



ENTRANTES FRÍOS

AGUACATE MARINADO	14€
Salmorejo, pico de gallo, cebolla encurtida.	
CARPACHO DE CALABACÍN	9.90€
Tomates cherry, pistacho, nueces y aceite de albahaca.	
CECINA BLACK ANGUS	24€
ENSALADA DEL MAR	17€
Mejillones, gambón, pulpo, rabano fresco & marinado citrico.	

ENTRANTES CALIENTES

EMPANADILLA DE SOLOMILLO	4.5€/PP
Vaca gallega madurada	
CROQUETAS DE CECINA	13€
CROQUETAS DE BOLETUS EDULIS Y TRUFA	14€
FLOR DE ACLACHOFA CONFITADA	11€
Cecina, huevo poché y chimichurri.	
MORCIALLA DE WAGYU	10€
Queso madurado y mermelada de higos.	

PRINCIPALES

CARNES

SOLOMILLO GALLEGO	30€
Foie de pato & pimientos asados.	
SOLOMILLO A LA GORGONZOLA	30€
salsa gorgonzola con pistacho & pimientos asados.	
CARRILLERA DE VACA	18€
Al vino tinto Merlot con pure de batata asada.	
SECRETO IBÉRICO CONFITADO	22€
Mermelada de piña, romero & verduras.	
RISOTTO DE SOLOMILLO	22€/PP
Boletus, Grana Padano & Trufa.	
ALBONDIGAS DE SOLOMILLO	18€
Salsa de trufa y boletus, pure de batata asada & papas paja.	
HAMBURGUESA DE ANGUS	16€
Queso ahumado madurado, Bacon Black Angus, Puerros caramelizados & Mahonesa Trufada.	

PESCADO

PAPAS ARRIERAS	17€
Gambón, Pulpo & Aguacate del país.	
LUBINA	19€
Mojo rojo Canario, verduras y pico de gallo.	
TARTAR DE ATÚN	18€
Aguacate, mango, salmorejo & cebolla encurtida.	

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS	4€
VERDURAS SALTEADAS	9€
BATATA FRITA	4.5€
PIMIENTOS ASADOS	5€
ENSALADA MIXTA	13€
PAN Y ALIOLI	1.5€/PP



COLD STARTERS

MARINATED AVOCADO	14€
Salmorejo, bell pepers & pickled onions	
ZUCCHINI CAPRACCIO	9.90€
Cherry tomatoes, pistachio nuts & basil flavored olive oil.	
BLACK ANGUS CECINA	24€
SEA SALAD	17€
Muscles, prawns, octopus, radish & citrus marinade.	

HOT STARTERS

TENDERLOIN EMAPANADA	4.5€/PP
Dry aged galician cows	
CURED BEEF HAM CROQUETTES	13€
BLACK TRUFFLE & BOLETUS CROQUETTES	14€
CONFIT ARTICHOKE FLOWER	11€
Cecina, poached egg & chimichurri.	
WAGYU BLOOD SAUSAGE	10€
Dry aged cheese & Figs jam.	

PRINCIPALES

MEAT

GALICIAN TENDERLOIN STEAK	30€
Duck foie grass & italian bell pepper	
GORGONZOLA TENDERLOIN	30€
Gorgonzola sauce, pistachios & roast italian bell pepper.	
BEEF CHEEKS	18€
Merlot wine reduction, sweet mashed potatoes & parsley, garlic oil.	
CONFIT IBERIAN SECRETO STEAK	22€
Pineapple jam, rosemary & vegies	
TENDERLOIN ROSOTTO	22€/PP
Boletus, Parmeggiano & Truffle	
TENDERLOIN MEETBALLS	18€
Truffle & Boletus sauces, Mashed sweet potatoes & Basil flavored olive oil.	
ANGUS BURGER	16€
Canarian dry aged cheese, angus bacon, confit leeks & truffle mayo sauce.	

FISH

ARRIERAS POTATOES	17€
Prawns, Octopus, Avocado & spices	
SEABASS FILLET	19€
Canarian red suace (mojo) & vegies	
TUNA TARTARE	18€
Yellow fin tuna, avocado & mango	

SIDE DISHES

FRENCH FIRES	4€
PANFRIED VEGETABLES	9€
SWEET POTATOES FRIES	4.5€
ROAST BELL PEPPER	5€
SALAD	13€
BREAD & ALIOLI	1.5€/PP



ANTIPASTI FREDDI

AVOCADO MARINATO	14€
Salmorejo, pico del gallo, cipolla sottaceto.	
CARPACCIO DI ZUCCHINA	9.90€
Tomates cherry, pistacho, nueces y aceite de albahaca.	
CECINA BLACK ANGUS	24€
INSALATA DEL MARE	17€
Cozze, gamberone, polpo, ravanella fresco e marinato agli agrumi.	

ANTIPASTI CALDI

EMPANADINA DI FILETTO	4.5€/PP
Vacca gallega maturata	
CROCHETTE DI CECINA	13€
CROCHETTE DI BOLETUS EDULIS E TARTUFO	14€
FIORE DI CARCIOFO CONFIT	11€
Cecina, uovo in camicia e chimichurri.	
SANGUINACCIO DI WAGYU	10€
Formaggio stagionato e marmellata di fichi.	

PRINCIPALI

CARNI

FILETTO GALIZIANO	30€
Fegato d'anatra e peperoni arrostiti.	
FILETTO ALLA GORGONZOLA	30€
Salsa gorgonzola con pistacchio e peperoni arrostiti.	
GUANCIA DI VACCA	18€
Al vino rosso Merlot con purea di patata dolce arrosto.	
FILETTO DI MAIALE IBERICO CONFIT	22€
Marmellata di ananas, rosmarino e verdure.	
RISOTTO CON MANZO	22€/PP
Boletus, Grana Padano e tartufo.	
POLPETTE DI MARZO	18€
Salsa di tartufo e boletus, purea di patata dolce arrosto e patate	
HAMBURGER DI ANGUS	16€
Formaggio affumicato stagionato, bacon Black Angus, porri caramellati e maionese tartufata.	

PESCE

PATATE ARRIERE	17€
Gamberone, polpo e avocado del paese.	
BRANZINO	19€
Mojo rosso canario, verdure e pico del gallo.	
TARTARE DI TONNO	18€
Avocado, mango, salmorejo e cipolla sottaceto.	

CONTORNI

PATATE FRITTE	4€
VERDURE SALTATE IN PADELLA	9€
PATATA DOLCE FRITTA	4.5€
PEPERONI ARROSTITI	5€
INSALATA MISTA	13€
PANE E AIOLI	1.5€/PP