos, soja	13,00€	GAZPACHO DE FRESA DE GÜIMAR sulfitos	9,00€
MEZCLUM CON POLLO SALTEADO, VINAGRETA DE SAVIA DE PALMA Y MOSTAZA*	11,50€	CUCHARA DE LA ESCUELA* gluten, huevo, lácteos, soja, pescado	5,50€
ENSALADA TEMPLADA DE VERDURAS ASADAS CON QUESO AHUMADO CANARIO Y VINAGRETA DE MIEL DE PALMA Y VINAGRE MACHO sulfitos, lácteos, mostaza	11,00€	CROQUETAS DE LA ESCUELA* gluten, huevo, lácteos, soja, pescado	6,80€
ENSALADILLA DE BATATA Y LANGOSTINOS CON ENCURTIDOS CASEROS (CEBOLLA ROJA Y PEPINILLO) crustáceos, sulfitos, huevos, lácteos	12,50€	PAPAS BRAVAS CANARIAS, MILLO Y BROTOS DE CILANTRO sulfitos	7,00€
TARTAR DE ATÚN ALETA AMARILLA CON AGUACATE Y CRUJIENTE DE PAN gluten, pescado, sulfitos, soja, huevo	13,50€	HUEVOS ROTOS CON GAMBA CRISTAL Y JAMÓN IBÉRICO* crustáceos, huevo	11,50€
		TACOS DE COCHINO, SALSAS DE QUESO AHUMADO DE CABRA Y LIMA gluten, sulfitos, lácteos, pescado	10,50€
		SANDWICH CLUB* gluten, lácteos, huevo, mostaza	9,50€

ARROCES Y PASTAS

ARROZ MELOSO DE GAMBÓN Y CRUJIENTE DE LECHUGA DE NUESTRO MAR crustáceos, gluten, huevo, sulfitos	12,50€	GNOCCHI CON SALSAS DE ALMOGROTE Y PRESA IBÉRICA MARINADA EN TERIYAKI CANARIA* gluten, lácteos, soja, sulfitos, huevo	13,00€
ARROZ DE HONGOS AL GRILL Y SU CARRILLERA ESTOFADA EN VINO TINTO* soja, sulfitos	12,50€	WOK DE POLLO CON SUS VERDURAS Y FIDEOS** gluten, soja, sulfitos	13,50€
RISOTTO DE PERA, PUERRO Y AZAFRÁN DE LA TIERRA lácteos	12,00€	WOK DE HEURA CON SUS VERDURAS Y FIDEOS*** gluten, soja, sulfitos	13,00€

*Acompañado de papas fritas

**Opción de fideos de arroz (gluten free)

***Opción de fideos de arroz (gluten free, vegano y vegetariano)

•Opciones de carta para Pensión Completa (cenas)

CONSULTE LOS ALÉRGENOS Y OPCIONES INFANTILES

IGIC INCLUIDO

RESTAURANTE

P E S C A D O S

SUPREMA DE SALMÓN A LA BRASA
SOBRE TRIGO SALTEADO
Y ESCABECHE DE COCO
pescado, gluten, sulfitos

16,50€

REJO DE PULPO CON VINAGRETA DE
CILANTRO Y PURÉ DE ANAGA
moluscos, sulfitos

21,00€

BACALAO CONFITADO SOBRE CREMA
DE GUISANTES CON INFUSIÓN DE
IBÉRICOS*
pescado, sulfitos

17,00€

LOMO DE SAMA A LA BRASA CON
PAPITA CANARIA
pescado, lácteos, sulfitos

18,50€

C A R N E S

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO AL
VINO TINTO CANARIO
sulfitos

16,50€

CRUJIENTE DE POLLO DE CORRAL
CON CURRY AMARILLO Y COCO*
sulfitos, gluten

13,00€

GUISO DE CABRA TRADICIONAL CON
PURÉ DE ÑAME CANARIO
lácteos, sulfitos

15,00€

SOLOMILLO DE TERNERA CON
PAPAS SALTEADAS, TOMATE SECO
CANARIO Y JUGO DE CARNE
lácteos, sulfitos

19,00€

P O S T R E S

TARTA DE LA ESCUELA*
gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara

5,00€

BABÁ CÍTRICO CON CREMOSO DE
LIMÓN Y MERENGUE
gluten, lácteos, frutos de cáscara, huevo

6,50€

TARTA DE QUESO CON DULCE
DE LECHE
lácteos, gluten, huevo

5,00€

BIZCOCHO DE CHOCOLATE
CRUJIENTE Y SALSA DE PLÁTANO
CARAMELIZADO Y HELADO DE
VAINILLA
gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara

6,50€

ENSALADA DE FRUTAS DE
TEMPORADA Y SALSA DE MANGO
GOMERO*

6,00€

*Algunas tartas son gluten free
•Opciones de carta para Pensión Completa (cenas)

CONSULTE LOS ALÉRGENOS Y OPCIONES INFANTILES

IGIC INCLUIDO

RESTAURANT

STARTERS

CANARIAN CHEESES dairy, gluten	12,50€	LOCAL STRAWBERRY GAZPACHO sulphites	9,00€
SELECTION OF IBERIAN COLD CUTS gluten, dairy, soy	13,00€	SCHOOL SPOON DISHES • gluten, egg, dairy, fish, soy	5,50€
MIXED GREENS AND SAUTÉED CHICKEN, PALM SYRUP AND MUSTARD VINAIGRETTE • sulphites, mustard	11,50€	SCHOOL CROQUETTES • gluten, egg, dairy, fish, soy	6,80€
WARM ROAST VEGETABLE SALAD WITH CANARIAN SMOKED CHEESE IN VINAIGRETTE dairy, mustard, sulphites	11,00€	CANARIAN "PAPAS BRAVAS" (POTATO WEDGES WITH SPICY SAUCE), CORN, AND CORIANDER SPROUTS sulphites	7,00€
SWEET POTATO AND KING PRAWN SPANISH SALAD WITH HOMEMADE PICKLES (RED ONION AND GHERKIN) crustaceans, dairy, egg, sulphites	12,50€	"HUEVOS ROTOS" (SUNNY-SIDE-UP EGGS WITH POTATOES AND SAUTÉED PEPPERS AND ONIONS) WITH GLASS PRAWNS AND IBERIAN HAM • egg, crustaceans	11,50€
MARINATED YELLOWFIN TUNA TARTARE, AVOCADO, AND CRISPY BREAD gluten, egg, fish, sulphites, soya	13,50€	CANARIAN PORK TACOS ACCOMPANIED WITH SMOKED GOAT CHEESE AND LIME SAUCE gluten, dairy, sulphites, fish	10,50€
HOME-SMOKED GREATER AMBERJACK FISH WITH VEGETABLE VINAIGRETTE fish, sulphites	13,00€	CLUB SANDWICH* gluten, egg, dairy, mustard	9,50€

RICE AND PASTA

MELLOW RICE WITH PRAWNS AND CRUNCHY LETTUCE FROM OUR SEA crustaceans, gluten, egg, sulphites	12,50€	GNOCCHI WITH ALMOGROTE SAUCE AND CANARIAN TERIYAKI MARINATED IBERIAN PREY • gluten, egg, dairy, soya, sulphites	13,00€
GRILLED MUSHROOM RICE WITH BRAISED VEAL CHEEKS • soya, sulphites	12,50€	CHICKEN WOK WITH SEASONAL VEGETABLES AND NOODLES** gluten, soya, sulphites	13,50€
PEAR, LEEK AND LOCAL SAFFRON RISOTTO dairy	12,00€	HEURA WOK WITH SEASONAL VEGETABLES AND NOODLES*** gluten, soya, sulphites	13,00€

*With french fries

**Gluten-free rice noodle dish

***Gluten-free rice noodle dish, vegetarian-vegan

•Full board menu options (dinners)

CHECK ALLERGENS AND CHILDREN'S OPTIONS

IGIC INCLUDED

RESTAURANT

F I S H

GRILLED SALMON SUPREME OVER
SAUTÉED WHEAT AND COCONUT PICKLE
gluten, fish, sulphites

16,50€

COD CONFIT ON PEA CREAMY SAUCE
WITH IBERIAN CURED MEAT INFUSION*
fish, sulphites

17,00€

OCTOPUS TENTACLES WITH
CILANTRO VINAIGRETTE AND LOCAL
MASHED SWEET POTATOES
mollusks, sulphites

21,00€

SEABRIM LOIN WITH CANARIAN
POTATOES
dairy, fish, sulphites

18,50€

M E A T S

IBERIAN PORK CHEEKS BRAISED IN
CANARIAN RED WINE WITH CRUNCHY
POTATO AND WILD ASPARAGUS
sulphites

16,50€

TRADITIONAL GOAT STEW WITH
CANARIAN MASHED YAM
dairy, sulphites

15,00€

CRUNCHY FREE-RANGE CHICKEN WITH
YELLOW CURRY AND COCONUT SAUCE*
sulphites, gluten

13,00€

BEEF SIRLOIN WITH SAUTÉED
POTATOES WITH BUTTER, GARLIC
AND THYME, CANARIAN DRIED
TOMATO AND MEAT JUICE
gluten, dairy

19,00€

D E S S E R T S

SCHOOL CAKE*
nuts, gluten, egg, dairy

5,00€

CRUNCHY CHOCOLATE SPONGE
CAKE AND CARAMELIZED BANANA
SAUCE WITH VANILLA ICE CREAM
nuts, gluten, egg, dairy

6,50€

CITRUS BABA WITH LEMON MOUSSE
AND MERINGUE
nuts, gluten, egg, dairy

6,50€

SEASONAL FRUIT SALAD WITH
LOCAL MANGO SAUCE*

6,00€

CHEESECAKE WITH CARAMELIZED MILK
gluten, egg, dairy

5,00€

*Full board menu options (dinners)

CHECK ALLERGENS AND CHILDREN'S OPTIONS

IGIC INCLUDED