GOURMET MARKET

SPRITZ

9,2€

APEROL
SPARKLING WINE, SODA

GARIBALDI
CAMPARI, ORANGE JUICE, SPARKLING WINE

RAMAZOTTI ROSATO
SPARKLING WINE, SODA

LIMONCELLO
SPARKLING WINE, SODA

CLASSICS

9,2€

DAIQUIRI FROZEN
LEMON / STRAWBERRY

MOJITO

PIÑA COLADA

TEQUILA SUNRISE

MAI TAI

ESPRESSO MARTINI

AUTOR'S COCKTAILS

10,6€

PASSION BERRY*
TEQUILA REPOSADO, ROYAL BLISS BERRY, BLUEBERRY JUICE, STRAWBERRIES, FRUIT OF THE PASSION AND LIME

MANGO SPICY*
TEQUILA GOLD, AMARETTO, MANGO PUREE, LEMON JUICE, TABASCO AND SUGAR SYRUP

LINCHBURG LEMONADE*
JACK DANIELS, COINTREAU, SWEET AND SOUR FINISHED WITH LEMONADE

WE ALSO MAKE CLASSIC COCKTAILS, IF YOU WOULD LIKE ONE PLEASE ASK OUR BARTENDER

LAS REFERENCIAS MARCADAS CON UN * NO ESTÁN INCLUIDAS DENTRO DEL "TI".
THE ITEMS THAT HAVE * ARE NOT INCLUDED IN THE "AI".

IGIC INCLUIDO / IGIC INCLUDED

ESPUMOSO SPARKLING			
	CAVA FREIXENET BRUT	5,60 €	26,00 €
	MIA MOSCATO ROSÉ	5,60 €	26,00 €
	TAITTINGER BRUT RÉSERVE		88,00 €*
	TAITTINGER BRUT ROSÉ		110,00 €*
BLANCO WHITE			
	LA JIRAFA AFRUTADO "TENERIFE"	6,20 €	26,00 €
	BICIS Y PECES SVG. BLANC	6,00 €	25,00 €
	GRAN FEUDO CHARDONNAY	6,00 €	24,00 €
	VIONTA ALBARIÑO	6,20 €	26,00 €
	VIÑA NORTE "TENERIFE"	6,20 €	26,00 €
ROSADO ROSÉ			
	VIÑA NORTE AFRUTADO "TENERIFE"	6,20 €	26,00 €
	GRAN FEUDO "NAVARRA"	5,80 €	23,00 €
	AÑARES "RIOJA"	5,80 €	23,00 €
TINTO RED			
	BAMBÚ DE TREVEJOS "TENERIFE"	6,20 €	26,00 €
	GRAN FEUDO "NAVARRA"	6,00 €	24,00 €
	ORUBE CRIANZA "RIOJA"	6,00 €	25,00 €
	ARI GOTIA "RIBERA DEL DUERO"	6,00 €	24,00 €

BEBIDAS DRINKS

AGUA MINERAL -SIN GAS / CON GAS MINERAL WATER STILL/SP ARKL ING				3,20 €
REFRESCOS SOFT DRINKS				3,50 €
PREMIUM TONIC				3,90 €
CERVEZAS A PRESIÓN DRAFT BEERS	MEDIA MEDIUM	4,00 €	GRANDE LARGE	5,00 €
VERMUTH & AMAROS				5,00 €
SANGRÍA MEDITERRÁNEA RITA (TINTO O BLANCO) MEDITERRANEAN SANGRIA RITA (RED OR WHITE)				6,80 €
CERVEZA DE BOTELLA O CIDRA BOTTLE OF BEER OR CIDER				4,40 €
ESPIRITUOSOS NO PREMIUM HOUSE SPIRITS		7,00 €		8,00 €
ESPIRITUOSOS PREMIUM PREMIUM SPIRITS		9,50 €		9,80 €*
LICORES LIQUEURS				6,00 €

LAS REFERENCIAS MARCADAS CON UN * NO ESTÁN INCLUIDAS DENTRO DEL “TI”.
THE ITEMS THAT HAVE * ARE NOT INCLUDED IN THE “AI”.

IGIC INCLUIDO / IGIC INCLUDED

ESTACIÓN DE TORTILLAS Y FRITOS
OMELETTE AND FRIED FOOD STATION

TORTILLA DE PAPAS SIN CEBOLLA — 6€
TRADITIONAL SPANISH OMELETTE WITHOUT ONION

TORTILLA DE PAPAS CON ESPINACAS — 6€

TORTILLA DE PAPAS RELLENA DE POLLO Y AGUACATE — 6€
POTATO OMELETTE STUFFED WITH CHICKEN AND AVOCADO

TORTILLA DE PAPAS CON CHORIZO / POTATO OMELETTE WITH CHORIZO — 6€

TORTILLA DE PAPAS RELLENAS DE GAMBAS Y SETAS — 7€
POTATO OMELETTE STUFFED PRAWNS AND MUSHROOMS

TORTILLA DE PAPAS RELLENA DE JAMÓN Y QUESO — 7€
OMELETTE STUFFED WITH HAM AND CHEESE

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN / "BROKEN EGGS" WITH IBERIAN HAM — 7€

HUEVOS ROTOS CON CHORIZO / "BROKEN EGGS" WITH CHORIZO — 6€

CROQUETAS CASERAS SIN GLUTEN DE SETAS — 8€
HOMEMADE MUSHROOM CROQUETTES (WITHOUT GLUTEN)

CROQUETAS CASERAS SIN GLUTEN DE JAMÓN — 8€
HOMEMADE IBERIAN HAM CROQUETTES (WITHOUT GLUTEN)

CROQUETAS CASERAS SIN GLUTEN DE COSTILLAS Y MILLO — 8€
HOMEMADE SHORT RIB AND MILLET CROQUETTES (WITHOUT GLUTEN)

CROQUETAS CASERAS SIN GLUTEN DE POLLO — 8€
HOMEMADE CHICKEN CROQUETTES (WITHOUT GLUTEN)

CROQUETAS CASERAS SIN GLUTEN DE ESPINACAS Y PIÑONES — 8€
HOMEMADE SPINACH AND PINES CROQUETTES (WITHOUT GLUTEN)

CROQUETAS CASERAS SIN GLUTEN DE ALMOGROTE — 8€
HOMEMADE CROQUETTES FROM ALMOGROTE (WITHOUT GLUTEN)

ESTACIÓN ASIÁTICA
ASIAN STATION

HOSOMAKI ROLL 6 PIEZAS (LANGOSTINO, SALMÓN, ATÚN Y VEGETAL) — 12€
HOSOMAKI ROLL 6 UNITS (PRAWN, SALMON, TUNA AND VEGETABLES)

SURTIDO DE NIGUIRIS / NIGUIRIS ASSORTMENT — 18€

GYOZAS VEGETALES Y POLLO / CHICKEN & VEGETABLES GYOZAS — 6€

PAN BAO DE RABO DE TORO / OXTAIL BAO BUN — 6€

PAN BAO DE PANCETA DE CERDO / PORK BELLY BAO BUN — 6€

PAN BAO DE PESCADO /FISH BAO BREAD — 6€

PAN BAO DE VERDURAS /VEGETABLE PAO BREAD — 6€

POKE DE ATÚN / TUNA POKE — 8€

POKE VEGETAL / VEGETABLE POKE BOWL — 8€

POKE DE SALMÓN / SALMON POKE BOWL — 8€

ESTACIÓN IBÉRICOS
IBERIAN STATION

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESOS CANARIOS — **16€**
HAM AND CHEESE BOARD

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO — **14€**
CEBO IBERIAN HAM BOARD

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA — **20€**
ACORN-FED 100% IBERIAN HAM BOARD

TABLA DE SURTIDOS DE IBÉRICOS / MIXED IBERIAN HAM BOARD — **14€**

TABLA DE QUESOS CANARIOS D.O. / D.O. CANARIAN CHEESE PLATTER — **14€**

TABLA DE QUESOS DE UGA / "UGA" CHEESE BOARD — **18€**

RACIÓN DE ENCURTIDOS / PICKLES — **4€**

SELECCIÓN DE PINTXOS — **3€**
SELECTIOIN OF "PINTXOS"

ESTACIÓN DE PESCADOS
FISH STATION

CAZUELITA DE MEJILLÓN MARINERA — **9€**
MUSSEL CASSEROLA

PESCADO FRITO EN TEMPURA CON PAPA CANARIA — **12€**
TEMPURA FISH NUGGETS WITH CANARIAN POTATOES

PESCADO FRITO EN ADOBO / MARINATED FRIED FISH — **12€**

LANGOSTINOS AL AJILLO /GARLIC PRAWNS "AL AJILLO" — **13,5€**

LANGOSTINOS CRUJIENTES / CRISPY PRAWNS — **16€**

CALAMAR SAHARIANO FRITO — **18€**
FRIED SAHARAN CALAMARI

SALMÓN A LA PLANCHA / GRILLED SALMON — **16€**

PAPAS BONITAS CON SUS MOJOS — **6€**
RAINBOW POTATO ROAST WITH TYPICAL SUCES

ESTACION DE CARNES AL GRILL
GRILLED MEAT STATION

ALITAS DE POLLO CON MOJO COLORADO — **12€**
CHICKEN WINGS WITH RED MARINADE

TIRAS DE CERDO IBÉRICO / IBERIAN PORK TENDERLOIN STRIPS — **18€**

BROCHETA DE POLLO DE CORRAL / FREE RANGE CHICKEN SKEWER — **8€**

BIFE ANCHO CON ESCAMAS DE SAL, — **18€**

ACEITE DE CARBÓN Y GUACAMOLE
BEEF TENDERLOIN WITH SALT FLAKES, SMOKED OLIVE AND GUACAMOLE

RACIÓN DE VERDURAS / SAUTTED VEGETABLES — **8€**

PATATA ASADA / JACKET POTATOES — **2,5€**

ESTACIÓN MEXICANA
MEXICAN STATION

NACHOS CON GUACAMOLE, CHEEDAR Y PICO DE GALLO NACHOS WITH GUACAMOLE, CHEEDAR AND "PICO DE GALLO"	8€
CEVICHE DE ABADEJO / POLLOCK CEVICHE	16€
CEVICHE DE VERDURAS CON AGUACATE Y LIMA VEGETABLE AND AVOCADO CEVICHE	12€
TACOS VEGANOS CON GUACAMOLE (3 UDS) VEGAN TACO WITH GUACAMOLE	11€
TACOS DE TERNERA CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO (3 UDS) BEEF TACO WITH GUACAMOLE AND "PICO DE GALLO"	11€
TACOS PASTOR DE POLLO Y PIÑA (3 UDS) AL PASTOR CHICKEN AND PINEAPPLE TACO	11€
FAJITA VEGANA (4 UDS) / VEGAN FAJITAS	14,5€
FAJITA DE POLLO (4 UDS) / CHICKEN FAJITA	14,5€
SURTIDO MEX / MEXICAN MINI ROLLS	16,5€

ESTACIÓN DE POSTRES
DESSERTS STATION

HELADO ARTESANO / ARTISAN ICE CREAM	3,5€
MACARONS (5 UDS) / MACARONS (5 UDS)	3,5€
TARTAS DE NUESTRO OBRADOR / HOMEMADE CAKES	7€
POSTRES CANARIOS / CANARIAN DESSERTS	6€
BOCADITOS DULCES (5 UDS) / SWEET BITES (5 UDS)	6€

GLUTEN
MILK / LECHE
EGG / HUEVO
FISH / PESCADO
PEANUT / CACAHUETE
NUT / FT. CÁSCARA
SHELLFISH / CRUSTÁCEOS
SHELLFISH / MOLUSCOS
SULPHITE / SULFITO
SOY / SOJA
MUSTARD / MOSTAZA
CELERY / APIO
SESAME / SÉSAMO
LUPINS / ALTRAMUCES

IGIC INCLUIDO / CANARY ISLAND TAX (IGIC) INCLUDED

SI USTED TIENE ALGUNA INTOLERANCIA, POR FAVOR INFORME A NUESTRO PERSONAL.
PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD INTOLERANCES.

¡AYÚDANOS A CUIDAR DEL PLANETA!
RECUERDA QUE PUEDES SOLICITAR UN RECIPIENTE PARA LLEVARTE LOS ALIMENTOS QUE NO HAYAS TERMINADO DE CONSUMIR.

HELP US TAKE CARE OF OUR PLANET!
REMEMBER THAT YOU CAN ALWAYS ASK FOR A TAKEAWAY CONTAINER TO TAKE LEFTOVERS HOME WITH YOU.

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO

PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras

OUR SECRET INGREDIENT?

RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

We prioritise products that help support the ocean and fishing communities