



TAXE INCLUSE DANS LE PRIX

Par tradition, nous servons Pain Chaud (3.50 par per.)

Si vous ne le souhaitez pas, veuillez en informer le serveur.

Soupes

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | Soupe du jour (Spécialité de Notre Chef, demandez au Serveur) | 9.95 |
| 2 | Crème de Langouste au Cognac et Caviar | 19.95 |

Salades

- | | | |
|---|--|-------|
| 3 | Salade Caprese ITACANARIA
(Mozzarella de bufflonne et tomate Canarienne) | 12.95 |
| 4 | Salade d'avocats et crevettes royales à la sauce rosée | 19.95 |
| 5 | Salade Gourmet de Homard | 59.95 |

Entrées

- | | | |
|----|---|-----------------|
| 6 | Plateau de fromages canariens avec confiture de figues | 19.95 |
| 7 | Plateau de Jambon Ibérique de Bellota (au gland) 100% | 28.95 |
| 8 | Melon au Jambon Ibérique de Bellota (au gland) 100% | 15.95 |
| 9 | Cocktail de crevettes et fruits | 15.95 |
| 10 | Carpaccio de Filet de Bœuf | 19.95 |
| 11 | Saumon Fumé farci aux Crevettes royales et Fromage à la Crème | 18.95 |
| 12 | Huître fraîche (min. 4 unités, prix par unité) | 4.95 |
| 13 | Casserole de crevettes royales à l'ail | 18.95 |
| 14 | Petites seiches panées | 15.95 |
| 15 | Champignons frais à l'ail | 9.95 |
| 16 | Camembert frit avec sauce aux myrtilles | 9.95 |
| 17 | Pétoncle à la Bilbao ou à la sauce Safran | 4 unités. 22.95 |
| 18 | Poulpe à la Galicien ou à la Canarien | 18.95 |

Poissons et Fruits de Mer

- | | | |
|----|---|-------------------------|
| 19 | Poisson du jour | (demander au serveur) |
| 20 | Filet de sole grillé ou à la sauce Cava | 25.95 |
| 21 | Filet de dorade ou de bar grillé | 25.95 |
| 22 | Filet de saumon grillé ou à la sauce poivré | 25.95 |
| 23 | Crevettes royales grillées | 5 unités. 25.95 |
| 24 | Crevettes royales et Pétoncle à la Safran | 29.95 |
| 25 | Homard canadien au votre goût | ± 500 grs. 49.95 |
- (Cuit à la vapeur servi avec deux sauces ou Gratin au Fromage)



LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC.

Por tradición, servimos Pan Caliente (3.50 por per.)

Si no lo desea, por favor, notifíquese al Camarero.

Sopas

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | Sopa del Día (Especialidad de Nuestro Chef, pregunte al Camarero) | 9.95 |
| 2 | Crema de Langosta con Cognac y Caviar | 19.95 |

Ensaladas

- | | | |
|---|--|-------|
| 3 | Ensalada Caprese ITACANARIA
(Mozzarella de Búfala y Tomate Canario) | 12.95 |
| 4 | Ensalada de Aguacate y Langostinos en Salsa Rosa | 19.95 |
| 5 | Ensalada Gourmet de Bogavante | 59.95 |

Entrantes

- | | | |
|----|--|---------------|
| 6 | Tabla de Quesos Canarios con Mermelada de Higo | 19.95 |
| 7 | Tabla de Jamón Ibérico de Bellota 100% | 28.95 |
| 8 | Melón con Jamón Ibérico de Bellota 100% | 15.95 |
| 9 | Cóctel de Langostinos y Frutas | 15.95 |
| 10 | Carpaccio de Solomillo de Ternera | 19.95 |
| 11 | Salmón Ahumado Relleno de Langostinos y Crema de Queso | 18.95 |
| 12 | Ostra Fresca (min. 4 unds., precio por unidad) | 4.95 |
| 13 | Cazuela de Langostinos al Ajillo | 18.95 |
| 14 | Choco Rebozado | 15.95 |
| 15 | Champiñones Frescos al Ajillo | 9.95 |
| 16 | Camembert Frito con Salsa de Arándanos | 9.95 |
| 17 | Carne de Vieira a la Bilbaína o Azafrán | 4 unds. 22.95 |
| 18 | Pulpo a la Gallega o Canaria | 18.95 |

Pescados y Mariscos

- | | | |
|----|---|------------------------|
| 19 | Pescado del Día | (Pregunte al Camarero) |
| 20 | Filete de Lenguado a la Plancha o al Cava | 25.95 |
| 21 | Filete de Dorada o Lubina a la Plancha | 25.95 |
| 22 | Filete de Salmón a la Plancha o a la Pimienta | 25.95 |
| 23 | Langostinos Grill | 5 unds. 25.95 |
| 24 | Langostinos y Carne de Vieiras al Azafrán | 29.95 |
| 25 | Bogavante Canadiense al Gusto | ± 500 grs. 49.95 |
- (al Vapor servido con dos salsas o Gratinado con Queso)



STEUER INBEGRIFFEN

Traditionell servieren wir warmes Brot (3.50 pro Pers.)

Wenn Sie es nicht möchten, benachrichtigen Sie bitte den Kellner.

Suppen

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Tagessuppe (Spezialität unseres Küchenchefs, fragen Sie den Kellner) | 9.95 |
| 2 | Languste Creme mit Cognac und Kaviar | 19.95 |

Salate

- | | | |
|---|---|-------|
| 3 | Capresesalat ITACANARIA
(Büffelmozzarella und kanarische Tomate) | 12.95 |
| 4 | Avocado und Riesengarnelen Salat in Cocktail Sauce | 19.95 |
| 5 | Gourmet Hummer Salat | 59.95 |

Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------------|
| 6 | Kanarisches Käsebrett mit Feigenmarmelade | 19.95 |
| 7 | Iberischem Schinken Bellota (Eichelmast) 100% | 28.95 |
| 8 | Melone mit iberischem Schinken Bellota (Eichelmast) 100% | 15.95 |
| 9 | Riesengarnelen und Frucht Cocktail | 15.95 |
| 10 | Rinderfilet Carpaccio | 19.95 |
| 11 | Räucherlachs gefüllt mit Riesengarnelen und Frischkäse | 18.95 |
| 12 | Frische Auster (Mindest. 4 Einheiten, Preis pro Einheit) | 4.95 |
| 13 | Riesengarnelen in Knoblauchöl | 18.95 |
| 14 | Paniertes Sepia Tintenfische | 15.95 |
| 15 | Frische Champignons in Knoblauchöl | 9.95 |
| 16 | Frittierter Camembert mit Blaubeerensauce | 9.95 |
| 17 | Jakobsmuschel Bilbao Stil oder Safran Sauce | 4 Einh. 22.95 |
| 18 | Galicischer oder Kanarischer Oktopus | 18.95 |

Fisch und Meeresfrüchte

- | | | |
|----|--|----------------------------|
| 19 | Fisch des Tages | (fragen Sie den Kellner) |
| 20 | Gegrilltes Seezungenfilet oder Seezungenfilet Cava Sauce | 25.95 |
| 21 | Gegrillte Goldbrassefilet oder Wolfsbarschfilet | 25.95 |
| 22 | Gegrilltes Lachsfilet oder mit Pfeffersauce | 25.95 |
| 23 | Gegrillten Riesengarnelen | 5 Einh. 25.95 |
| 24 | Riesengarnelen und Jakobsmuscheln mit Safran | 29.95 |
| 25 | Kanadischer Hummer nach Geschmack | ± 500 grs. 49.95 |
- (Gedämpft serviert mit zwei Saucen oder Gratin mit Käse)



НАЛОГ ВКЛЮЧЕН В ЦЕНУ IGIC.

По традиции подаем горячий хлеб (3,50 с человека)

Если вы этого не хотите, пожалуйста, сообщите официанту.

Суп

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | Суп дня (Специальность нашего шеф-повара, спросите у официанта) | 9.95 |
| 2 | Крем из лобстера с коньяком и икрой | 19.95 |

Салат

- | | | |
|---|--|-------|
| 3 | Салат Капрезе ITACANARIA
(Моцарелла из буйволиного молока и канарские помидоры) | 12.95 |
| 4 | Салат из авокадо и Королевские креветки в розовом соусе | 19.95 |
| 5 | Салат с Омар | 59.95 |

Закуски

- | | | |
|----|--|-------|
| 6 | Канарские сыры с инжирным джемом | 19.95 |
| 7 | Иберийская ветчина "Bellota" 100% желудевая свинья | 28.95 |
| 8 | Дыня с иберийской ветчиной "Bellota" 100% желудевая свинья | 15.95 |
| 9 | Коктейль из Королевские креветки и фруктов | 15.95 |
| 10 | Карпаччо из говяжьей вырезки | 19.95 |
| 11 | Копченый лосось, фаршированный креветками и сливочный сыр | 18.95 |
| 12 | Свежая устрица (мин. 4 шт., цена за шт.) | 4.95 |
| 13 | Королевские креветки с чесночным соусом | 18.95 |
| 14 | Панированный Каракатица | 15.95 |
| 15 | Свежие грибы с чесноком | 9.95 |
| 16 | Жареный камамбер с черника соусом | 9.95 |
| 17 | Морской гребешок стиль Бильбао или шафрановый стиль 4 ед. | 22.95 |
| 18 | Pulpo a la Gallega o Canaria | 18.95 |

Рыба и Морепродукты

- | | | | |
|----|--|----------------------|-------|
| 19 | Рыба дня | (спроси у официанта) | |
| 20 | Филе морской язык на гриле или с соусом кава | | 25.95 |
| 21 | Филе дорада или лаврак на гриле | | 25.95 |
| 22 | Филе лосося на гриле или с перечным соусом | | 25.95 |
| 23 | Королевские креветки на гриле | 5 ед. | 25.95 |
| 24 | Королевские креветки и гребешок с Шафраном | | 29.95 |
| 25 | Омар на ваш вкус | ± 500 grs. | 49.95 |
- (На пару подается с двумя соусами или Гратен с сыром)



TASSE INCLUSE NEL PREZZO IGIC.

Per tradizione serviamo Pane Caldo (3.50 a per.)

Se non lo desideri, ti preghiamo di avvisare il cameriere.

Zuppe

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Zuppa del giorno (Specialità del Nostro Chef, chiedi al Cameriere) | 9.95 |
| 2 | Crema di Aragosta con Cognac e Caviale | 19.95 |

Insalate

- | | | |
|---|--|-------|
| 3 | Insalata caprese ITACANARIA
(Mozzarella di Bufala e Pomodoro delle Canarie) | 12.95 |
| 4 | Insalata di avocado e gamberoni in salsa rosa | 19.95 |
| 5 | Insalata di Astice Gourmet | 59.95 |

Antipasti

- | | | |
|----|--|---------------|
| 6 | Formaggi delle Canarie con marmellata di fichi | 19.95 |
| 7 | Prosciutto iberico di ghianda Bellota 100% | 28.95 |
| 8 | Melone con prosciutto iberico di ghianda Bellota 100% | 15.95 |
| 9 | Cocktail di gamberoni e frutta | 15.95 |
| 10 | Carpaccio di filetto di manzo | 19.95 |
| 11 | Salmone Affumicato Ripieno di Gamberoni e crema di formaggio | 18.95 |
| 12 | Ostrica fresca (min. 4 unità, prezzo per unità) | 4.95 |
| 13 | Casseruola di Gamberoni All'aglio | 18.95 |
| 14 | Seppie impanate | 15.95 |
| 15 | Funghi Freschi All'aglio | 9.95 |
| 16 | Camembert fritto con salsa di mirtili | 9.95 |
| 17 | Capesante alla Bilbao o allo Zafferano | 4 pezzi 22.95 |
| 18 | Polpo alla Galiziana o alla Canaria | 18.95 |

Pesce e Frutti di mare

- | | | |
|----|--|-------------------------|
| 19 | Pesce del giorno | (chiedi al cameriere) |
| 20 | Filetto di sogliola alla griglia o alla Cava | 25.95 |
| 21 | Filetto di orata o Branzino alla Griglia | 25.95 |
| 22 | Filetto di salmone alla griglia o al pepe | 25.95 |
| 23 | Gamberoni alla griglia | 5 pezzi 25.95 |
| 24 | Gamberoni e Capesante allo Zafferano | 29.95 |
| 25 | Astice canadese a tuo gusto | ± 500 grs. 49.95 |
- (Al vapore servito con due salse o Gratin con Formaggio)



Svenska

SKATT INGÅR IGIC.

Av tradition serverar vi varmt bröd (3.50 per per.)
Om du inte vill ha det, vänligen meddela servitören.

Soppa

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Dagens soppa (Vår kocks specialitet, fråga servitören) | 9.95 |
| 2 | Hummerkräm med konjak och kaviar | 19.95 |

Sallad

- | | | |
|---|--|-------|
| 3 | Caprese sallad ITACANARIA
(Buffelmozzarella och kanarisk tomat) | 12.95 |
| 4 | Avokado och Jätteräkor sallad i cocktail sås | 19.95 |
| 5 | Gourmet hummer sallad | 59.95 |

Förrätter

- | | | |
|----|--|---------------|
| 6 | Kanarisk ostbräda med fikonsylt | 19.95 |
| 7 | Iberisk skinka Bellota (Ekollonmatad) 100% | 28.95 |
| 8 | Melon med iberisk skinka (Ekollonmatad) 100% | 15.95 |
| 9 | Jätteräkor och frukt cocktail | 15.95 |
| 10 | Oxfile Carpaccio | 19.95 |
| 11 | Rökt lax fylld med jätteräkor och färskost | 18.95 |
| 12 | Färskt ostron (min. 4 enheter, pris per enhet) | 4.95 |
| 13 | Jätteräkor med vitlök | 18.95 |
| 14 | Panerad sepiabläckfisk | 15.95 |
| 15 | Färska svampar med vitlök | 9.95 |
| 16 | Stekt camembert med blåbärssås | 9.95 |
| 17 | Kammussla Bilbao stil eller Saffran sås | 4 bitar 22.95 |
| 18 | Galicisk eller Kanarisk octopus bläckfisk | 18.95 |

Fisk och Skaldjur

- | | | |
|----|--|---------------------|
| 19 | Dagens fisk | (fråga servitören) |
| 20 | Grillad Sjötunga filé eller Cavasås | 25.95 |
| 21 | Grillad Guldspardifilé eller havsabborrefile | 25.95 |
| 22 | Grillad Laxfilé eller Pepparsås | 25.95 |
| 23 | Grillad Jätteräkor | 5 bitar 25.95 |
| 24 | Jätteräkor och Kammussla med saffran | 29.95 |
| 25 | Kanadensisk hummer efter smak | ± 500 grs. 49.95 |
- (Ångkokt serveras med två såser eller gratäng med ost)

INCLUSIEF BELASTING IGIC.

Traditiegetrouw serveren wij Warm Brood (3.50 per pers.)

Als u dit niet wilt, kunt u dit doorgeven aan de ober.

Soep

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | Soep van de dag (Specialiteit van onze chef, vraag het de ober) | 9.95 |
| 2 | Kreeftencrème met Cognac en Kaviaar | 19.95 |

Salade

- | | | |
|---|--|-------|
| 3 | Caprese salade ITACANARIA
(Buffelmozzarella en Canarische Tomaat) | 12.95 |
| 4 | Avocado en garnalen salade in cocktail saus | 19.95 |
| 5 | Salade met kreeft Gourmet | 59.95 |

Voorgerechten

- | | | |
|----|---|----------------|
| 6 | Canarische Kaas met Vijgenjam | 19.95 |
| 7 | Iberische ham Bellota (van eikel-varkens) 100% | 28.95 |
| 8 | Meloen met Iberische Ham Bellota (van eikel-varkens) 100% | 15.95 |
| 9 | Grote garnalen en fruit Cocktail | 15.95 |
| 10 | Ossenhaas Carpaccio d | 19.95 |
| 11 | Gerookte zalm gevuld met grote garnalen en roomkaas | 18.95 |
| 12 | Verse oester (min. 4 stuks, prijs per stuk) | 4.95 |
| 13 | Grote garnalen met knoflook | 18.95 |
| 14 | Gepaneerde sepaia Inktvis | 15.95 |
| 15 | Verse Knoflookchampignons | 9.95 |
| 16 | Gefrituurde Camembert met bosbessensaus | 9.95 |
| 17 | Mantelschelpen in Bilbao stijl of met Saffraan saus | 4 stuks. 22.95 |
| 18 | Octopus in Galicische of Canarische stijl | 18.95 |

Vis en Zeevruchten

- | | | |
|----|--|-----------------------|
| 19 | Vis van de dag | (vraag het de ober) |
| 20 | Gegrilde Zeetongfilet of met Cava saus | 25.95 |
| 21 | Gegrilde Goudbrasemfilet of Zeebaarsfilet | 25.95 |
| 22 | Gegrilde Zalmfilet of met Pepersaus | 25.95 |
| 23 | Gegrilde grote garnalen | 5 stuks. 25.95 |
| 24 | Grote garnalen en Mantelschelpen met saffraan saus | 29.95 |
| 25 | Canadese kreeft naar smaak
(Gestoomd geserveerd met twee sauzen of Gratin met Kaas) | ± 500 grs. 49.95 |

Drinks / Bebidas

ACQUA PANNA	Natural Water	505 ml	3.95
S.PELLEGRINO	Sparkling Water	505 ml	3.95
Coca Cola, Fanta, Sprite, Nestea Lemon, Appletiser			3.95
Schweppes Tónica, Ginger Ale			3.95
Juice Bot. / Zumo Bot.			3.95
Fresh Juice / Zumo Natural			6.95

Beer & Cider

Peroni Pint / Jarra	7.95
Heineken Bot.	3.95
Heineken Sin 0.0. Bot	3.95
Budweiser Bot.	3.95
Coronita Bot.	4.50
Magnes Bot.	5.95
Kopparberg Bot.	5.95

Aperitivo & Digestivo

Martini, Campari, Aperol	5.50
Pernod, Ricard	5.95
Tío Pepe	5.50
Oporto 10 Años	9.95
Fernet Branca	5.95
Averna, Ramazzotti	5.95
Jägermeister	5.95
Tequila José Cuervo	4.50

Gin / Ginebra

Gordon's	5.50
Gordon's Pink	5.95
Beefeater, Tanqueray	5.50
Bombay Sapphire	6.95
Hendrick's, Brockmans	9.95
Gin Mare	9.95
Tanqueray Ten	9.95
G'Vine Nouaison, Floraison	9.95
Macaronesian (RECOMENDADO)	8.95

Vodka

Smirnoff	5.50
Absolut	5.95
Grey Goose	9.95
Beluga	11.95

Rum / Ron

Bacardi	5.95
Captain Morgan, Spiced	5.95
Havana 7	6.95
Cacique Añejo	6.95
Arehucas Reserva	12.95
Zacapa	19.95
Malibú	5.50

Sangria

Red Wine Sangria	½ Lt.	11.95
	1 Lt.	17.95
Champagne Sangria	½ Lt.	12.95
	1 Lt.	19.95

Our Suggestions

Duck Ham served with Toasties

Jamón de Pato servido con Tostaditas

25.95

Chicken Croquettes with Curry Mayonnaise (5 units.)

Croquetas de Pollo con Mayonesa de Curry (5 unds.)

11.95

Malvasia Duck Magret in Porto or Orange Sauce

Magret de pato a la malvasía en salsa de oporto o naranja

25.95

Heart of Fillet Steak Stuffed with Roquefort Cheese in Porto

Corazón de Solomillo Relleno de Queso Roquefort al Oporto

38.95

Black Rice with Cuttlefish and King Prawns (2 pers.)

Arroz Negro con Chocos y Langostinos (2 pers.)

49.95

Kött

26	Grillad entrecote	± 300 grs.	25.95
27	Grillad oxfilé	± 260 grs.	29.95
28	<u>Hemgjorda såser</u>		3.95
	— Svampar	— Tre peppar	— Bearnaise
	— Portvin	— Roquefort	
29	Grillad lammkotlett	6 bitar	22.95
30	Stekt lammskuldra eller lamm ben		29.95
31	Nötkött Stroganoff med ris (Vår kocks recept)		22.95
32	Chateaubriand TRADITIONELL	2 pers.	75.95
	(Serveras med tre såser och special garnering)		

Extra Garnering

Pommes frites	3.95	Stekt potatis med vitlök	3.95
Kanarisk potatis	3.95	Sallader	4.95

Ris och Paella

33	Jätteräkor och lax Risotto		25.95
34	Anka och lök Risotto		25.95
35	Risotto med nötkött och svamp		25.95
36	Fisk och skaldjur Paella	2 pers.	49.95
37	Paella med Hummer	2 pers.	69.95
38	Paella med grönsaker	2 pers.	39.95
39	Krämigt ris med fisk och skaldjur	2 pers.	49.95
40	Krämigt ris med Hummer	2 pers.	69.95

Pasta

41	Spaghetti Mare e Monte (Jätteräkor och svamp i grädde)		19.95
42	Spaghetti med Skaldjur		22.95
43	Spaghetti med hummer och tomat	2 pers.	59.95
44	Tagliatelle med kalvkött och svamp i rött vin		22.95
45	Tagliatelle med anka och lök i rött vin		22.95

Vlees

<u>26</u>	Gegrilde entrecote	± 300 grs.	25.95
<u>27</u>	Gegrilde Ossenhaas	± 260 grs.	29.95
<u>28</u>	<u>Huisgemaakte Sauzen</u>		3.95
	— Champignons	— Drie peper	— Bearnaise
	— Portwijn	— Roquefort	
<u>29</u>	Gegrilde Lamskoteletjes	6 stuks.	22.95
<u>30</u>	Gebraden Schouder of Lamsbout		29.95
<u>31</u>	Rundvlees Stroganoff Met Rijst (Recept van onze chef)		22.95
<u>32</u>	Chateaubriand TRADICIONAL	2 pers.	75.95
	(Geserveerd met drie sauzen en speciale bijgerecht)		

Bijgerecht Extra

Frieten	3.95	Gebakken aardappelen met knoflook	3.95
Canarische aardappelen	3.95	Salades	4.95

Rijst en Paella

<u>33</u>	Risotto met Grote garnalen en Zalm		25.95
<u>34</u>	Risotto met Eend en Ui		25.95
<u>35</u>	Risotto met Kalfsvlees en Champignons		25.95
<u>36</u>	Paella met Vis en Zeevruchten	2 pers.	49.95
<u>37</u>	Paella met Canadese Kreeft	2 pers.	69.95
<u>38</u>	Paella met Groenten	2 pers.	39.95
<u>39</u>	Romige rijst met vis en zeevruchten	2 pers.	49.95
<u>40</u>	Romige rijst met Canadese Kreeft	2 pers.	69.95

Pasta

<u>41</u>	Spaghetti Mare e Monte (Grote Garnalen en Champignons in Room)		19.95
<u>42</u>	Spaghetti Frutti di Mare- vis en zeevruchten		22.95
<u>43</u>	Spaghetti Met Kreeft En Tomaat	2 pers.	59.95
<u>44</u>	Tagliatelle met Kalfsvlees en Champignons in rode wijn		22.95
<u>45</u>	Tagliatelle met Eend en Ui in Rode Wijn		22.95

Мясо

26	Антрекот на гриле	± 300 grs.	25.95
27	Говяжья вырезка на гриле	± 260 grs.	29.95
28	<u>домашние соусы</u>		3.95
	— Грибы	— Три перец	— Беарнез
	— Портвейн	— Рокфор	
29	Отбивная из баранины на гриле	6 еди.	22.95
30	Плечо ягненка или баранья нога жареный		29.95
31	Бефстроганов с рисом (Рецепт нашего шеф-повара)		22.95
32	Шатобриан ТРАДИЦИОННЫЙ	2 pers.	75.95
	(Подается с тремя соусами и особым гарниром)		

Дополнительные гарниры

Картофель фри	3.95	Картофель с чесноком	3.95
Канарский картофель	3.95	Салаты	4.95

Рис и паэлья

33	Ризотто с Королевские креветки и лососем		25.95
34	Ризотто с уткой и луком		25.95
35	Ризотто с говядиной и грибами		25.95
36	Паэлья из рыбы и морепродуктов	2 pers.	49.95
37	Паэлья с Омар	2 pers.	69.95
38	Паэлья с овощами	2 pers.	39.95
39	Сливочный рис с рыбой и морепродуктами	2 pers.	49.95
40	Сливочный рис с Омар	2 pers.	69.95

Паста

41	Спагетти "Mare e Monte" (Королевские креветки и грибы в сливках)		19.95
42	Спагетти с морепродуктами		22.95
43	Спагетти с Омар и помидорами	2 pers.	59.95
44	Тальятелле с телятиной и грибами в красном вине		22.95
45	Тальятелле с уткой и луком в красном вине		22.95

Carne

26	Entrecote alla Griglia	± 300 grs.	25.95
27	Filetto Di Manzo alla griglia	± 260 grs.	29.95
28	<u>Salse fatte in casa</u>		3.95
	— Funghi	— Tre pepe	— Bearnaise
	— Vino di porto	— Roquefort	
29	Costoletta di Agnello alla griglia	6 pezzi	22.95
30	Spalla o cosciotto di agnello arrosto		29.95
31	Manzo alla Stroganoff con Riso (La ricetta del nostro Chef)		22.95
32	Chateaubriand TRADIZIONALE	2 pers.	75.95
	(Servito con tre salse e contorno speciale)		

Contorni Extras

Patatine fritte	3.95	Patate saltate con aglio	3.95
Patate delle Canarie	3.95	Insalate	4.95

Riso e Paella

33	Risotto con Gamberoni e Salmone		25.95
34	Risotto con Anatra e Cipolla		25.95
35	Risotto con Manzo e Funghi		25.95
36	Paella di pesce e frutti di mare	2 pers.	49.95
37	Paella di Astice canadese	2 pers.	69.95
38	Paella di Verdure	2 pers.	39.95
39	Riso cremoso con pesce e frutti di mare	2 pers.	49.95
40	Riso cremoso con Astice canadese	2 pers.	69.95

Pasta

41	Spaghetti Mare e Monte (Gamberoni e Funghi in Crema)		19.95
42	Spaghetti Frutti di Mare		22.95
43	Spaghetti all'Astice con pomodoro	2 pers.	59.95
44	Tagliatelle con Manzo e Funghi al Vino Rosso		22.95
45	Tagliatelle con Anatra e Cipolla al Vino Rosso		22.95

Fleischgerichte

26	Gegrilltes Entrecote	± 300 grs.	25.95
27	Gegrilltes Rinderfilet	± 260 grs.	29.95
28	<u>Hausgemachte Saucen</u>		3.95
	— Pilze	— Drei Pfeffer	— Bearnaise
	— Portwein	— Roquefort	
29	Gegrillte Lammkoteletts	6 Einh.	22.95
30	Gebratene Lammschulter oder Lammkeule		29.95
31	Rindfleisch Stroganoff mit Reis (Rezept unseres Chefkochs)		22.95
32	Chateaubriand TRADITIONELL	2 Pers.	75.95
	(Serviert mit drei Saucen und Spezial Beilage)		

Beilagen Extra

Pommes Frites	3.95	Bratkartoffeln mit Knoblauch	3.95
Kanarische Kartoffeln	3.95	Salate	4.95

Reis und Paella

33	Risotto mit Riesengarnelen und Lachs		25.95
34	Risotto mit Ente und Zwiebeln		25.95
35	Risotto mit Rindfleisch und Pilzen		25.95
36	Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	2 Pers.	49.95
37	Kanadischer Hummer Paella	2 Pers.	69.95
38	Vegetarische Paella	2 Pers.	39.95
39	Cremiger Reis mit Fisch und Meeresfrüchten	2 Pers.	49.95
40	Cremiger Reis mit Kanadischer Hummer	2 Pers.	69.95

Pasta

41	Spaghetti Mare e Monte (Riesengarnelen und Pilze in Sahne)		19.95
42	Spaghetti mit Meeresfrüchten		22.95
43	Spaghetti mit Hummer und Tomaten	2 Pers.	59.95
44	Tagliatelle mit Rindfleisch und Champignons in Rotwein		22.95
45	Tagliatelle mit Ente und Zwiebel in Rotwein		22.95

Viandes

26	Entrecôte Grillée	± 300 grs.	25.95
27	Filet de boeuf grillé	± 260 grs.	29.95
28	<u>Sauces fait maison</u>		3.95
	— Champignons	— Trois poivres	— Bearnaise
	— Porto	— Roquefort	
29	Côtelettes d'agneau grillée	6 unités.	22.95
30	Epaule ou Gigot d'Agneau de lait rôti		29.95
31	Bœuf Stroganoff au Riz (La recette de notre Chef)		22.95
32	Chateaubriand TRADITIONNEL	2 pers.	75.95
	(Servi avec Trois Sauces et Garniture Spéciale)		

Garnitures Extra

Frites	3.95	Pommes de terre à l'ail	3.95
Pommes de terre canariennes	3.95	Salades	4.95

Riz et Paella

33	Risotto au Crevettes royales et Saumon		25.95
34	Risotto au canard et oignons		25.95
35	Risotto au bœuf et champignons		25.95
36	Paella aux poissons et fruits de mer	2 pers.	49.95
37	Paella au Homard canadien	2 pers.	69.95
38	Paella aux légumes	2 pers.	39.95
39	Riz crémeux au poisson et aux fruits de mer	2 pers.	49.95
40	Riz crémeux au Homard canadien	2 pers.	69.95

Pasta

41	Spaghetti Mare e Monte (Crevettes royales et Champignons à la Crème)		19.95
42	Spaghettis aux Fruits de mer		22.95
43	Spaghetti au Homard à la Tomate	2 pers.	59.95
44	Tagliatelles avec Boeuf et Champignons au Vin Rouge		22.95
45	Tagliatelles avec Canard et Oignons au Vin Rouge		22.95

Carnes

26	Entrecot al Grill	± 300 grs.	25.95
27	Solomillo de Ternera al Grill	± 260 grs.	29.95
28	<u>Salsas Caseras</u>		3.95
	— Champiñones	— Tres Pimientas	— Bearnaise
	— Vino Oporto	— Queso Roquefort	
29	Chuletilla de Cordero Recental al Grill	6 unds.	22.95
30	Paletilla o Pierna de Cordero Lechal Asada		29.95
31	Strogonoff de Ternera con Arroz (Receta de Nuestro Chef)		22.95
32	Chateaubriand TRADICIONAL	2 pers.	75.95
	(Servido con Tres Salsas y Guarnición Especial)		

Guarniciones Extras

Papas Fritas	3.95	Papas Salteadas con Ajo	3.95
Papas Arrugadas	3.95	Ensaladas	4.95

Arroces y Paella

33	Risotto de Langostinos y Salmón		25.95
34	Risotto de Pato y Cebolla		25.95
35	Risotto de Ternera y Champiñones		25.95
36	Paella de Pescado y Marisco	2 pers.	49.95
37	Paella de Bogavante Canadiense	2 pers.	69.95
38	Paella de Verdura	2 pers.	39.95
39	Arroz Caldoso con Pescado y Marisco	2 pers.	49.95
40	Arroz Caldoso con Bogavante Canadiense	2 pers.	69.95

Pastas

41	Spaghetti Mare e Monte (Langostinos y Champiñones en Crema)		19.95
42	Spaghetti Frutti di Mare		22.95
43	Spaghetti con Bogavante al Tomate	2 pers.	59.95
44	Tagliatelle con Ternera y Champiñones al Vino Tinto		22.95
45	Tagliatelle con Pato y Cebolla al Vino Tinto		22.95



THE PRICES INCLUDE IGIC.

By tradition, we serve Hot Bread (3.50 per person.)

If you don't want it, please notify the Waiter.

Soups

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Soup of the Day (Our Chef's Specialty, ask the Waiter) | 9.95 |
| 2 | Lobster Cream with Cognac and Caviar | 19.95 |

Salads

- | | | |
|---|--|-------|
| 3 | Caprese Salad ITACANARIA
(Buffalo Mozzarella and Canarian Tomato) | 12.95 |
| 4 | Avocado and Prawns Salad in Cocktail Sauce | 19.95 |
| 5 | Gourmet Canadian Lobster Salad | 59.95 |

Starters

- | | | |
|----|--|---------------|
| 6 | Canarian Cheese Board with Fig Jam | 19.95 |
| 7 | Bellota Iberian Ham Platter 100% | 28.95 |
| 8 | Melon with Bellota Iberian Ham 100% | 15.95 |
| 9 | Prawns and Fruits Cocktail | 15.95 |
| 10 | Beef Fillet Carpaccio | 19.95 |
| 11 | Smoked Salmon Stuffed with Prawns and Cream Cheese | 18.95 |
| 12 | Fresh Oyster (min. 4 units.,price by unit) | 4.95 |
| 13 | Garlic Prawns | 18.95 |
| 14 | Battered Cuttlefish | 15.95 |
| 15 | Fresh Garlic Mushrooms | 9.95 |
| 16 | Fried Camembert with Cranberry Sauce | 9.95 |
| 17 | Scallop Meat Bilbaina or in Saffron Cream | 4 units 22.95 |
| 18 | Octopus in Galician or Canarian Style | 18.95 |

Fish and Seafood

- | | | |
|----|---|--------------------|
| 19 | Fish of the Day | (Ask the Waiter) |
| 20 | Grilled Sole Fillet or in Cava Sauce | 25.95 |
| 21 | Grilled Gold Bream or Sea Bass Fillet | 25.95 |
| 22 | Grilled Salmon Fillet or in Pepper Sauce | 25.95 |
| 23 | Grilled King Prawns | 5 units 25.95 |
| 24 | King Prawns and Scallop Meat in Saffron Cream | 29.95 |
| 25 | Canadian Lobster to your taste
(Boiled served with two sauces or Gratin with Cheese) | ± 500 grs. 49.95 |



Meats

26	Grilled Sirloin Steak	± 300 grs.	25.95
27	Grilled Fillet Steak	± 260 grs.	29.95
28	<u>Homemade Sauces</u>		3.95
	— Mushrooms	— Three Peppers	— Bearnaise
	— Port Wine	— Roquefort Cheese	
29	Grilled Recental Lamb Chops	6 units	22.95
30	Roast Shoulder or Leg of Suckling Lamb		29.95
31	Beef Strogonoff with Rice (Our Chef's Recipe)		22.95
32	Chateaubriand TRADICIONAL	2 pers.	75.95
	(Served with Three Sauces and Special Garnish)		

Extra Side Dishes

French Fries	3.95	Sauteed Potatoes with Garlic	3.95
Canarian Potatoes	3.95	Side Salad	4.95

Rice and Paella

33	Prawns and Salmon Risotto		25.95
34	Duck and Onion Risotto		25.95
35	Beef and Mushrooms Risotto		25.95
36	Fish and Seafood Paella	2 pers.	49.95
37	Canadian Lobster Paella	2 pers.	69.95
38	Vegetable Paella	2 pers.	39.95
39	Rice in broth with Fish and Seafood	2 pers.	49.95
40	Rice in broth with Canadian Lobster	2 pers.	69.95

Pastas

41	Spaghetti Mare e Monte (Prawns and Mushrooms in Cream)		19.95
42	Spaghetti Frutti di Mare		22.95
43	Spaghetti with Canadian Lobster in Tomato	2 pers.	59.95
44	Tagliatelle with Beef and Mushrooms in Red Wine		22.95
45	Tagliatelle with Duck and Onion in Red Wine		22.95