



Para Enyescar – To Nibble

Jamón Ibérico de Bellota

Iberian Ham

Surtido de Quesos Canarios

Assortment of Gran Canaria Cheeses

Crujiente de Berenjenas con Kikos y Miel de Palma

Crunchy Fried Aubergines with dried Sweetcorn and Cane Honey

Saquitos de Morcilla con Queso sobre Agridulce de Piña

Mini Sacks of Blackpudding with Cheese and Sweet Pineapple

Cazuela de Queso Asado con Mojo Rojo

Grilled Cheese Casserole with Canarian Sauce

Chistorras de Navarra con Papas Salteadas

Spanish Sausages with Sautéed Potatoes

Revueltos con Setas y Espárragos

Scrambled Eggs with Wild Mushrooms and Fresh Asparagus

Surtido de Croquetas con Mahonesa de Lima (6 unidades)

Assortment Croquettes with Lime Mayonnaise (6 Croquettes)



De la Huerta - From The Kitchen Garden

Ensalada de Templada de Queso Ahumado y Frutos Secos

Salad with Warm Goat Cheese and Dried Fruits

Ensalada de Tomatitos Aliñados con Pesto de Albahaca

Tomato Salad with Basil Pesto Dressing

Crema de Berros con su Piña

Watercress Soup with Corn on the Cob

Salteado de Verduras con Salsa de Soja

Sauteed Vegetables with Soy Sauce

Parrillada de Verduras Naturales

Fresh Grilled Vegetables

Papitas Arrugadas con su Mojo Rojo

Canary Wrinkely Potatoes with Mojo Picón

***Del Mar* – From our Sea**

Bacalao sobre Crema de Pimientos y Papitas del Chef

Codfish with Red Pepper Sauce and Chefs Potatoes

Judiones de Granja con Bacalao al Aroma de Azafrán

Farm Butter Beans with Cod and flavoured with saffron

Pulpo con Papitas Arrugadas y Mojo de Cilantro

Octopus with Wrinkly Canary and Coriander Mojo



Carnes – Meats

Solomillo de Ternera con Papas Panaderas y Verduritas

Beef Tenderloin with Potatoes and Vegetables

Chupa-Chups de Pollo con Papas fritas y Salsa de Mostaza

Lollipops of Chicken with Chips and Mustard Sauce

Solomillo de Cerdo con Salsa de Setas, Papas Panaderas y

Cebolla Caramelizada

Pork Tenderloin with Mushrooms Sauce, Potatoes

and Caramelized Onion

Codillo de Cerdo Asado al Horno con Papas Fritas

Roast Pork Knuckle Baked with Chips

Secreto Ibérico con Papas al Curry

Iberian Pork with Curry Potatoes

Postres – Desserts

Mousse de Yogur con Miel de Palma

Yogurt Mousse with Palm Honey

Torta de Arroz con Leche y Crujiente de Chocolate

Homemade Rice Pudding and crunchy Chocolate

Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla

Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream

Tarta de Chocolate y Galletas con Dulce de Leche

Chocolate Cake with Biscuits and Caramel Sauce

Helados Variados (2 bolas)

Ice-cream (2 scoops)



Sugerencias según día

Arroz Negro con Gambón o Migas de Bacalao

Black Rice with Prawns or Codfish

Auténtica Paella Valenciana (2 personas)

Valencia Paella

Fideuá de Setas y Secreto Ibérico (2 personas)

Fideua with Mushrooms and Iberian Pork

Carne a la Piedra con su guarnición

Meat on the Stone