



PUERTA VERDE RESTAURANTE



*Cocina
De Producto
Fusión
By
Chef Alfonso Rojo López
~*

Exposición de Arte



ENTRANTES

MEJILLONES AL ESTILO "AMBERES" - 12'50€

Mejillones cocidos al vapor en su propio jugo, verduras salteadas, guindilla, salsa de vino blanco y nata.

~

GAMBAS ASIÁTICAS - 9'80€

Con nuestra famosa salsa asiática.

~

GAMBAS AJILLO - 8'90€

AOVE, ajitos, guindilla y perejil.

~

*PAPAS ARRUGADAS - 4'90€

Con sus mojos canarios.

~

SERVICIO DE PAN CON SURTIDO DE "DIPS" - 1'20€ p.p.

Extra de pan o "dips" - 0'70€ p.p.

~

**¡NO SE OLVIDE DE CONSULTAR LAS SUGERENCIAS
DEL DÍA CON EL PERSONAL DE SALA!**

7% IGIC INCLUIDO EN LOS PRECIOS



ENSALADAS

ENSALADA CANARIA DE AHUMADOS - 12'80€

Mezclum de lechugas, sardina ahumada, salmón ahumado,
tomates cherry, cebolla, naranja y aceitunas.

Vinagreta de miel y mostaza.

~

ENSALADA DE RÚCULA - 11'90€

Rúcula, queso curado de cabra, tomate, millo,
cebolla roja, dátiles.

Vinagreta de miel y mostaza.

~

ENSALADA DE TOMATE CANARIO - 9'60€

Tomates km0, queso curado de cabra, aceitunas encurtidas / negras,
pimiento, alcaparrones, dátiles, cebolla rojo.

Vinagreta de vino.

~

VEGETARIANOS / *VEGANO

*POTAJE DE LENTEJAS DE LANZAROTE - 8'50€

Potaje de lentejas con verduras, acompañado de queso de la isla,
gofio y cebolla.

~

*WOK DE VERDURAS - 8'90€

Wok de verduras km0 salteadas con salsa hoisin.

~

*TABULEH MARROQUÍ - 7'80€

Sémola de trigo, tomate, pepino, cebolla caramelizada y almendras
tostadas, aliñado con zumo recién exprimido de naranja y lima.

~

7% IGIC INCLUIDO EN LOS PRECIOS



ARROCES

ARROZ NEGRO - 16'00€ p.p. (Mín. 2 pers.)

Calamar sahariano, langostinos, mejillones, mojo verde, ali-oli y crujiente de parmesano.

~

RISOTTO DE JAMÓN Y SETAS - 15'00€

Mezclum de setas, jamón ibérico, espárragos y crujiente de parmesano.

~

CARNES

ENTRECOT DE BLACK ANGUS (aprox 400gr) - 19'50€

Con puré de papa trufada y verduras salteadas.

~

LINGOTE DE COCHINO CANARIO - 18'00€

Confitado a baja temperatura, gravy de su propio jugo, puré de papa trufada y verduras salteadas.

~

CORDERO A BAJA TEMPERATURA - 17'80€

Rulo de cordero, verduras salteadas, cous-cous templado y gravy de su propio jugo.

~

BROCHETA DE POLLO - 16'00€

Brocheta de Pollo de corral glaseada con el tradicional mojo rojo canario, acompañada de papitas dolar salteadas.

~



Y DE POSTRE...

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO - 9'90€

Delicioso Volcán de chocolate negro, de corazón líquido, acompañado con helado.

~

GOFIO EN TEXTURAS - 7'80€

Texturas de gofio (Espuma, crumble y pella) con fondo de bienmesabe y miel de palma.

~

CREMOSO DE MANGO - 6'90€

Crema de mango con espuma de yogurt de cabra y coulis de frutos rojos.

~

BIENMESABE PALMERO - 6'00€

Servido con helado y nata.

~

**¡PRUEBE A ACOMPAÑAR SU POSTRE CON
UN DELICIOSO VINO DULCE DE UVA MOSCATEL DE LA ISLA!**

O

¿CON UN BUEN CAFÉ ITALIANO?

7% IGIC INCLUIDO EN LOS PRECIOS