

## 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 mostaza, sulfitos	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, SALSA 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 SALSA 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**	13,50€
RISOTTO DE PERA, PUERRO Y AZAFRÁN DE LA TIERRA lácteos	12,00€	WOK DE HEURA CON SUS VERDURAS Y FIDEOS***	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

## 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€	BACALAO CONFITADO SOBRE CREMA DE GUISANTES CON INFUSIÓN DE IBÉRICOS* pescado, sulfitos	17,00€
REJO DE PULPO CON VINAGRETA DE CILANTRO Y PURÉ DE ANAGA moluscos, sulfitos	21,00€	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€	GUIZO DE CABRA TRADICIONAL CON PURÉ DE ÑAME CANARIO lácteos, sulfitos	15,00€
CRUJIENTE DE POLLO DE CORRAL CON CURRY AMARILLO Y COCO* sulfitos, gluten	13,00€	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€	BIZCOCHO DE CHOCOLATE CRUJIENTE Y SALSA DE PLÁTANO CAMELIZADO Y HELADO DE VAINILLA gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara	6,50€
BABÁ CÍTRICO CON CREMOSO DE LIMÓN Y MERENGUE gluten, lácteos, frutos de cáscara, huevo	6,50€	ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA Y SALSA DE MANGO GOMERO*	6,00€
TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE lácteos, gluten, huevo	5,00€		

\*Algunas tartas son gluten free

\*Opciones de carta para Pensión Completa (cenas)

CONSULTE LOS ALÉRGENOS Y OPCIONES INFANTILES

IGIC INCLUIDO

## S T A R T E R S

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€

## R I C E A N D P A S T A

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

## 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