







En La Orilla

Ensaladas que comparten tierra y mar

Ensalada verde y productos de la huerta.....	14,00 €
Ensalada de langostinos tigre en tempura y aderezo de mahonesa.....	17,00 €
Tartar de aguacate con bogavante	21,00 €

Cucharadas de mar y tierra

Gazpacho al estilo tradicional con sus guarniciones	10,00 €
Sopa Thai con leche de coco, lima, rape y vieira	12,00 €

Siguiendo por la orilla

Papas arrugadas y mojos canarios.....	9,00 €
Ceviche de corvina y tomates secos	14,00 €
Parrillada de verduras de temporada con aceite de oliva virgen.....	14,00 €
Revuelto de setas y langostinos	17,00 €
Langostinos tigre al ajillo.....	17,00 €
Pulpo a la plancha con papa violeta y pimentón ahumado.....	18,00 €
Jamón ibérico de bellota con aceite de oliva virgen y pan de cristal.....	27,00 €

En Mar Adentro

Fritura

Chocos fritos al más puro estilo Andaluz	16,00 €
Cherne en tempura.....	17,00 €
Pescado de roca en adobo Canario	17,00 €
Langostinos fritos.....	18,00 €

Mariscos

Carabineros a la plancha.....(Unidad)	16,00 €
Cigalas a la plancha o cocidas	(Unidad) 14,00 €
Mariscos de la lonja seleccionados a diario según mareas.....	(Precio por kg según mercado)

Pescados

Supremas de salmón Noruego	20,00 €
Lubina a la plancha.....	23,00 €
Dorada a la plancha.....	23,00 €
Lomo de Rodaballo.....	23,00 €
Lenguado a la plancha.....	26,00 €
Pescados de altura de la lonja a la sal o al horno.....	(Precio por kg según mercado)

*Recibimos a diario los mejores pescados frescos
procedentes de caladeros seleccionados.*

Deliciosos arroces (Mínimo 2 personas-precios por persona)

Paella de pescado y marisco con hebras de azafrán de Lanzarote	21,50 €
Arroz de verduras de temporada, boletus y aceite de trufa	19,50 €
Arroz del "Senyoret" (Ingredientes pelados y sin cáscara)	22,50 €
Arroz meloso de carabineros	26,25 €
Arroz de bogavante.....	31,25 €

Todos nuestros arroces se cocinan con arroces Denominación de Origen Calasparra.

En Tierra Firme

Solomillo de añejo a la plancha.....	22,95 €
Lomo bajo de vaca Rubia Gallega a la plancha.....	24,50 €
Presas ibéricas confitadas y terminadas al horno	21,50 €

Dulces Orillas

Helados artesanos de diferentes sabores	7,50 €
Sorbete casero con flores cristalizadas (violeta, yuzu o limoncello)	7,50 €
Ensalada de frutas de temporada	8,00 €
Ensalada de melón verde, fresas y piña de El Hierro con granizado de albahaca	8,00 €
Tarta de galletas de la abuela servida con nuestro chocolate rubio fundido	8,50 €
Semifrío de queso Canario con frutos del bosque y flores con cristales de azúcar	8,50 €
Brownie con azúcar mascabado y nueces de pecán servido con helado casero.....	9,00 €

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



By The Shore

Salads that combine land and sea

Vegetable salad with garden ingredients	14,00 €
Tempura tiger prawn salad with mayonnaise dressing.....	17,00 €
Avocado tartare with lobster.....	21,00 €

Spoonfuls of the land and sea

Traditional gazpacho (cold vegetable soup) with toppings.....	10,00 €
Thai soup with coconut milk, lime, monkfish and scallop.....	12,00 €

Along the shore

Papas arrugadas and Canary Island mojo sauces.....	9,00 €
Corvina ceviche with sun-dried tomatoes.....	14,00 €
Seasonal vegetables grilled with virgin olive oil.....	14,00 €
Scrambled eggs with mushrooms and prawns.....	17,00 €
Tiger prawns in a garlic sauce.....	17,00 €
Grilled octopus with purple potatoes and smoked paprika.....	18,00 €
Jamón ibérico de bellota (acorn-fed Iberian cured ham) with virgin olive oil and thin crispy bread.....	27,00 €

Out At Sea

Fried

Andalusian-style fried cuttlefish.....	16,00 €
Wreckfish tempura.....	17,00 €
Rockfish with Canary Island seasoning.....	17,00 €
Fried prawns.....	18,00 €

Seafood

Grilled giant prawns..... (each)	16,00 €
Langoustines (<i>grilled or boiled</i>)..... (each)	14,00 €

Seafood received daily from the local fish market, depending on the tide.....(market price per kg)

Fish

Norwegian salmon supreme.....	20,00 €
Grilled sea bass.....	23,00 €
Grilled gilt-head bream.....	23,00 €
Turbot fillet.....	23,00 €
Grilled sole.....	26,00 €

Deep-sea fish from the local fish market, salt-baked or roasted.....(market price per kg)

We receive the best fresh seafood from top fishing grounds on a daily basis.

Delicious rice dishes (price per Person)

Seafood paella with saffron threads from Lanzarote.....	21,50 €
Rice with seasonal vegetables, boletus and truffle oil.....	19,50 €
“Senyoret” rice (<i>peeled ingredients, served without shells</i>).....	22,50 €
Brothy meloso rice with cardinal prawns.....	26,25 €
Rice with lobster.....	31,25 €

All of our rice dishes are made with Calasparra Denomination of Origin rice.

On Land

Grilled beef tenderloin.....	22,95 €
Grilled Rubia Gallega sirloin steak.....	24,50 €
Roasted confit pork shoulder.....	21,50 €

Sweet Shores

Artisanal ice cream, assorted flavours.....	7,50 €
Homemade sorbet with crystallised flowers (<i>violet, yuzu or limoncello</i>).....	7,50 €
Seasonal fruit salad.....	8,00 €
Fruit salad with honeydew melon, strawberries and pineapple from El Hierro, served with basil sorbet.....	8,00 €
Chocolate biscuit cake served with our melted blond chocolate.....	8,50 €
Canary Island cheese semifreddo with berries and sugar crystal flowers.....	8,50 €
Brownie with muscovado sugar, pecans and homemade ice cream.....	9,00 €

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



Sur La Rive

Salades qui associent terre et mer

Salade verte et produits du potager
(mélange de laitue fraîche et de germes,
de tomate rouge, d'oignon, d'œuf,
d'asperge et de maïs).....14,00 €

Salade de crevettes tigrées en tempura
et vinaigrette à la mayonnaise.....17,00 €

Tartare d'avocat et homard.....21,00 €

Cuillérées terre et mer

Gazpacho dans le style traditionnel
et ses garnitures.....10,00 €

Soupe thaï avec lait de coco, citron vert,
lotte et noix de Saint-Jacques.....12,00 €

En suivant le rivage

Pommes de terre écrasées.....9,00 €

Ceviche de maigre et tomates séchées..... 14,00 €

Légumes de saison grillés
à l'huile d'olive vierge.....14,00 €

Œufs brouillés aux champignons
et aux crevettes.....17,00 €

Crevettes tigrées à l'ail.....17,00 €

Poulpe grillé à la plancha
avec vitelottes noires et paprika fumé.....18,00 €

Jambon ibérique (porc nourri au gland)
avec huile d'olive vierge et pain de cristal..... 27,00 €

Dans La Mer

Friture

Seiches frites dans le plus pur style andalou.....	16,00 €
Mérou en tempura	17,00 €
Poisson de roche canarien.....	17,00 €
Crevettes frites.....	18,00 €

Fruits de mer

Ambas rouge géante grillée à la plancha..... (each)	16,00 €
Langoustine à la plancha ou cuite..... (each)	14,00 €
Fruits de mer du marché aux poissons sélectionnés quotidiennement selon l'arrivage..... (prix au kg selon le marché)	

Poissons

Suprême de saumon Norvégien.....	20,00 €
Bar grillé à la plancha.....	23,00 €
Dorade grillée à la plancha.....	23,00 €
Filet de turbot.....	23,00 €
Sole grillée à la plancha.....	26,00 €
Poissons de haute mer du marché aux poissons en croûte de sel ou au four..... (prix au kg selon le marché)	

Nous recevons chaque jour les meilleurs poissons frais de certaines zones de pêche.

Délicieux plats de riz (prix par Personne)

Paella aux poissons et fruits de mer avec filaments de safran de Lanzarote.....	21,50 €
Riz aux légumes de saison, bolet et huile de truffe.....	19,50 €
Riz "Senyoret" (ingrédients pelés et sans coques).....	22,50 €
Riz moelleux aux gambas rouge géante.....	26,25 €
Riz au homard.....	31,25 €

Tous nos plats de riz sont cuits avec du riz D'appellation d'origine Calasparra.

Sur La Terre Ferme

Filet de bouvillon grillé à la plancha.....	22,95 €
Longe basse de vache blonde de Galice grillée à la plancha.....	24,50 €
Presse de cochon ibérique confite et cuisson terminée au four.....	21,50 €

Douceurs De Rives

Glace artisanale de plusieurs parfums faites maison.....	7,50 €
Sorbet fait maison avec fleurs cristallisées (violette, yuzu ou citronnelle).....	7,50 €
Salade de fruits de saison.....	8,00 €
Salade de melon vert, fraises et ananas d'El Hierro avec granité au basilic.....	8,00 €
Gâteau aux biscuits de grand-mère servi avec notre chocolat blond fondu.....	8,50 €
Parfaits de fromage des Canaries avec baies et fleurs avec des cristaux de sucre.....	8,50 €
Brownie avec vergeoise et noix de pécan servis avec de la crème glacée maison.....	9,00 €

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



Am Ufer

Salate die Land und Meer vereinen

Grüner Salat und Produkte aus dem Gemüsegarten.....	14,00 €
Salat aus Riesengarnelen in Tempura mit Mayonnaise-Dressing	17,00 €
Avocadotartar mit Hummer.....	21,00 €

Löffelgerichte aus dem Meer und vom Land

Gazpacho auf traditionelle Art mit seinen Beilagen	10,00 €
Thai-Suppe mit Kokosmilch und Limette, Seeteufel und Jakobsmuschel.....	12,00 €

Weiter an der Küste entlang

Schrumpelkartoffeln mit kanarischem Mojo	9,00 €
Ceviche aus Wolfsbarsch und getrockneten Tomaten.....	14,00 €
Gegrilltes Saisongemüse mit nativem Olivenöl.....	14,00 €
Rührei mit Pilzen und Garnelen.....	17,00 €
Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten	17,00 €
Oktopus gegrillt mit violetten Kartoffeln und Räucherpaprika.....	18,00 €
Ibérico-Schinken aus der Eichelmast mit nativem Olivenöl und Ciabatta.....	27,00 €

Tief Aus Dem Meer

Frittiertes

Frittierter Tintenfisch auf andalusische Art.....	16,00 €
Wrackbarsch in Tempura.....	17,00 €
Felsenfisch in kanarischer Marinade.....	17,00 €
Gebratene Garnelen.....	18,00 €

Meeresfrüchte

Rote Riesengarnelen gegrillt..... (pro Stück)	16,00 €
Kaisergranat gekocht oder gegrillt..... (pro Stück)	14,00 €
Meeresfrüchte vom Fischmarkt und täglich je nach Gezeiten ausgewählt..... (je nach Marktpreis pro Kilo)	

Fisch

Norwegisches Lachsfilet.....	20,00 €
Seebarsch gegrillt.....	23,00 €
Dorade gegrillt.....	23,00 €
Steinbuttfilet.....	23,00 €
Seezunge gegrillt.....	26,00 €
Fisch aus dem Hochfischfang direkt vom Fischmarkt in Salzkruste oder im Ofen gegart..... (je nach Marktpreis pro Kilo)	

Wir werden täglich mit frischem Fisch aus ausgewählten Fanggebieten beliefert.

Köstliche Reisgerichte (Preis pro Person)

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten mit Safran aus Lanzarote.....	21,50 €
Reis mit Saisongemüse, Steinpilzen und Trüffelöl.....	19,50 €
Reis à la Senyoret (Zutaten gepellt und ohne Krusten).....	22,50 €
Sämiger Reis mit roten Riesengarnelen.....	26,25 €
Hummerreis.....	31,25 €

Alle unsere Reisgerichte werden mit Reis der Herkunftsbezeichnung Calasparra zubereitet.

Vom Festland

Filet vom Jährling gegrillt.....	22,95 €
Unteres Lendenstück vom galizischen Rind gegrillt.....	24,50 €
Confierte Schweineschutter gegrillt.....	21,50 €

Süße Ufer

Hausgemachtes Eis, verschiedene Sorten.....	7,50 €
Hausgemachtes Sorbet mit kristallisierten Blumen (Veilchen, Yuzu und Limoncello).....	7,50 €
Obstsalat der Saison.....	8,00 €
Salat aus grüner Melone, Erdbeeren und Ananas aus El Hierro mit Basilikum-Granita.....	8,00 €
Kekstorte auf Großmutter's Art mit unserer geschmolzenen blonden Schokolade.....	8,50 €
Semifreddo aus kanarischem Käse mit Waldbeeren und Blumen mit Zuckerkristallen.....	8,50 €
Brownie mit Mascobado-Zucker und Pekannüssen, dazu hausgemachtes Eis.....	9,00 €

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

