







## Entrantes Fríos

Ensalada de la huerta.....	14,00 €
Ventresca de atún en aceite de oliva con mezcla de brotes y lechugas.....	16,00 €
Turrón de foie servido con pan especiado, mermelada de violetas y mango.....	20,00 €
Jamón ibérico de bellota, aceite de oliva virgen y pan de cristal.....	27,00 €
Steak tartar de solomillo de Angus cortado a cuchillo.....	24,00 €

## Entrantes Calientes y Hamburguesas

Quesos Canarias D.O. en texturas y compota artesana.....	19,00 €
Huevos rotos con jamón ibérico de bellota, foie y aceite trufado.....	13,00 €
Verduras asadas al horno con hierbas y lascas de queso de cabra.....	14,00 €
Jamburger de ibérico con gratinado de queso de cabra, manzana verde y pan brioche.....	18,00 €
Hamburguesa de solomillo de añejo especiado con foie y rúcula servido en pan brioche.....	20,00 €

## De La Lonja

Lubina a la plancha o al horno.....	23,00 €
Pulpo asado.....	18,00 €
Salmón a la plancha o al horno.....	20,00 €
Langostinos cocidos o a la plancha.....(6 unidades)	20,00 €
Carabineros a la plancha.....(unidad)	16,00 €
Bogavante cocido o a la plancha.....(precios por kg según mercado)	

*IGIC incluido.*

# Vacuno

Solomillo de añejo 250 gr.....	23,00 €
Solomillo de vaca 250 gr.....	27,00 €
Lomo alto de vaca Rubia Gallega 300 gr.....	27,00 €
Lomo alto de vaca Simmental Suiza 300 gr.....	24,00 €
Lomo alto Angus Americano 300 gr.....	30,00 €
Chuletón de vaca Rubia Gallega (maduración 30 a 45 días) 1 kg.....	52,00 €
Chuletón de vaca Simmental Suiza (maduración 30 a 45 días) 1 kg.....	44,00 €
Chateaubriand 500 gr.....	47,00 €

## En El Valle

Parrillada ibérica (chorizo criollo, pluma, secreto, solomillo, presa y dados de provolone).....	23,00 €
Costillas de cerdo ibérico con pinceladas de salsa barbacoa al whisky Bourbon.....	19,00 €
Presa ibérica cocinada a fuego lento y terminada en horno Jospé.....	21,00 €
Paletilla de cordero lechal castellana con hierbas aromáticas.....	27,00 €
Carrillera de ternera estofada a fuego suave y regada con vino.....	20,00 €

*Todas nuestras carnes van acompañadas con  
guarnición a elegir entre:*

Patatas fritas corte grueso, patata al horno o pastel de patata

Selección de verduras frescas asadas al horno

Ragout de setas salvajes de temporada

Y acompañadas de las siguientes salsas:

Bearnesa      Gaucha

Trufa      Salsa de pimienta

## En La Cumbre

Piña canaria de Buenavista con ralladura de lima y miel de palma.....	7,50 €
Coco asado con azúcar mascabado y frutos rojos de temporada.....	7,50 €
Carpaccio de manga con flores azucaradas.....	8,00 €
Tarta de queso y helado de rosas.....	8,00 €
Trufas heladas de chocolate blanco y café.....	8,50 €
Quesillo Canario con espuma de chocolate rubio y coulis de maracuyá.....	8,50 €
Selección de quesos artesanos Europeos y Canarios acompañado con compotas caseras y galletitas saladas.....	12,00 €

*IGIC incluido. Pregunte a nuestro personal por los alérgenos de los alimentos  
del menú. Estaremos encantados de ayudarle.*



## Cold Starters

Garden salad.....	14,00 €
Tuna belly in olive oil, served with mixed greens and lettuce.....	16,00 €
Foie gras terrine served with spiced bread, mango and violet jam.....	20,00 €
Jamón ibérico de bellota (acorn-fed Iberian cured ham), virgin olive oil and thin crispy bread.....	27,00 €
Steak tartare made with knife-cut Angus tenderloin.....	24,00 €

## Hot Starters and Hamburgers

Assorted Canary Island Denomination of Origin cheeses served with artisanal compote.....	19,00 €
“Broken” fried eggs with Jamón ibérico de bellota (acorn-fed Iberian cured ham), foie gras and truffle oil.....	13,00 €
Grilled vegetables with herbs and goat cheese shavings.....	14,00 €
Pork burger with grilled goat cheese and green apple on a brioche bun.....	18,00 €
Yearling tenderloin hamburger seasoned with foie gras and rocket, served on a brioche bun.....	20,00 €

## From The Fish Market

Grilled or roasted sea bass.....	23,00 €
Roasted octopus.....	18,00 €
Grilled or roasted salmon.....	20,00 €
Boiled or grilled prawns..... (6 pieces)	20,00 €
Grilled giant prawns..... (each)	16,00 €
Boiled or grilled lobster..... (market price per kg)	

# Beef

Yearling tenderloin 250 gr.....	23,00 €
Beef tenderloin 250 gr.....	27,00 €
Ribeye steak, Rubia Gallega beef 300 gr.....	27,00 €
Ribeye steak, Simmental beef 300 gr.....	24,00 €
Ribeye steak, American Angus beef 300 gr.....	30,00 €
Porterhouse steak, Rubia Gallega beef (aged 30 to 45 days) 1 kg.....	52,00 €
Porterhouse steak, Swiss Simmental beef (aged 30 to 45 days) 1 kg.....	44,00 €
Chateaubriand 500 gr.....	47,00 €

## In The Valley

Grilled Iberian pork cuts (Creole chorizo, pork flank, pork fillet, pork loin, pork shoulder and diced provolone).....	23,00 €
Iberian pork ribs with Bourbon whiskey barbecue sauce.....	19,00 €
Slow-cooked pork shoulder finished in a Jospier oven.....	21,00 €
Castilian suckling lamb shoulder with herbs.....	27,00 €
Slow-cooked beef stew simmered.....	20,00 €

*All of our meats are served with one of the following sides:*

Chunky chips, baked potato or scalloped potatoes

Grilled fresh vegetable medley

Seasonal mushroom ragout

Served with the following sauces:

Béarnaise    Gaucha

Truffle      Szechuan pepper sauce with fresh cream

## At The Summit

Buenavista Canary Island pineapple with lime zest and palm honey.....	7,50 €
Roasted coconut with muscovado sugar and seasonal berries.....	7,50 €
Mango carpaccio with sweet flowers.....	8,00 €
Strawberry cheesecake with rose ice cream.....	8,00 €
Frozen white chocolate and coffee truffles.....	8,50 €
Canary Island flan with blond chocolate foam and passionfruit coulis.....	8,50 €
Selection of European and Canary Island cheeses served with homemade compotes and salted crisps.....	12,00 €

*VAT included. Please ask our staff about the food allergens of menu items.  
We will be happy to provide assistance.*



## Entrées Froides

Salade du potager.....	14,00 €
Ventrèche de thon à l'huile d'olive avec mélange de germes et de laitues.....	16,00 €
Touron de foie gras servi avec pain d'épice et confiture de violettes et de mangue.....	20,00 €
Jambon ibérique (porc nourri au gland), huile d'olive vierge et pain de cristal.....	27,00 €
Steak tartare de surlonge d'Angus coupé au couteau.....	24,00 €

## Entrées Chaudes et Hamburgers

Crème de fromage D.O des Canaries et compote artisanale.....	19,00 €
Œufs au plat avec jambon ibérique de porc nourri au gland, foie gras et huile de truffes.....	13,00 €
Légumes grillés au fouraux herbes et morceaux de fromage de chèvre.....	14,00 €
"Jamburger" ibérique avec gratin de chèvre, pomme verte et pain.....	18,00 €
Hamburger de surlonge de bouvillon épicé avec foie gras et roquette servi dans du pain brioché.....	20,00 €

## Du Marché aux Poissons

Bar grillé à la plancha ou au four.....	23,00 €
Poulpe grillée.....	18,00 €
Saumon grillé à la plancha ou au four.....	20,00 €
Crevettes cuites ou grillées à la plancha..... (6 unités)	20,00 €
Gambas rouge géante.à la plancha.....(à l'unité)	16,00 €
Homard bouilli ou grillé à la pla.....(prix au kg selon le marché)	

# Viande Bovine

Surlonge de bouvillon 250 gr.....	23,00 €
Surlonge de vache 250 gr.....	27,00 €
Longe haute de vache blonde de Galice 300 gr.....	27,00 €
Longe haute de Simmental en Suisse 300 gr.....	24,00 €
Faux-filet de bœuf Angus américain 300 gr.....	30,00 €
Côte de bœuf de vache blonde de Galice (maturation 30 à 45 jours) 1 kg.....	52,00 €
Côte de bœuf de Simmental suisse (maturation 30 à 45 jours) 1 kg.....	44,00 €
Chateaubriand 500 gr.....	47,00 €

# Dans La Vallée

Grillade ibérique (Chorizo créole, pluma, secreto, surlonge, presa et dés de provolone).....	23,00 €
Côtelettes de porc ibérique avec des touches de sauce barbecue au whisky Bourbon.....	19,00 €
Presa ibérique cuit à feu doux et fin de cuisson au four Josper.....	21,00 €
Épaule d'agneau de lait espagnol.....	27,00 €
Ragoût de joue de veau cuit à feu doux arrosé de vin local.....	20,00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture  
au choix entre:

Frites épaisses, pomme de terre au four ou gâteau de  
pommes de terre

Sélection de légumes frais grillés au four

Ragoût de champignons sauvages de saison

Et accompagnées par les sauces suivantes:

Béarnaise    Gaucha

Truffe        Sauce au poivre du Szechuan à la crème fraîche

# Au Sommer

Ananas de Buenavista aux Canaries avec zestes de citron vert et au miel de palme.....	7,50 €
Noix de coco grillée au sucre vergeoise et fruits rouges de saison.....	7,50 €
Carpaccio de mangue et fleurs sucrées.....	8,00 €
Tarte au fromage et glace à la rose.....	8,00 €
Truffes glacées au chocolat blanc et café.....	8,50 €
Quesillo (flan) canarien avec mousse au chocolat blond et coulis de fruits de la passion.....	8,50 €
Sélection de fromages artisanaux européens et canariens accompagnée de compotes maison et de biscuitssalés.....	12,00 €

*TVA incluse. Renseignez-vous auprès de notre personnel pour les produits  
alimentaires allergènes présents dans le menu. Nous serons ravis de vous aider.*





## Kalte Vorspeisen

Gartensalat.....	14,00 €
Thunfisch-Bauchfleisch in Olivenöl mit verschiedenen Sprösslingen und Salaten.....	16,00 €
Turrón aus Foie Gras mit Kräuterbrot, Veilchen-Mangomarmelade.....	20,00 €
Ibérico-Schinken aus der Eichelmast, natives Olivenöl und Ciabatta.....	27,00 €
Steak Tartar aus handgeschnetzeltem Angus-Filet.....	24,00 €

## Warme Vorspeisen und Hamburger

Kanarischer Käse mit Herkunftsbezeichnung in Texturen mit hausgemachtem Kompott.....	19,00 €
Spiegeleier mit Ibérico-Schinken (Eichelmast), Foie Gras und Trüffelöl.....	13,00 €
Ofengemüse mit Kräutern und Ziegenkäseraspel.....	14,00 €
“Ibérico-Jamburger” mit gratiniertem Ziegenkäse und grünem Apfel im Brioche-Brötchen.....	18,00 €
Gewürztes Jahrlingsfilet mit Foie Gras und Rucola im Brioche-Brötchen.....	20,00 €

## Vom Fischmarkt

Seebarsch gegrillt oder im Ofen.....	23,00 €
Oktopus im Ofen geschmort.....	18,00 €
Lachs gegrillt oder im Ofen.....	20,00 €
Garnelen gekocht oder gegrillt.....	(6 Stck.) 20,00 €
Kaisergranaten vom Grill.....	(Stck.) 16,00 €
Hummer gekocht oder gegrillt.....	(je nach Marktpreis pro Kilo)

# Rindfleisch

Filet vom Jahrling 250 gr.....	23,00 €
Rinderfilet 250 gr.....	27,00 €
Ribeye Steak vom galizischem Rind 300 gr.....	27,00 €
Ribeye Steak vom schweizer Simmentaler Fleckvieh 300 gr.....	24,00 €
Ribeye Steak vom US-Angus-Rind 300 gr.....	30,00 €
Steak vom galizischem Rind (30 bis 45 Tage abgehangen) 1 kg.....	52,00 €
Steak vom schweizer Simmental Fleckvieh (30 bis 45 Tage abgehangen) 1 kg.....	44,00 €
Chateaubriand 500 gr.....	47,00 €

## Im Tal

Ibérico-Grillplatte (kreolische Chorizo, Rückenstück, 'Secreto Ibérico', Schweinefilet, Nackenkern und gewürfelter Provolone).....	23,00 €
Ibérico-Rippchen mit einem Hauch Bourbon-Whiskey-BBQ-Sauce.....	19,00 €
Ibérico-Nackenkern langsam gegart mit Finale im Jospier-Grillofen.....	21,00 €
Kastilische Milchlammschulter mit aromatischen Kräutern im eigenen Sud .....	27,00 €
In Landwein langsam geschmorte Rinderbäckchen.....	20,00 €

*Alle unsere Fleischgerichte haben folgende Beilagen zur Wahl:*

Rustikal geschnittene Pommes frites, Ofenkartoffeln oder  
Kartoffelkuchen

Frisches, im Ofen gebackenes Gemüse

Pilzragout der Saison

Und dazu gibt es folgende Saucen:

Bearnaise Gaucho

Trüffel Szechuan-Pfeffersauce mit frischer Sahne

## Am Gipfel

Kanarische Buenavista-Ananas mit Limetten-Raspel und Palmhonig.....	7,50 €
Geschmorte Kokosnuss mit Mascobado-Zucker und roten Beeren der Saison.....	7,50 €
Mango-Carpaccio mit gezuckerten Blumen.....	8,00 €
Käsekuchen mit Roseneis.....	8,00 €
Weißer Schokoladentrüffel mit Kaffee.....	8,50 €
Kanarischer Karamellpudding mit blondem Sckokoschaum und Maracuya-Coulis.....	8,50 €
Käseauswahl mit europäischen und kanarischen Spezialitäten, hausgemachten Kompotten und kleinen Crackern.....	12,00 €

*Inkl. Mehrwertsteuer. Fragen Sie unser Personal nach den Allergenen  
in den Lebensmitteln des Menüs. Wir helfen Ihnen gerne.*

