

NOCHE

—



ALIÑOS, ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

Ensaladilla rusa tradicional	Con ventresca de atún, huevas de arenque y mayonesa cítrica.	12 €	
Ensalada de ventresca de atún	Tomate rosa con ventresca de atún y vinagreta de la casa.	13 €	
Ensalada de aguacate de Veneguera	Rodajas de tomate y aguacate canario con nuestro aliño secreto.	14 €	
Ensalada de nectarina	Crema de Mozzarella, gajos de nectarina asados, tomate cherry, perlas de mozzarella y anacardos.	12 €	
Tabla de quesos canarios	Variedad de quesos artesanos canarios, acompañados de frutos secos y mermelada casera.	17 €	
Carpaccio de solomillo de ternera	Con lascas de parmesano, rúcula y aceite de trufa.	19 €	
Jamón ibérico de bellota	Pan de cristal con tomate + 4€	29 €	

RAW BAR

Ostras	- Al natural con su vinagreta	5 € / Unit	
Ceviche de pescado fresco	Ceviche del pescado del día con leche de tigre, vinagreta de coco y piña asada	Consultar precio €	

CAVIAR ZAR IMPERIAL












Caviar osetra 30 g		85 €	
Caviar osetra 50 g		115 €	















FRITURAS Y
ENTRANTES CALIENTES

Papas arrugadas	Papa bonita canaria con mojo picón.	12 €	
Chupa-chups de langostinos coconut	Langostinos con coco y curry acompañados de mayonesa de curry.	14 €	   
Gyozas de verduras	Al vapor acompañadas de salsa asiática y alga wakame.	14 €	   
Croquetas melosas	De jamón ibérico de bellota.	10 €	 
	De boletus y trufa.	12 €	
Gyozas de cerdo, col y cebolleta	Al vapor acompañadas de salsa de ostra y alga wakame.	16 €	   
Gambones al ajillo	Cazuela de gambones con ajo y guindilla.	16 €	 
Calamares fritos	Calamares fritos con su guarnición.	18 €	   

FAMILIA
VEGETARIANA











Gyozas de verduras	Al vapor acompañadas de salsa asiática y alga wakame.	14 €	   
Croquetas melosas	De boletus y trufa.	12 €	 
Ensalada de aguacate de Veneguera	Rodajas de tomate canario y aguacate de Veneguera con nuestro aliño secreto.	14 €	
Ensalada thai de tofu	Papaya encurtida, zanahoria, tofu, sésamo y vinagreta de trufa.	13 €	 
Arroz de verduras	Calabaza, calabacín, trufa y parmesano. (2 pax)	16 €/pp	 

PASTAS
FRESCAS

Rigattoni de carbonara tradicional	Yema de huevo, guanciale italiano y queso pecorino.	17 €	   
Ravioli funghi cuatro quesos	Rellenos de setas y carne de cerdo acompañado de salsa cuatro quesos.	18 €	   
Pappardelle con solomillo	Solomillo de vaca, crema de boletus, parmesano y trufa.	18 €	   








NUESTROS ARROCES









Arroz ibérico	Arroz seco con secreto ibérico. (2 pax)	20 €/pp	 
Arroz de verduras	Calabaza, calabacín, trufa y parmesano. (2 pax)	16 €/pp	 
Arroz de pulpo	Arroz seco con coliflor asada. (2 pax)	21 €/pp	  
Arroz de pescado	Arroz seco con pescado fresco y gambones. (2 pax)	19 €/pp	 
Arroz de pato	Arroz seco con pato. (2 pax)	23 €/pp	

NUESTROS PESCADOS

Nos gusta visitar la lonja para ofrecerte pescados fresco del día.
Consúltanos que tenemos preparado hoy para ti.

Langostinos tigrés a la plancha	Con majada de aceite, ajo y perejil.	18 €	
Lomo de lubina	Lubina con cremoso de zanahoria y salsa de vino blanco.	23 €	 
Salmón noruego	Salmón jugoso a la plancha con miel y naranja y ensalada de hinojo.	24 €	
Pescado blanco canario	Lomo de cherne asado con verduras.	25 €	

ODA AL ATÚN ROJO DE MOGÁN

Tiradito de toro	Parte noble del atún rojo, aceite de trufa, emulsión de yuzu y mostaza y crujiente de arroz.	23 €	 
Atún picante con huevo de corral	Dados de atún macerado ligeramente picante con huevo frito.	22 €	  
Tataki de atún rojo	Marcado a la plancha con sésamo y alga wakame.	22 €	  



NUESTRAS CARNES

Maduramos las carnes en nuestras cámaras, seleccionamos las mejores del mercado para ofrecer cortes extraordinarios, jugosos y sabrosos.

Pollo braseado al Jospser	Contramuslo de pollo de corral macerado a la brasa. Acompañado de guarnición a elegir.	17 €	
Costilla de cerdo a baja temperatura	Costilla de ternera a baja temperatura con salsa anticucho peruano. Acompañado de guarnición a elegir.	21 €	
Secreto ibérico	Macerado en miso o al Jospser.	26 €	
Solomillo madurado de vaca	Solomillo de vaca rubia gallega al Jospser. Acompañado de guarnición a elegir.	29 €	
Solomillo PX	Puré de batata, crema de boletus y salsa Pedro Ximénez.	31 €	
Entrecot de vaca madurada	Pieza noble trinchada.	30 €	
Chuletón de vaca madurada	Maduración 40 días. Acompañado de guarnición a elegir.	80 €/Kg	
T-Bone de Ternera	Acompañado de dos guarniciones a elegir.	70 €/Kg	

GUARNI

CIONES


















Patatas fritas	6 €
Batata frita	6 €
Ensalada verde	6 €
Verduras salteadas	6 €

SALSAS

Pimienta	4,8 €	
Jugo de carnes	4,8 €	
Setas	4,8 €	



POSTRES

Helados caseros	8 €	 
Sorbetes de fruta de temporada	7 €	
Ensaladas de fruta de temporada	12 €	
Natillas de queso azul	14 €	 
Carbonara	14 €	  
Tarta de zanahoria	12 €	  
Tarta de queso	15 €	  
Arroz con leche y crema de limón caramelizada	12 €	 
Chocolate tres texturas	12 €	 



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



PESCADO



LÁCTEOS



SOJA



FRUTOS DE
CASCARA



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS



SÉSAMO



CACAHUETES



APIO



ALTRAMUCES



DRESSINGS, SALADS
AND COLD DISHES

Potato salad "Russian style"	With tuna belly, smoked herring roe and citrus mayonnaise.	12 €	
Tuna belly salad	Rose tomato with tuna belly and house vinaigrette.	13 €	
Veneguera avocado salad	Sliced tomato and Veneguera avocado with our secret dressing.	14 €	
Nectarine salad	Mozzarella cream, roasted nectarine wedges, cherry tomato, mozzarella pearls and cashew nuts.	12 €	
Canarian cheese board	Variety of Canarian artisan cheeses, accompanied by nuts and homemade jam.	17 €	
Beef sirloin carpaccio	With Parmesan flakes, rocket leaves and truffle oil	19 €	
Iberian pork ham of acorn	Bread with tomato +4 €	29 €	

RAW
BAR

Oysters	natural with its vinaigrette	5 € / Unidad	
Fresh fish ceviche	Fish of the day ceviche, leche de tigre, coconut vinaigrette and grilled pineapple	Consult price €	

CAVIAR ZAR
IMPERIAL





Caviar osetra 30 g		85 €	
Caviar osetra 50 g		115 €	












FRIED AND HOT
STARTERS

Canarian potatoes	Canarian style salt boiled baby potatoes with mojo picon sauce	12 €	
Prawns skewer with coconut	Prawns with coconut and curry accompanied by curry mayonnaise.	14 €	   
Vegetable gyoza	Accompanied by Asian sauce and wakame seaweed.	14 €	   
Croquettes	Acorn-fed Iberian ham Boletus and truffle	10 € 12 €	 
Pork, cabbage and spring onion gyozas	Accompanied by Asian sauce and wakame seaweed.	16 €	   
King prawn "al ajillo"	King prawn casserole with garlic and chilli.	16 €	 
Fried squids	Fried squids with mayonnaise.	18 €	   

VEGETARIAN
FAMILY











Vegetable gyoza	Accompanied by Asian sauce and wakame seaweed.	14 €	   
Croquettes	Boletus and truffle	12 €	 
Veneguera avocado salad	Sliced tomato and Veneguera avocado with our secret dressing.	14 €	
Thai tofu salad	Pickled papaya, carrot, tofu, sesame and truffle vinaigrette.	13 €	 
Vegetable rice	Pumpkin, zucchini, truffle and parmesan (2 pax)	16 €/pp	 

FRESH
PASTAS

Traditional carbonara rigattoni	Egg yolk, Italian guanciale and pecorino cheese.	17 €	  
Ravioli funghi four cheeses	Stuffed with mushrooms and pork, accompanied by four cheese sauce.	18 €	  
Pappardelle with fillet steak	Beef fillet steak, boletus cream, parmesan and truffle.	18 €	  








OUR RICES









Iberian pork shoulder rice	Dry rice with Iberian pork shoulder (2 pax)	20 €/pp	 
Vegetable rice	Pumpkin, zucchini, truffle and parmesan (2 pax)	16 €/pp	 
Octopus rice	Arroz seco con pulpo. (2 pax)	21 €/pp	  
Sea rice	Dry rice with fresh fish and prawns. (2 pax)	19 €/pp	 
Duck rice	Dry rice with duck. (2 pax)	23 €/pp	

OUR FISHES

We like to visit the market to offer you fresh fish of the day. Ask us what we have prepared for you today.

Grilled tiger prawns	With olive oil, garlic and parsley.	18 €	
Seabass loin	Seabass with creamy carrot and white wine sauce.	23 €	 
Norwegian salmon	Grilled juicy salmon with honey and orange and fennel salad.	24 €	
Canarian white fish	Grilled Cherne loin with sautéed vegetables.	25 €	

ODE TO MOGAN'S RED TUNA

Tiradito de toro	Noble part of red tuna, grated truffle and emulsion of yuzu and mustard.	23 €	 
Spicy tuna with egg	Dice of slightly spicy marinated tuna with fried egg	22 €	  
Red tuna tataki	Grilled with sesame and wakame seaweed.	22 €	  



OUR MEATS

We mature the meats, selecting the best ones on the market to offer extraordinary, juicy and tasty cuts.

Josper braised chicken	Grilled free-range chicken thigh. Accompanied by a side to choose.	17 €	
Pork rib at low temperature	Low temperature pork rib with Peruvian anticucho sauce. Accompanied by a side dish to choose	21 €	
Iberian pork "secreto"	Acorn fed iberian pork "secreto" (shoulder cut) macerated in miso or Josper.	26 €	
Beef fillet steak	Galician beef fillet steak. Accompanied by a side dish to choose.	29 €	
Beef fillet Steak PX	Sweet potato puree, boletus cream and PX sauce.	31 €	
Dry aged beef entrecôte	Carved noble piece.	30 €	
Aged beef sirloin steak	Maturation of 40 days. Accompanied by a side dish.	80 €/Kg	
Beef T-Bone	Accompanied by two side dishes to choose from.	70 €/Kg	

SIDE DISHES

Chips	6 €
Fried sweet potatoes	6 €
Green salad	6 €
Sautéed vegetables	6 €

SAUCES

Pepper	4,8 €	
Meat broth	4,8 €	
Mushrooms	4,8 €	



DESSERTS

Homemade ice cream	8 €	 
Seasonal fruit sorbets	7 €	
Seasonal fruit salads	12 €	
Blue cheese crème brûlée	14 €	 
"Carbonara"	14 €	  
Carrot cake	12 €	  
Cheesecake	15 €	  
Rice pudding and caramelized lemon cream	12 €	 
Chocolate three textures	12 €	 



IT CONTAINS
GLUTEN



EGGS



FISH



DAIRY



SOY



NUTS



CRUSTACEANS



MOLLUSCS



MUSTARD



SULFUR
DIOXIDE AND
SULPHITES



SESAME



PEANUTS



CELERY







LUPINS






DRESSINGS, SALADS
AND COLD DISHES

Russischer Salat	Mit Thunfischbauch, Heringsrogen und zitrusmayonnaise.	12 €	  
Salat mit Thunfischbauch	Rosa Tomate mit Thunfischbauch und Hausvinaigrette	13 €	
Salat mit Avocados aus Veneguera	Tomatenscheiben und Avocado mit unserer geheimen Würzung	14 €	
Nektarinen Salat	Mozzarella-Creme, gegrillte Nektarinenpalten, Kirschtomate, Mozzarella-Perlen und Cashewnüsse.	12 €	 
Kanarische Käseplatte	Verschiedene Kanarische Käsesorten, begleitet von Nüssen und hausgemachter marmelade.	17 €	 
Rinderfilet Carpaccio	Mit Parmesanflocken, rucola und trüffelöl	19 €	 
Iberischer Schinken	Kristallbrot mit tomate +4€	29 €	

RAW
BAR

Austern	Roh mit Vinaigrette	5 € / Stück	 
Ceviche sus Frischen Fisch	Fisch-Ceviche des Tages mit Leche de Tigre, Kokosvinaigrette und gegrillter Ananas	Fragen Sie nach den Preis €	 

KAISERLICHER
ZARENKAVIAR












Caviar osetra 30 g		85 €	 
Caviar osetra 50 g		115 €	 












FRITTIERTES UND
WARME VORSPEISEN

Papas arrugadas	Kleine gekochte Kartoffeln mit mojo picón	8 €	
Garnelen Lutscher mit Kokosnuss	Garnelen mit Kokosnuss und Curry, begleitet von Curry-Mayonnaise.	8 €	   
Gemüse Gyozas	Gedampft begleitet von asiatischer Soße und Wakame	9 €	   
Kroketten	Aus iberischen Schinken Aus Steinpilzen	10 € 11 €	 
Schweinefleisch, Kohl und Zwiebel Gyozas	Gedampft begleitet von asiatischer Soße und Wakame	11 €	   
Garnelen al Ajillo	Topf voller Garnelen mit Knoblauch und Chili	14 €	 
Frittierter Tintenfisch	Frittierter Tintenfisch mit Mayonnaise	16 €	   

VEGETARISCHE
FAMILIE











Gemüse Gyozas	Gedampft begleitet von asiatischer Soße und Wakame	14 €	   
Kroketten	Aus Steinpilzen	12 €	 
Salat von Avocados aus Veneguera	Tomatenscheiben und Avocado mit unserer geheimen Würzung	14 €	
Thai Salat mit Tofu	Begleitet von Rotkohl, eingelegte Papaya, Karotte und Sesam	13 €	 
Gemüsereis	Kürbis, Zucchini, Trüffel und Parmesan. (2 Personen)	16 €/pp	 

FRISCHE
NUDELN

Rigatoni mit traditioneller Carbonara	Ei Gelb, Italienischer guanciale und Pecorino Käse	17 €	  
Pilz und vier Käse Ravioli	Gefüllt mit Pilzen und Schweine Fleisch begleitet von einer vier Käse Soße	18 €	  
Pappardelle mit Filet	Rinderfilet, Steinpilzcreme, Parmesan und Trüffel	18 €	  




UNSER HAUSREIS









Iberischer Reis	Reis mit Schwein aus Eichelmast. (2 Personen)	20 €/pp	 
Gemüse Reis	Kürbis, Zucchini, Trüffel und Parmesan. (2 Personen)	16 €/pp	 
Oktopusreis	Reis mit geröstetem Blumenkohl. (2 Personen)	21 €/pp	  
Meeresreis	Reis mit frischem Fisch und Garnelen. (2 Personen)	19 €/pp	 
Entenreis	Reis mit Ente. (2 pax)	23 €/pp	

UNSER FISCH

Wir besuchen gerne den Markt, um Ihnen tagesfrischen Fisch anzubieten. Fragen Sie uns, was wir heute für Sie vorbereitet haben.

Gegrillte Tigerlangusten	Mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie	18 €	
Gerösteter Wolfsbarsch	Wolfsbarsch mit cremiger Karotten- und Weißweinsauce.	23 €	 
Norwegischer Lachs	Gegrillter saftiger Lachs mit Honig und Orangen-Fenchel-Salat.	24 €	
Kanarienfisch	Gebratene Zackenbarschlende mit sautiertem Gemüse.	25 €	

ODE AN DEN ROTEN THUNFISCH AUS MOGÁN

Bullen Tiradito	Noble Seite vom roten Thunfisch, geriebener Trüffel, Yuzu Emulsion und Senf	23 €	 
Scharfer Thunfisch mit Freilandeier	Leicht scharf marinierte Thunfisch Würfel mit Spiegelei	22 €	  
Roter Thunfisch Tataki	Gegrillt mit Sesam und Wakame	22 €	  



UNSER FLEISCH

Wir reifen das Fleisch in unseren Kammern und wählen die größten auf dem Markt aus, um außergewöhnliche, saftige und schmackhafte Stücke anzubieten.

Geschmortes Hähnchen als Jospier	Gegrilltes Hähnchenschenkel aus Freilandhaltung. Beilage nach Wahl	17 €	
Schweinerippchen bei niedriger Temperatur	Schweinerippchen bei niedriger Temperatur anticucho Peruano Soße. Beilage nach Wahl	21 €	
Iberisches Schweinefleisch	Iberisches Schweinefleisch aus Eichelmast (Schulterschnitt) mit Padron Paprika. Beilage nach Wahl	26 €	
Rinderfilet	Galizisches blondes Rinderfilet. Beilage nach Wahl	29 €	
Rinderfilet PX	BRinderfiletsteak mit Süßkartoffelpüree, Steinpilzcreme und PX-Sauce.	31 €	
Gereiftes Rinderentrecôte	Edles Rindfleisch Stück. Beilage nach Wahl	30 €	
Gereiftes Rinderribeye	40 Tage gereift. Beilage nach Wahl	80 €/Kg	
Rinder-T-Bone	Zwei Beilagen nach Auswahl.	70 €/Kg	

BEILAGEN

Pommes	6 €
Süßkartoffelpommes	6 €
Grüner Salat	6 €
Gemischtes Gemüse	6 €

SOßEN

Pfeffer	4,8 €	
Fleischsoße	4,8 €	
Pilz	4,8 €	



NACHSPEISEN

Hausgemachte Eiscreme	8 €	 
Saisonale Fruchtsorbets	7 €	
Saisonale Obstsalate	12 €	
Pudding vom Blauschimmelkäse	14 €	 
"Carbonara"	14 €	  
Karottenkuchen	12 €	  
Käsekuchen	15 €	  
Milchreis und karamellierte Zitronencreme	12 €	 
Schokolade mit drei Texturen	12 €	 



ES ENTHÄLT
GLUTEN



EIER



FISCH



LACTOSE



SOJA



NÜSSE



KRUSTENTIERE



MUSCHEN &
TINTENFISCH



SENF



SCHWEFELDI
OXID UND
SULFIDE



SESAM



ERDNÜSSE



SELLERIE



LUPINEN