



# PUERTA VERDE RESTAURANTE



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

*\*Exposición de Arte\**



## ANTIPASTI

**COZZE ALLO STILE "AMBERES" - 12'50€**

*Cozze cotte al vapore, verdure saltate, peperoncino,  
salsa al vino bianco e panna.*

~

**GAMBERETTI "ASIÁTICAS" - 9'80€**

*Con la nostra famosa ricetta e porro.*

~

**GAMBERETTI ALL'AGLIO - 8'90€**

*Con olio vergine d'oliva, aglio, peperoncino e prezzemolo.*

~

**PATATE "ARRUGADAS" - 4'90€**

*Tipiche patate canarie con le sue salse "mojos"*

~

**SERVIZIO DI PANE CON "DIPS" - 1'20€ p.p.**

*Pane o "dips" extra - 0'70€ p.p.*

~

7% DI IGIC INCLUSO NEL PREZZO



## INSALATE

INSALATA AFFUMICATA CANARIE - € 12'80

Mix di lattuga, sardina affumicata, salmone affumicato, pomodorini,  
cipolla, arancia e olive. Vinagreta de miele e mostarda

~

INSALATA RÚSTICA - 11'80€

Rúcola, pomodori, formaggio di capra stagionato, pollo, cipolla rossa e datteri,  
Vinagreta de miele e mostarda

~

INSALATA DI POMODORO CANARIANO - 8'60 €

Pomodori locali, formaggio di capra stagionato, olive, capperi giganti,  
datteri, cipolla rossa e peperoni stagionati.

~

## PIATTI VEGETARIANI / \*VEGANI

\*STUFATO DI LENTICCHIE CANARIE - 8'50 €

Stufato di lenticchie, con verdure fresche, accompagnato con formaggio,  
gofio e cipolla sott'aceto.

~

\*GRIGLIATA DI VERDURE - 8'90€

Verdure locali grigliate con olio extra vergine d'oliva e sale.

~

\*TABULEH MARROQUÍ - 7'80€

Insalata di semolino, cipolla caramellata e  
mandorle tostate.

7% DI IGIC INCLUSO NEL PREZZO



## RISOTTI

RISOTTO NERO - 16'00€ p.p. (Min. 2Pers.)

*Calamaro sahariano, gamberetti, cozze, mojo verde, ali-oli e croccante di parmigiano.*

~

RISOTTO DI PROSCIUTTO IBERICO E FUNGHI - 15'00€

*Mesclum di funghi, prosciutto ibérico, asparagi e croccante di parmigiano.*

~

## CARNE

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

*Con pure di patate tartufate e peperoni arrostiti.*

~

LINGOTTO DI MAIALE CANARIO - 18'00€

*Confit a bassa temperatura, con salsa a base de su propio jugo, pure di patate tarufate e verdure saltate.*

~

AGNELLO A BASSA TEMPERATURA - 17'80€

*Cucinato a bassa temperatura, con verdure di stagione, su cous cous tiepido e bagnato con il suo succo.*

~

SPIEDINO DI POLLO - 16'00 €

*Spiedino di pollo ruspante, marinato in salsa di mojo rosso delle Canarie, grigliato e servito con patate saltate.*

~

7% DI IGIC INCLUSO NEL PREZZO



## E PER IL DESSERT...

### COULANT DI CIOCCOLATO NERO - 9'90€

*Delizioso vulcano di cioccolato nero dal cuore liquido, servito con una pallina di gelato, sopra una terra di cioccolato e noccioline.*

~

### GOFIO EN TEXTURAS - 7'80€

*Testure di gofio (schiuma, crumble e "pella") con fondo di bienmesabe e miele dell'isola la palma.*

~

### CREMOSO DI MANGO - 6'90€

*Crema di mango con schiuma di yogurt di capra e coulis di bacche rosse.*

~

### BIENMESABE PALMERO - 6'00€

*Pasta di mandorle schiacciate con miele servito con una pallina di gelato e panna montata.*

~

PERCHÉ NON TENTARE DI ABBINARE IL TUO DESSERT CON UN DELIZIOSO  
DOLCE VINO MOSCATEL DA LANZAROTE!

o

FORSE UN BUON CAFFÈ ITALIANO?

7% DI IGIC INCLUSO NEL PREZZO