

ENTRANTES

- **MEJILLONES AL ESTILO “THAI”. (SG) 14,60€**
Mejillones cocidos al vapor en su propio jugo con verduras salteadas, un toque de curry thai, jengibre salsa de vino blanco y nata.
- **QUESO FRITO CON SARDINAS. 14,00€**
Queso fresco local, sardinas ahumadas y confitura de tomate.
- **GAMBAS ASIÁTICAS. 13,00€**
Con nuestra famosa salsa asiática.
- **CROQUETAS ARTESANALES. (8 Unidades) 12,80€**
Pregunte por las croquetas artesanas del día.
- **CAZUELA MIXTA. 12,00€ (SG)**
Champiñones, gambas, AOVE, ajo, guindilla.
- **GAMBAS AL AJILLO. 11,50€ (SG)**
Gambas, AOVE, ajo, guindilla.
- **GYOZAS FRITAS. 11,00€ (VG) (6 Unidades)**
Crujientes gyozas de verduras glaseadas con sweet chilly.
- **CHAMPIÑONES AL AJILLO (VG) (SG) 10,80€**
Champiñones, AOVE, ajo, guindilla.
- **SALMOREJO Km0. 9,00€**
Tradicional salmorejo elaborado con tomates Eco de Maguez, terminado con huevo duro y jamón ibérico.
*(También disponible en versión Vegana)
- **PIMIENTOS DE PADRÓN. 7,80€ (VG)**
Pimientos de padrón fritos en aceite de oliva.
- **PAPAS ARRUGADAS. 5,90€ (VG) (SG)**
Con sus tradicionales mojos canarios.

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

(V) Vegetariano / (VG) Vegano / (SG) Sin Gluten

IMPORTANTE - No dude en informar a nuestro personal de sala cualquier alergia o intolerancia.

Pago mínimo con tarjeta 10€

POTAJE DEL DÍA

- **POTAJE DE LENTEJAS DE LANZAROTE. 9,80€ (VG) (SG)**
Potaje de lentejas estofadas con verduritas, acompañado de queso de la isla, gofio y cebolla.

ENSALADAS

- **ENSALADA CANARIA DE AHUMADOS. (SG) 14,00€**
Mezclum de lechugas, sardina ahumada, salmón ahumado, tomates cherry, cebolla, naranja y aceitunas negras.
(Aliñada con nuestra vinagreta de miel y mostaza)
 - **ENSALADA “CESAR” 2.0. 13,00€**
Mezclum de lechugas, pollo empanado, queso cabra, tomates cherry y cebolla roja.
(Aliñada con nuestra versión de la salsa cesar)
 - **ENSALADA “CAPRESE CANARIA”. (V)(SG) 12,00€**
Tomates km0, queso fresco de cabra, dátiles y tierra de aceitunas negras.
(Aliñada con vinagreta de pesto de albahaca)
 - **TABULEH LIBANÉS. 11,00€ (VG)**
Ensalada fría de Sémola de trigo, tomate, pepino, cebolla roja, cebolla caramelizada naranja y dátiles.
(Aliñada con zumo recién exprimido de limón, cilantro y hierbabuena)
- * Todas nuestras ensaladas están elaboradas en su mayor parte con productos de cercanía obtenidos a agricultores locales de la zona, apostando por un modelo de Hostelería sostenible en la isla*

PUERTA VERDE
RESTAURANTE



ARROCES Y PASTAS

- **RISOTTO IBÉRICO. 18,00€**
Arroz meloso con secreto ibérico, setas y trufa.
- **ARROZ NEGRO. (min. 2 Pax) 16,90€ p.p**
Arroz Bomba, Calamar sahariano, guisantes, langostinos, mejillones, tinta de calamar y mojo verde.
- ***YAKISOBA DE VERDURAS. 14,00€ (VG)**
Yakisoba de verduras km0 salteadas con noodles en nuestra salsa asiática.
* **Con Gambas** + 3,00€
* **Con Secreto** + 3,50€
* **Mixto Gambas y secreto** + 4,00€
- **LASAGNA VEGANA. 16,50€ (VG)**
Bolognesa a base de soja texturizada, bechamel de soja y pasta vegana.

CARNES

- **ENTRECOT DE BLACK ANGUS. 23,00€**
Acompañado con papas fritas, pimientos de padrón y chimichurri.
- **LINGOTE DE COCHINO CANARIO. (SG) 21,50€**
Cocción a baja temperatura glaseado con gravy a base de su propio jugo, confitura de manzana, puré de papa trufada y verduras salteadas.
- **CORDERO A BAJA TEMPERATURA. 19,90€**
Rulo de cordero glaseado con gravy a base de su propio jugo, cous-cous templado con un toque de menta y verduras salteadas.
- **YAKITORIS DE POLLO. 16,60€**
Mini brochetas de Pollo de corral glaseadas con nuestro “mojo-yaki” casero con ensalada de col.

PREGUNTE POR EL PESCADO FRESCO DEL DÍA. Precio S/M
(Nuestras opciones de pescado nos llegan diariamente y dependerán de la cantidad y variedad disponible según las capturas del día)

TAMBIÉN TENEMOS OPCIONES PARA LOS PEQUES....

Puedes encontrarnos en:





Y DE POSTRE...

- **COULANT DE CHOCOLATE NEGRO.**
(Aprox 10-12mins) **9,90€ (V)**
Delicioso Volcán de chocolate negro de corazón fluido, sobre tierra de gofio y chocolate, acompañado de helado.
- **GOFIO EN TEXTURAS. 7,80€ (V)**
Nuestras texturas de gofio (Espuma, crumble y pella) con helado, bienmesabe y miel de palma.
- **CREMOSO DE MANGO. 6,90€ (V)**
Crema de mango con yogurt y coulis de frutos rojos.
- **PASTEL DE CHOCOLATE Y CALABAZA 6,50€ (VG)**
Pastel vegano a base de calabaza y chocolate vegano.
- **BIENMESABE PALMERO. 6,00€ (V)**
Con helado de vainilla.
- **“RON CON PASAS”. 5,80€ (V)(SG)**
Helado de vainilla, uvas pasas y toque de ron Canario.

¿Y por que no terminar con un buen café italiano recién molido?

Para cualquier duda sobre los alérgenos, consulte con nuestro personal.


GRANOS DE SESAMO


PESCADO


MOSTAZA


ALTRAMUCES


LÁCTEOS


SOJA


FRUTOS DE CÁSCARA


E-X


MOLUSCOS


HUEVOS


CONTIENE GLUTEN


DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS


CRUSTÁCEOS


CACAHUETES


APIO

ALÉRGENOS

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles d contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

VINOS, CERVEZAS Y MÁS...

- **VINO / CAVA DE LA CASA**
Botella / Copa. 17,00€ / 3,90€
- **CERVEZA DE BARRIL CAÑA / JARRA**
Alhambra Especial. 2,50€ / 3,50€
Radler / Shandy. 2,50€ / 3,50€
- **CERVEZA ESPECIAL EN BOTELLA**
1906 Reserva Especial. 3,50€
1925 Reserva Especial Alhambra. 3,50€
Estrella de Galicia Especial. 2,90€
Estrella de Galicia 0,0% (SIN ALCOHOL). 2,50€
Mahou 0,0% Tostada. 2,90€
- **CERVEZA ARTESANAL DE LANZAROTE**
Mucho (NAO) Indian Pale Ale. 4,50€
Capitán (NAO) American Pale Ale. 4,50€
Hoppy Lager, (NAO) Gluten Free Lager. 4,50€
Neipa (NAO) New England Pale Ale. 4,50€
Jable (Malpeis) Blonde Ale. 4,50€
Bermeja (Malpeis) American red IPA. 4,50€
- **SANGRÍA / TINTO DE VERANO**
Copa de Sangría casera 5,50€
Tinto de Verano 4,50€
- **APERITIVOS**
Aperol Spritz / Especial 7,00€ / 8,00€
- **VERMUTS PREMIUM**
Primo De Lanzarote (Blanco / Rojo) 5,50€
Vermut Padró & C.o (Rojo, Blanco Reserva) 4,50€

- **AGUA**
LOCAL by Culligan Premium water (Sin Gas / Con Gas) 0,70l. - 2,90€
Aquavia Premium (Sin Gas / Con Gas) 50cl - 2,50€
- **ZUMOS**
Zumo de Naranja Natural 4,50€
Limonada Casera 4,50€ / “Pink”4,90€
Schorle 3,00€
Zumo de Manzana, Naranja o Piña 2,50€
- **REFRESCOS**
Coca-Cola, Sprite, Fanta naranja / limón.. (350ml) 3,50€
Nestea, Aquarius.. (300ml) 3,00€
Appletiser (275ml) 2,80€
Tónica Royal Bliss (200ml) 2,50€

BLANCOS *White / weiß / blanc / bianchi*

- **D.O.LANZAROTE**
- Grifo Colección (Malvasía Volcánica) Seco 29,00€
- Yaiza (Malvasía Volcánica) Seco 28,00€
- Bermejo (Malvasía Volcánica / Diego) Seco 28,00€
- La Florida (Malvasía Volcánica) Seco 27,00€
- La Geria (Malvasía Volcánica) Semi 26,00€ / 5,50€
- Soco (Malvasía Volcánica, Listán blanco) 26,00€ / 5,50€

D.O.P. ISLAS CANARIAS (Tenerife)

- Bodegas 35 (Coupage) Seco / Afrutado 21,00€

ROSADOS *Rosé / Roséweine / Rosés / Rose*

D.O. LANZAROTE

- Vulcano Rosado (Listán negro) 29,00€
- La Geria Rosado (Listán negro) 26,00€ / 5,50€

TINTOS *Red / Rot / Rouge / Rossi*

D.O.LANZAROTE

- Bermejo Maceración Carbónica (Listán Negro) 28,00€
- La Geria (Listán Negro) 26,00€ / 5,50€

D.O.P. ISLAS CANARIAS (Tenerife)

- Bodegas 35 Tinto Tradicional (Coupage) 21,00€

D.O. RIOJA

- Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo) 45,00€
- Alonso López De Familia Crianza (Tempranillo) 34,00€
- Las Pisadas Cosecha (Tempranillo) 27,00€
- Azpilicueta Crianza (Tempranillo) 22,50€ / 4,90€

D.O. RIBERA DEL DUERO

- Senda de los Olivos Crianza (Tempranillo) 28,00€
- Semele (Merlot, Tinto Fino) 24,00€
- Celeste Roble (Tempranillo) 22,50€ / 4,90€

D.O. NAVARRA

- Pago de Cirsus V.S. (Syrah, Merlot, Tempranillo) 27,00€
- Príncipe de Viana Edición Limitada 19,50€
- (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)

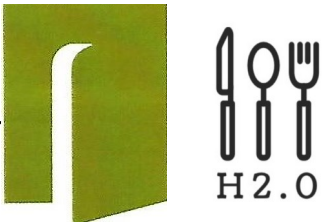
D.O. TORO

- La Enfermera (Tinta de Toro) 19,90€

D.O. CATALUÑA

- Sangre de Toro Reserva (Tempranillo) 24,00€

Culligan
PREMIUM WATER



AGUA
LOCAL
PURA · LÓGICA · SUSTENTABLE



STARTERS

- **MUSSELS “THAI” STYLE. 14,60€ (GF)**

Steamed mussels in their own juices with sautéed vegetables, a touch of Thai curry, ginger, white wine sauce, and cream.

- **FRIED CHEESE WITH SARDINES. 14,00€**

Local fresh cheese, smoked sardines, and tomato jam.

- **ASIAN PRAWNS. 13,00€**

With our famous Asian sauce.

- **HANDMADE CROQUETTES (8 units). 12,80€**

Ask for the daily handmade croquettes.

- **MIXED CASSEROLE. 12,00€ (GF)**

Mushrooms, shrimp, EVOO, garlic, chili.

- **GARLIC PRAWNS. 11,50€ (GF)**

Shrimp, EVOO, garlic, chili.

- **FRIED GYOZAS. 11,00€ (VG) (6 units)**

Crispy vegetable gyozas glazed with sweet chili.

- **GARLIC MUSHROOMS. 10,80€ (VG)(GF)**

Mushrooms, EVOO, garlic, chili.

- **LOCAL SALMOREJO. 9,00€**

Traditional salmorejo made with organic Maguez tomatoes, finished with hard-boiled egg and Iberian ham.

- **PADRÓN PEPPERS. 7,80€ (VG)**

Padrón peppers fried in olive oil.

- **WRINKLED POTATOES. 5,90€ (VG)(GF)**

With traditional Canary Island sauces.

- Bread Service with Assorted Dips – 1.50€ per person (VG)
- Marinated Olives – 2.50€

DON'T FORGET TO ASK THE STAFF ABOUT THE DAILY SPECIALS!

(V) Vegetarian / (VG) Vegan / (GF) Gluten-free

IMPORTANT – Please do not hesitate to inform our staff about any allergies or intolerances.

DAILY STEW

- **LANZAROTE LENTIL STEW. 9,80€ (VG)(GF)**

Lentil stew with vegetables, served with island cheese, gofio, and onion.

SALADS

- **CANARY SMOKED SALAD. 14,00€ (GF)**

Mixed greens, smoked sardine, smoked salmon, cherry tomatoes, onion, orange, and black olives. (Dressed with our honey mustard vinaigrette)

- **“CAESAR” SALAD 2.0. 13,00€**

Mixed greens, breaded chicken, goat cheese, cherry tomatoes, and red onion. (Dressed with our version of Caesar dressing)

- **“CANARY CAPRESE” SALAD. 12,00€ (V)(GF)**

Local tomatoes, fresh goat cheese, dates, and black olive crumble. (Dressed with basil pesto vinaigrette)

- **LEBANESE TABBOULEH. 11,00€ (VG)**

Cold salad of wheat semolina, tomato, cucumber, red onion, caramelized onion, orange, and dates. (Dressed with freshly squeezed lemon juice, cilantro, and mint)

All our salads are mostly made with locally sourced products from local farmers, promoting a sustainable hospitality model on the island.

RICE AND PASTA

- **IBERIAN RISOTTO. 18,00€**

Creamy rice with Iberian pork, mushrooms, and truffle.

- **BLACK RICE 16,90€ p.p. (30 Minutes/min 2 pax)**

Toasted noodles with Saharan squid, peas, prawns, mussels, squid ink, and green mojo sauce.

- **VEGETABLE YAKISOBA. 14,00€ (VG)**

Stir-fried local vegetables with noodles in our special Asian sauce.

- With Prawns + 3,00€
- With Iberian Pork + 3,50€
- Mixed (Prawns and Iberian Pork) + 4,00€

- **VEGAN LASAGNA. 16,50€ (VG)**

Textured Soy-based Bolognese, soy béchamel, and vegan pasta.

MEATS

- **BLACK ANGUS RIBEYE. 23,00€**

Served with French fries, Padrón peppers, and chimichurri.

- **CANARIAN PORK LOIN . 21,50€ (GF)**

Slow-cooked and glazed with gravy made from its own juices, served with apple sauce, truffle mashed potatoes, and sautéed vegetables.

- **SLOW-COOKED LAMB. 19,90€**

Lamb roll glazed with a gravy made from its own juices, served with warm couscous infused with a hint of mint and sautéed vegetables.

- **CHICKEN YAKITORIS . 16,60€**

Free-range chicken mini skewers glazed with our homemade “mojo-yaki” sauce, served with coleslaw.

ASK FOR THE FRESH FISH OF THE DAY. Price S/M (Our fish options arrive daily and depend on the quantity and variety available based on the day's catch)

WE ALSO HAVE OPTIONS FOR KIDS...

PUERTA VERDE
RESTAURANTE



Find us at   



Minimum card payment 10€



AND FOR DESSERT...

- **DARK CHOCOLATE COULANT.** (10-12mins) **9,90€ (V)**
Delicious dark chocolate lava cake with a molten center, on a bed of gofio and chocolate crumble, served with ice cream.
- **GOFIO IN TEXTURES.** **7,80€ (V)**
Our gofio textures (foam, crumble, and pella) with ice cream, bienmesabe, and palm honey.
- **MANGO CREAM.** **6,90€ (V)**
Mango cream with yogurt and red fruit coulis.
- **CHOCOLATE AND PUMPKIN CAKE.** **6,50€ (VG)**
Vegan cake made with pumpkin and vegan chocolate.
- **BIENMESABE PALMERO.** **6,00€ (V)**
Served with vanilla ice cream.
- **“RUM AND RAISINS”.** **5,80€ (V)(GF)**
Vanilla ice cream, raisins, and a touch of Canary rum.

Why not finish with a good freshly ground Italian coffee?

For any questions about allergens, please consult our staff.


GRANOS DE SESAMO


PESCADO


MOSTAZA


LACTEOS


SOJA


FRUTOS DE CÁSCARA


ALTRAMUCCES


MOLUSCOS


HUEVOS


CONTIENE GLUTEN


DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS


CRUSTÁCEOS


CACAHUETES


APIO

ALÉRGENOS

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles d contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

WINES, BEERS, AND MORE...

- **HOUSE WINE / CAVA**
Bottle / Glass 17,00€ / 3,90€
- **DRAFT BEER**
CAÑA / JARRA
Alhambra Especial. 2,50€ / 3,50€
Radler / Shandy. 2,50€ / 3,50€
- **SPECIAL BOTTLED BEER**
1906 Reserva Especial. 3,50€
1925 Reserva Especial Alhambra. 3,50€
Estrella de Galicia Especial. 2,90€
Estrella de Galicia 0,0% (Non-Alcoholic). 2,50€
Mahou 0,0% (Non-Alcoholic) Tostada. 2,90€
- **ARTISANAL BEER FROM LANZAROTE**
Mucho (NAO) Indian Pale Ale. 4,50€
Capitán (NAO) American Pale Ale. 4,50€
Hoppy Lager, (NAO) Gluten Free Lager. 4,50€
Neipa (NAO) New England Pale Ale. 4,50€
Jable (Malpeis) Blonde Ale. 4,50€
Bermeja (Malpeis) American red IPA. 4,50€
- **SANGRÍA / TINTO DE VERANO**
Glass of Homemade Sangria 5,50€
Tinto de Verano 4,50€
- **APERITIFS**
Aperol Spritz / Special 7,00€ / 8,00€
- **PREMIUM VERMOUTH**
Primo De Lanzarote (Blanco / Rojo) 5,50€
Vermut Padró & C.o (Rojo, Blanco Reserva) 4,50€
- **WATER**
LOCAL by Culligan Premium water (Sin Gas / Con Gas) 70cl - 2,90€
Aquavia Premium (Sin Gas / Con Gas) 50cl - 2,50€
- **JUICES**
Fresh Orange Juice 4,50€
Homemade Lemonade 4,50€
Pink Lemonade 4,90€
Schorle 3,00€
Apple, Orange, or Pineapple Juice 2,50€
- **SOFT DRINKS**
Coca-Cola, Sprite, Fanta Orange / Lemon.. (350ml) 3,50€
Nestea, Aquarius.. (300ml) 3,00€
Appletiser (275ml) 2,80€
Tónica Royal Bliss (200ml) 2,50€

BLANCOS *White / weiß / blanc / bianchi*

- **D.O.LANZAROTE**
- Grifo Colección (Malvasía Volcánica) Seco 29,00€
- Yaiza (Malvasía Volcánica) Seco 28,00€
- Bermejo (Malvasía Volcánica / Diego) Seco 28,00€
- La Florida (Malvasía Volcánica) Seco 27,00€
- La Geria (Malvasía Volcánica) Semi 26,00€ / 5,50€
- Soco (Malvasía Volcánica, Listán Blanco) Seco 26,00 / 5,50€

D.O.P. ISLAS CANARIAS (Tenerife)

- Bodegas 35 (Coupage) Seco / Afrutado 21,00€

ROSADOS *Rosé / Roséweine / Rosés / Rose*

D.O. LANZAROTE

- Vulcano Rosado (Listán negro) 29,00€
- La Geria Rosado (Listán negro) 26,00€ / 5,50€

TINTOS *Red / Rot / Rouge / Rossi*

D.O.LANZAROTE

- Bermejo Maceración Carbónica (Listán Negro) 28,00€
- La Geria (Listán Negro) 26,00€ / 5,50€

D.O.P. ISLAS CANARIAS (Tenerife)

- Bodegas 35 Tinto Tradicional (Coupage) 21,00€

D.O. RIOJA

- Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo) 45,00€
- Alonso López De Familia Crianza (Tempranillo) 34,00€
- Las Pisadas Cosecha (Tempranillo) 26,00€
- Azpilicueta Crianza (Tempranillo) 22,50€ / 4,90€

D.O. RIBERA DEL DUERO

- Senda de los Olivos Crianza (Tempranillo) 28,00€
- Semele (Merlot, Tinto Fino) 24,00€
- Celeste Roble (Tempranillo) 22,50€ / 4,90€

D.O. NAVARRA

- Pago de Cirsus V.S. (Syrah, Merlot, Tempranillo) 27,00€
- Príncipe de Viana Edición Limitada 19,50€
- (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)

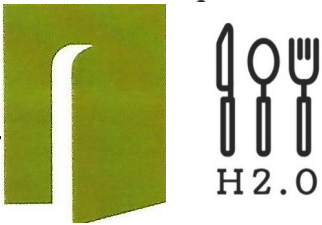
D.O. TORO

- La Enfermera (Tinta de Toro) 19,90€

D.O. CATALUÑA

- Sangre de Toro Reserva (Tempranillo) 24,00€

Culligan
PREMIUM WATER



AGUA
LOCAL
PURA · LÓGICA · SUSTENTABLE

ENTRÉES

- **MOULES FAÇON "THAÏ" 14,60€ (SG)**
Moules cuites à la vapeur dans leur propre jus avec des légumes sautés, une touche de curry thaï, du gingembre, une sauce au vin blanc et de la crème.
- **FROMAGE FRIT AVEC SARDINES – 14,00€**
Fromage frais local, sardines fumées et confiture de tomate.
- **CASSEROLE MIXTE – 13,00€ (SG)**
Champignons, crevettes, AOVE, ail, piment.
- **CROQUETTES ARTISANALES (8 unités) – 12,50€**
Demandez les croquettes artisanales du jour.
- **CREVETTES ASIATIQUES – 12,00€**
Avec notre célèbre sauce asiatique.
- **CREVETTES À L'AIL – 11,50€ (SG)**
Crevettes, AOVE, ail, piment.
- **GYOZAS FRITES – 11,00€ (VG)**
Gyozas de légumes croustillantes glacées avec du sweet chili.
- **CHAMPIGNONS À L'AIL (VG)(SG) – 10,50€**
Champignons, AOVE, ail, piment.
- **SALMOREJO Km0 – 9,00€**
Salmorejo traditionnel préparé avec des tomates bio de Maguez, terminé avec de l'œuf dur et du jambon ibérique.
*(Disponible également en version végétalienne)
- **PIMIENTOS DE PADRÓN – 7,50€ (VG)**
Piments de Padrón frits à l'huile d'olive.
- **POMMES DE TERRE "ARRUGADAS" – 6,00€ (VG)(SG)**
Avec leurs sauces canariennes traditionnelles.

NE PAS OUBLIER DE CONSULTER LES SUGGESTIONS DU JOUR AVEC LE PERSONNEL EN SALLE !
(V) Végétarien / (VG) Végétalien / (SG) Sans gluten

IMPORTANT – N'hésitez pas à informer notre personnel de salle de toute allergie ou intolérance.

POTAGE DU JOUR

- **POTAGE DE LENTILLES DE LANZAROTE – 9,80€ (VG)(SG)**
Potage de lentilles mijotées avec des petits légumes, accompagné de fromage de l'île, gofio et oignon.

SALADES

- **SALADE CANARIENNE DE FUMÉS – 14,00€ (SG)**
Mélange de laitues, sardine fumée, saumon fumé, tomates cerises, oignon, orange et olives noires.
(Assaisonnée avec notre vinaigrette miel et moutarde)
- **SALADE "CESAR" 2.0 – 13,00€**
Mélange de laitues, poulet pané, fromage de chèvre, tomates cerises et oignon rouge.
(Assaisonnée avec notre version de la sauce César)
- **SALADE "CAPRESE CANARIENNE" – 12,00€ (V)(SG)**
Tomates km0, fromage frais de chèvre, dattes et terre d'olives noires.
(Assaisonnée avec une vinaigrette au pesto de basilic)
- **TABOULÉ LIBANAIS – 11,00€ (VG)**
Salade froide de semoule de blé, tomate, concombre, oignon rouge, oignon caramélisé, orange et dattes.
(Assaisonnée avec du jus de citron fraîchement pressé, coriandre et menthe)

Toutes nos salades sont principalement préparées avec des produits locaux obtenus auprès des agriculteurs locaux, en promouvant un modèle de restauration durable sur l'île.

RIZ ET PÂTES

- **RISOTTO IBÉRIQUE – 18,00€**
Riz crémeux avec secreto ibérique, poire et truffe.
- **RIZ NOIR – 16,90€ p.p. (30 minutes, min. 2 personnes)**
Riz, calamar saharien, petits pois, crevettes, moules, encre de calamar et mojo vert.
- **YAKISOBA DE LÉGUMES – 14,00€ (VG)**
Yakisoba aux légumes km0 sautés avec des nouilles et de la sauce hoisin.
* Avec Crevettes + 3,00€
* Avec Secreto + 3,50€
* Mixte Crevettes et secreto + 4,00€
- **LASAGNE VÉGANE – 16,50€ (VG)**
Bolognese à base de soja texturisée, béchamel de soja et pâtes véganes.

VIANDES

- **ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS – 23,00€**
Accompagné de frites, de piments de Padrón et de chimichurri.
- **ROTI DE COCHON DE LAIT CANARIEN – 21,50€ (SG)**
Cuisson à basse température glacée avec un jus de cuisson, confiture de pomme, purée de pommes de terre truffée et légumes sautés.
- **AGNEAU À BASSE TEMPÉRATURE – 19,50€**
Roulade d'agneau, couscous tiède, légumes sautés, sauce à la menthe, glacée avec un jus de cuisson et moutarde.
- **YAKITORIS DE POULET – 16,60€**
Glacées avec notre sauce maison « mojo-yaki », servies avec une salade de chou.

DEMANDEZ LE POISSON FRAIS DU JOUR. Prix SIM
(Nos options de poisson arrivent quotidiennement et dépendent de la quantité et de la variété disponibles selon les prises du jour)

NOUS AVONS AUSSI DES OPTIONS POUR LES ENFANTS...

Vous pouvez nous trouver à:





ET POUR DESSERT...

- **COULANT AU CHOCOLAT NOIR**
(Environ 10-12 minutes) – 9,90€ (V)
Délicieux fondant au chocolat noir avec un cœur coulant, sur un lit de gofio et de chocolat, servi avec de la glace.
- **GOFIO EN TEXTURES – 7,80€ (V)**
Nos textures de gofio (mousse, crumble et pella) avec de la glace, bienmesabe et miel de palme.
- **CRÈMEUX DE MANGUE – 6,90€ (V)**
Crème de mangue avec yaourt et coulis de fruits rouges.
- **GÂTEAU AU CHOCOLAT ET POTIRON – 6,50€ (VG)**
Gâteau végan à base de potiron et de chocolat végan.
- **BIENMESABE PALMERO – 6,00€ (V)**
Servi avec de la glace à la vanille.
- **“RHUM AUX RAISINS” – 5,50€ (V)(SG)**
Glace à la vanille, raisins secs et touche de rhum des Canaries.

Pourquoi ne pas terminer avec un bon café italien fraîchement moulu?

Pour toute question concernant les allergènes, veuillez consulter notre personnel.


GRANOS DE SESAMO


PESCADO


MOSTAZA


ALTRAMUCES


LACTEOS


SOJA


FRUTOS DE CÁSCARA


E-X


MOLUSCOS


HUEVOS


CONTIENE GLUTEN


DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS


CRUSTACEOS


CACAHUETES


APIO

ALÉRGENOS

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles d contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

VINS, BIÈRES ET PLUS...

- **VIN / CAVA DE LA MAISON**
Bouteille / Verre 17,00€ / 3,90€
- **BIÈRE PRESSION**
Demi / Pinte
Alhambra Especial. 2´50€ / 3´50€
Radler / Shandy. 2´50€ / 3´50€
- **BIÈRE SPÉCIALE EN BOUTEILLE**
1906 Reserva Especial. 3,50€
1925 Reserva Especial Alhambra. 3,50€
Estrella de Galicia Especial. 2,90€
Estrella de Galicia 0,0% (Sans Alcool). 2,50€
Mahou 0,0% (Sans Alcool) Tostada. 2,90€
- **BIÈRE ARTISANALE DE LANZAROTE**
Mucho (NAO) Indian Pale Ale. 4,50€
Capitán (NAO) American Pale Ale. 4,50€
Hoppy Lager, (NAO) Gluten Free Lager. 4,50€
Neipa (NAO) New England Pale Ale. 4,50€
Jable (Malpeis) Blonde Ale. 4,50€
Bermeja (Malpeis) American red IPA. 4,50€
- **SANGRÍA / TINTO DE VERANO**
Verre de Sangria Maison 5,50€
Tinto de Verano 4,50€
- **APÉRITIFS**
Aperol Spritz / Spécial 7,00€ / 8,00€
- **VERMOUTHS PREMIUM**
Primo De Lanzarote (Blanco / Rojo) 5,50€
Vermut Padró & C.o (Rojo, Blanco Reserva) 4,50€

- **EAU**
LOCAL by Culligan Premium water (Plate / Gazeuse) 70cl - 3,00€
Aquavia Premium (Plate / Gazeuse) 50cl - 2,50€

- **JUS**
Jus d'Orange Naturel 4,50€
Limonade Maison 4,50€
Limonade “Rose” 4,90€
Schorle 3,00€
Jus de Pomme, Orange ou Ananas 2,50€

- **SODAS**
Coca-Cola, Sprite, Orange / Citron.. (350ml) 3,50€
Nestea, Aquarius.. (300ml) 3,00€
Appletiser (275ml) 2,80€
Tónica Royal Bliss (200ml) 2,50€

BLANCOS *White / weiß / blanc / bianchi*

D.O.LANZAROTE

- Grifo Colección (Malvasía Volcánica) Seco 29,00€
- Yaiza (Malvasía Volcánica) Seco 28,00€
- Bermejo (Malvasía Volcánica / Diego) Seco 28,00€
- La Florida (Malvasía Volcánica) Seco 27,00€
- La Geria (Malvasía Volcánica) Semi 26,00€ / 5,50€
- Soco (Malvasía Volcánica, Listán Blanco) Seco 26,00 / 5,50€

D.O.P. ISLAS CANARIAS (Tenerife)

- Bodegas 35 (Coupage) Seco / Afrutado 21,00€

ROSADOS *Rosé / Roséweine / Rosés / Rose*

D.O. LANZAROTE

- Vulcano Rosado (Listán negro) 29,00€
- La Geria Rosado (Listán negro) 26,00€ / 5,50€

TINTOS *Red / Rot / Rouge / Rossi*

D.O.LANZAROTE

- Bermejo Maceración Carbónica (Listán Negro) 28,00€
- La Geria (Listán Negro) 26,00€ / 5,50€

D.O.P. ISLAS CANARIAS (Tenerife)

- Bodegas 35 Tinto Tradicional (Coupage) 21,00€

D.O. RIOJA

- Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo) 45,00€
- Alonso López De Familia Crianza (Tempranillo) 34,00€
- Las Pisadas Cosecha (Tempranillo) 26,00€
- Azpilicueta Crianza (Tempranillo) 22,50€ / 4,90€

D.O. RIBERA DEL DUERO

- Senda de los Olivos Crianza (Tempranillo) 28,00€
- Semele (Merlot, Tinto Fino) 24,00€
- Celeste Roble (Tempranillo) 22,50€ / 4,90€

D.O. NAVARRA

- Pago de Cirsus V.S. (Syrah, Merlot, Tempranillo) 27,00€
- Príncipe de Viana Edición Limitada 19,50€
- (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)

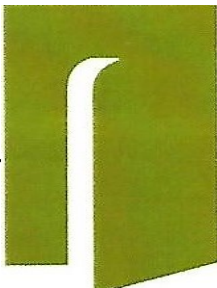
D.O. TORO

- La Enfermera (Tinta de Toro) 19,90€

D.O. CATALUÑA

- Sangre de Toro Reserva (Tempranillo) 24,00€

Culligan
PREMIUM WATER



AGUA
LOCAL
PURA · LÓGICA · SUSTENTABLE

VORSPEISEN

- **MUSCHELN IM „THAI“-STIL – 14,60€(GF)**
Gedämpfte Muscheln in ihrem eigenen Saft mit sautiertem Gemüse, einem Hauch von Thai-Curry, Ingwer, Weißweinsauce und Sahne.
- **GEBRATENER KÄSE MIT SARDINEN – 14,00€**
Lokaler Frischkäse, geräucherte Sardinen und Tomatenkonfitüre.
- **GEMISCHTER AUFLAUF – 13,00€ (GF)**
Champignons, Garnelen, Olivenöl, Knoblauch, Chili.
- **HANDGEMACHTE KROKETTEN (8 Stück) – 12,50€**
Fragen Sie nach den handgemachten Kroketten des Tages.
- **ASIATISCHE GARNELEN – 12,00€**
Mit unserer berühmten asiatischen Sauce.
- **KNOBLAUCHGARNELEN – 11,50€ (GF)**
Garnelen, Olivenöl, Knoblauch, Chili.
- **GEBRATENE GYOZAS – 11,00€ (VG)**
Knusprige Gemüsegyozas, glasiert mit Sweet Chili Sauce.
- **KNOBLAUCHCHAMPIGNONS (VG)(GF) – 10,50€**
Champignons, Olivenöl, Knoblauch, Chili.
- **SALMOREJO Km0 – 9,00€**
Traditionelles Salmorejo, hergestellt mit Bio-Tomaten aus Maguez, garniert mit hartgekochtem Ei und iberischem Schinken.
- **PADRÓN-PAPRIKA – 7,50€ (VG)**
In Olivenöl gebratene Padrón-Paprika.
- **RUNZELKARTOFFELN – 5,90€ (VG)(GF)**
Mit traditionellen kanarischen Saucen.

- Brotservice mit verschiedenen Dips – 1,50€ p.P. (VG)
- Marinierte Oliven – 2,50€

VERGESSEN SIE NICHT, DIE TAGESANGEBOTE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL ZU ERFRAGEN!

(V) Vegetarisch / (VG) Vegan / (GF) Glutenfrei

WICHTIG – Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten.

TAGESGERICHT

- **LINSENEINTOPF AUS LANZAROTE – 9,80€ (VG)(GF)**
Linseneintopf mit Gemüse, serviert mit Insele, Gofio und Zwiebeln.

SALATE

- **KANARISCHER RÄUCHERSALAT – 14,00€ (GF)**
Gemischte Blattsalate, geräucherte Sardine, geräucherter Lachs, Kirschtomaten, Zwiebel, Orange und schwarze Oliven. (Dressing mit unserer Honig-Senf-Vinaigrette)
 - **“CAESAR” SALAT 2.0 – 12,50€**
Gemischte Blattsalate, paniertes Huhn, Ziegenkäse, Kirschtomaten und rote Zwiebeln. (Dressing mit unserer Version der Caesar-Dressing)
 - **“KANARISCHER CAPRESE” SALAT – 11,50€ (V)(GF)**
Lokale Tomaten, frischer Ziegenkäse, Datteln und schwarze Olivenkrümel. (Dressing mit Basilikum-Pesto-Vinaigrette)
 - **LIBANESISCHER TABBOULEH – 10,50€ (VG)**
Kalter Salat aus Weizengrieß, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, karamellisierte Zwiebel, Orange und Datteln. (Dressing mit frisch gepresstem Zitronensaft, Koriander und Minze)
- Alle unsere Salate werden hauptsächlich mit lokal bezogenen Produkten von Bauern der Region hergestellt und fördern somit ein nachhaltiges Gastronoomodell auf der Insel.

PUERTA VERDE
RESTAURANTE



REIS UND NUDELN

- **IBERISCHES RISOTTO – 18,00€ (GF)**
Cremiger Reis mit iberischem Schweinefleisch, Pilzen und Trüffel.
- **SCHWARZER REIS – 16,90€ p.p.**
(ca. 30 Minuten, min. 2 Personen)
Reis mit saharanischem Tintenfisch, Erbsen, Garnelen, Miesmuscheln, Tintenfischfarbe und grünem Mojo.
- **GEMÜSE-YAKISOBA – 14,00€ (VG)**
Yakisoba mit lokalen Gemüse, gebraten mit Nudeln und Hoisin-Sauce.
 - Mit Garnelen + 3,00€
 - Mit iberischem Schwein + 3,50€
 - Gemischt (Garnelen und iberisches Schwein) + 4,00€
- **VEGANE LASAGNE – 16,50€ (VG)**
Bolognese aus texturiertem Soja, Soja-Béchéamel und veganen Nudeln.

FLEISCH

- **BLACK ANGUS RIB-EYE – 23,00€**
Serviert mit Pommes frites, Padrón-Paprika und Chimichurri.
- **KANARISCHES SPANFERKEL – 21,50€ (GF)**
Langsam gegart und glasiert mit einer Sauce aus eigenem Saft, serviert mit Apfelkonfitüre, Trüffel-Kartoffelpüree und sautierten Gemüse.
- **LAMM LANGSAM GEGART – 19,90€**
Lammroulade, warmer Couscous, sautierte Gemüse, Minzsauce und glasiert mit einer Sauce aus eigenem Saft und Senf.
- **HÄHNCHEN-YAKITORI – 16,60€**
Mit unserer hausgemachten „Mojo-Yaki“-Sauce glasiert, serviert mit Krautsalat.

FRAGEN SIE NACH DEM FRISCHFISCH DES TAGES. Preis SIM (Unsere Fischoptionen kommen täglich an und hängen von der Menge und Vielfalt der Tagesfänge ab)

WIR HABEN AUCH OPTIONEN FÜR KINDER...

Sie finden uns bei :



Mindestbetrag mit Karte 10€



UND ZUM NACHTISCH...

- **DUNKLES SCHOKOLADEN-COULANT – 9,90€ (V)**
(10-12 Minuten)
Köstlicher Lava-Kuchen aus dunkler Schokolade mit flüssigem Kern, auf einem Bett aus Gofio und Schokoladen-Crumble, serviert mit Eis.
- **GOFIO IN TEXTUREN – 7,80€ (V)**
Unsere Gofio-Texturen (Schaum, Crumble und Pella) mit Eis, Bienmesabe und Palmhonig.
- **MANGO-CREME – 6,90€ (V)**
Mango-Creme mit Joghurt und rotem Fruchtcoulis.
- **SCHOKOLADEN- UND KÜRBISKUCHEN – 6,50€ (VG)**
Veganer Kuchen aus Kürbis und veganer Schokolade.
- **BIENMESABE PALMERO – 6,00€ (V)**
Serviert mit Vanilleeis.
- **„RUM UND ROSINEN“ – 5,50€ (V)(GF)**
Vanilleeis, Rosinen und ein Hauch von kanarischem Rum.

Warum nicht mit einem frisch gemahlenen italienischen Kaffee abschließen?

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.


GRANOS DE SÉSAMO


PESCADO


MOSTAZA


LACTEOS


SOJA


FRUTOS DE CÁSCARA


ALTRAMUCCES


MOLUSCOS


HUEVOS


CONTIENE GLUTEN


DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS


CRUSTÁCEOS


CACAHUETES


APIO

ALÉRGENOS

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

WEINE, BIERE UND MEHR...

- **HAUSWEIN / CAVA**
Flasche / Glas 17,00€ / 3,90€
- **BIER VOM FASS**
Kleines / Großes
Alhambra Especial. 2,50€ / 3,50€
Radler / Shandy. 2,50€ / 3,50€
- **SPEZIALBIER IN DER FLASCHE**
1906 Reserva Especial. 3,50€
1925 Reserva Especial Alhambra. 3,50€
Estrella de Galicia Especial. 2,90€
Estrella de Galicia 0,0% (alkoholfrei) . 2,50€
Mahou 0,0% (alkoholfrei) Tostada. 2,90€
- **HANDWERKSBIER AUS LANZAROTE**
Mucho (NAO) Indian Pale Ale. 4,50€
Capitán (NAO) American Pale Ale. 4,50€
Hoppy Lager, (NAO) Gluten Free Lager. 4,50€
Neipa (NAO) New England Pale Ale. 4,50€
Jable (Malpeis) Blonde Ale. 4,50€
Bermeja (Malpeis) American red IPA. 4,50€
- **SANGRÍA / TINTO DE VERANO**
Glas hausgemachte Sangria 5,50€
Tinto de Verano 4,50€
- **APERITIFS**
Aperol Spritz / Spezial 7,00€ / 8,00€
- **PREMIUM WERMUT**
Primo De Lanzarote (Blanco / Rojo) 5,50€
Vermut Padró & C.o (Rojo, Blanco Reserva) 4,50€
- **WASSER**
LOCAL by Culligan Premium water (Still / Sprudel) 70cl - 2,90€
Aquavia Premium (Still / Sprudel) 50cl - 2,50€
- **SÄFTE**
Frischer Orangensaft – 4,50€
Hausgemachte Limonade – 4,50€
Pinke Limonade – 4,90€
Schorle 3,00€
Apfel-, Orangen- oder Ananassaft – 2,50€
- **ERFRISCHUNGSGETRÄNKE**
Coca-Cola, Sprite, Fanta Orange / Zitrone.. (350ml) 3,50€
Nestea, Aquarius.. (300ml) 3,00€
Appletiser (275ml) 2,80€
Tónica Royal Bliss (200ml) 2,50€

BLANCOS White / weiß / blanc / bianchi

D.O.LANZAROTE

- Grifo Colección (Malvasía Volcánica) Seco 29,00€
- Yaiza (Malvasía Volcánica) Seco 28,00€
- Bermejo (Malvasía Volcánica / Diego) Seco 28,00€
- La Florida (Malvasía Volcánica) Seco 27,00€
- La Geria (Malvasía Volcánica) Semi 26,00€ / 5,50€
- Soco (Malvasía Volcánica, Listán Blanco) Seco 26,00 / 5,50€

D.O.P. ISLAS CANARIAS (Tenerife)

- Bodegas 35 (Coupage) Seco / Afrutado 21,00€

ROSADOS Rosé / Roséweine / Rosés / Rose

D.O. LANZAROTE

- Vulcano Rosado (Listán negro) 29,00€
- La Geria Rosado (Listán negro) 26,00€ / 5,50€

TINTOS Red / Rot / Rouge / Rossi

D.O.LANZAROTE

- Bermejo Maceración Carbónica (Listán Negro) 28,00€
- La Geria (Listán Negro) 26,00€ / 5,50€

D.O.P. ISLAS CANARIAS (Tenerife)

- Bodegas 35 Tinto Tradicional (Coupage) 21,00€

D.O. RIOJA

- Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo) 45,00€
- Alonso López De Familia Crianza (Tempranillo) 34,00€
- Las Pisadas Cosecha (Tempranillo) 26,00€
- Azpilicueta Crianza (Tempranillo) 22,50€ / 4,90€

D.O. RIBERA DEL DUERO

- Senda de los Olivos Crianza (Tempranillo) 28,00€
- Semele (Merlot, Tinto Fino) 24,00€
- Celeste Roble (Tempranillo) 22,50€ / 4,90€

D.O. NAVARRA

- Pago de Cirsus V.S. (Syrah, Merlot, Tempranillo) 27,00€
- Príncipe de Viana Edición Limitada 19,50€
- (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)

D.O. TORO

- La Enfermera (Tinta de Toro) 19,90€

D.O. CATALUÑA

- Sangre de Toro Reserva (Tempranillo) 24,00€

Culligan
PREMIUM WATER



AGUA
LOCAL
PURA · LÓGICA · SUSTENTABLE

ANTIPASTI

- **COZZE "ALLA ANVERSA" – 14,60€ (SG)**
Cozze cotte al vapore nel loro succo con verdure saltate, un tocco di peperoncino, zenzero, salsa di vino bianco e panna.
- **FORMAGGIO FRITTO CON SARDINE – 14,00€**
Formaggio fresco locale, sardine affumicate e confettura di pomodoro.
- **CAZUELA MISTA – 13,00€ (SG)**
Funghi, gamberi, olio d'oliva, aglio, peperoncino.
- **CROCHETTE ARTIGIANALI (8 unità) – 12,50€**
Chiedi le crocchette artigianali del giorno.
- **GAMBERI ASIATICI – 12,00€**
Con la nostra famosa salsa asiatica.
- **GAMBERI ALL'AGLIO – 11,50€ (SG)**
Gamberi, olio d'oliva, aglio, peperoncino.
- **GYOZA FRITTI – 11,00€ (VG)**
Gyoza di verdure croccanti glassati con salsa dolce al peperoncino.
- **FUNGHI ALL'AGLIO (VG)(SG) – 10,50€**
Funghi, olio d'oliva, aglio, peperoncino.
- **SALMOREJO Km0 – 9,00€**
Salmorejo tradizionale fatto con pomodori biologici di Maguez, completato con uovo sodo e prosciutto iberico.
*(Disponibile anche in versione vegana)
- **PEPERONI DI PADRÓN – 7,50€ (VG)**
Peperoni di Padrón fritti in olio d'oliva.
- **PAPAS ARRUGADAS – 5,90€ (VG)(SG)**
Con le loro tradizionali salse canarie.

- Servizio di pane con assortimento di salse – 1,50€ p.p. (VG)
- Olive condite – 2,50€

NON DIMENTICARE DI CHIEDERE LE SUGGERIMENTI DEL GIORNO AL PERSONALE!
(V) Vegetariano / (VG) Vegano / (SG) Senza glutine

IMPORTANTE – Non esitate a informare il nostro personale di sala su eventuali allergie o intolleranze.

Pagamento minimo con carta 10€

ZUPPA DEL GIORNO

- **ZUPPA DI LENTICCHIE DI LANZAROTE – 9,80€ (VG) (SG)**
Zuppa di lenticchie con verdure, servita con formaggio dell'isola, gofio e cipolla.

INSALATE

- **INSALATA AFFUMICATA CANARIA – 14,00€ (SG)**
Misticanza, sardina affumicata, salmone affumicato, pomodorini, cipolla, arancia e olive nere.
(Condimento con la nostra vinaigrette al miele e senape)
- **INSALATA "CESAR" 2.0 – 13,00€**
Misticanza, pollo impanato, formaggio di capra, pomodorini e cipolla rossa.
(Condimento con la nostra versione della salsa Cesar)
- **INSALATA "CAPRESE CANARIA" – 12,00€ (V)(SG)**
Pomodori locali, formaggio fresco di capra, datteri e crumble di olive nere.
(Condimento con vinaigrette al pesto di basilico)
- **TABBOULEH LIBANESE – 11,00€ (VG)**
Insalata fredda di semola di grano, pomodoro, cetriolo, cipolla rossa, cipolla caramellata, arancia e datteri.
(Condimento con succo di limone fresco, coriandolo e menta)

Le nostre insalate sono principalmente preparate con prodotti locali ottenuti da agricoltori locali, promuovendo un modello di ospitalità sostenibile sull'isola.

PUERTA VERDE
RESTAURANTE



RISO E PASTA

- **RISOTTO IBERICO – 18,00€**
Riso cremoso con maiale iberico, funghi e tartufo.
- **RISO NERO – 16,90€ p.p.**
(circa 30 minuti, min. 2 persone)
Riso nero con calamaro sahariano, piselli, gamberi, cozze, inchiostro di calamaro e salsa mojo verde.
- **YAKISOBA DI VERDURE – 14,00€ (VG)**
Yakisoba con verdure locali, saltati con noodles e salsa hoisin.
* Con Gamberi + 3,00€
* Con Maiale Iberico + 3,50€
* Misto (Gamberi e Maiale Iberico) + 4,00€
- **LASAGNA VEGANA – 16,50€ (VG)**
Bolognese a base di soia testurizzata, besciamella di soia e pasta vegana.

CARNI

- **ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS - 23,00€**
Accompagnato da patatine fritte, peperoni di Padrón e chimichurri.
- **MAIALINO DA LATTE CANARIO – 21,50€ (SG)**
Cotto lentamente e glassato con il sugo dei suoi succhi, servito con confettura di mela, purè di patate al tartufo e verdure saltate.
- **AGNELLO COTTO LENTAMENTE – 19,90€**
Roulade di agnello, couscous caldo, verdure saltate, salsa alla menta e glassato con il sugo dei suoi succhi e senape.
- **YAKITORI DI POLLO – 16,60€**
Mini spiedini di pollo ruspante glassati con il nostro "mojo-yaki".

CHIEDI IL PESCE FRESCO DEL GIORNO. Prezzo S/M
(Le nostre opzioni di pesce arrivano quotidianamente e dipendono dalla quantità e varietà disponibile in base alle catture del giorno)

ABBIAMO ANCHE OPZIONI PER I BAMBINI...

Puoi trovarci a:





E PER DESSERT...

- **COULANT DI CIOCCOLATO FONDENTE – 9,90€ (V)**
(10-12 minuti)
Delizioso tortino di cioccolato fondente con cuore morbido, su un letto di gofio e crumble di cioccolato, servito con gelato.
- **GOFIO IN TEXTURE – 7,80€ (V)**
Le nostre texture di gofio (schiuma, crumble e pella) con gelato, bienmesabe e miele di palma.
- **CREMA DI MANGO – 6,90€ (V)**
Crema di mango con yogurt e coulis di frutti rossi.
- **TORTA DI CIOCCOLATO E ZUCCA – 6,50€ (VG)**
Torta vegana a base di zucca e cioccolato vegano.
- **BIENMESABE PALMERO – 6,00€ (V)**
Servito con gelato alla vaniglia.
- **"RHUM E UVETTE" – 5,50€ (V)(SG)**
Gelato alla vaniglia, uvetta e un tocco di rum delle Canarie.

Perché non finire con un buon caffè italiano appena macinato?

Per qualsiasi domanda sugli allergeni, consultare il nostro personale.


GRANOS DE SÉSAMO


PESCADO


MOSTAZA


ALTRAMUJES


LACTEOS


SOJA


FRUTOS DE CÁSCARA


E-X


MOLUSCOS


HUEVOS


CONTIENE GLUTEN


DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS


CRUSTÁCEOS


CACAHUETES


APIO

ALÉRGENOS

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles d contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

VINI, BIRRE E ALTRO...

- **VINO / CAVA DELLA CASA**
Bottiglia / Bicchiere 17,00€ / 3,90€
- **BIRRA ALLA SPINA**
Bicchiere piccolo / Bicchiere grande
Alhambra Especial. 2,50€ / 3,50€
Radler / Shandy. 2,50€ / 3,50€
- **BIRRA SPECIALE IN BOTTIGLIA**
1906 Reserva Especial. 3,50€
1925 Reserva Especial Alhambra. 3,50€
Estrella de Galicia Especial. 2,90€
Estrella de Galicia 0,0% (Analcolica). 2,50€
Mahou 0,0% (Analcolica) Tostada. 2,90€
- **BIRRA ARTIGIANALE DI LANZAROTE**
Mucho (NAO) Indian Pale Ale. 4,50€
Capitán (NAO) American Pale Ale. 4,50€
Hoppy Lager, (NAO) Gluten Free Lager. 4,50€
Neipa (NAO) New England Pale Ale. 4,50€
Jable (Malpeis) Blonde Ale. 4,50€
Bermeja (Malpeis) American red IPA. 4,50€
- **SANGRÍA / TINTO DE VERANO**
Bicchiere di Sangria fatta in casa 5,50€
Tinto de Verano 4,50€
- **APERITIVI**
Aperol Spritz / Speciale 7,00€ / 8,00€
- **VERMOUTH PREMIUM**
Primo De Lanzarote (Blanco / Rojo) 5,50€
Vermut Padró & C.o (Rojo, Blanco Reserva) 4,50€
- **ACQUA**
LOCAL by Culligan Premium water (Plate / Gazeuse) 70cl - 2,90€
Aquavia Premium (Plate / Gazeuse) 50cl - 2,50€
- **SUCCHI**
Succo d'arancia fresco – 4,50€
Limonata fatta in casa – 4,50€
Limonata rosa – 4,90€
Schorle 3,00€
Succo di mela, arancia o ananas – 2,50€
- **BIBITE**
Coca-Cola, Sprite, Fanta arancia / limone (350ml) 3,50€
Nestea, Aquarius.. (300ml) 3,00€
Appletiser (275ml) 2,80€
Tónica Royal Bliss (200ml) 2,50€

BLANCOS White / weiß / blanc / bianchi

- D.O.LANZAROTE**
- Grifo Colección (Malvasía Volcánica) Seco 29,00€
 - Yaiza (Malvasía Volcánica) Seco 28,00€
 - Bermejo (Malvasía Volcánica / Diego) Seco 28,00€
 - La Florida (Malvasía Volcánica) Seco 27,00€
 - La Geria (Malvasía Volcánica) Semi 26,00€ / 5,50€
 - Soco (Malvasía Volcánica, Listán Blanco) Seco 26,00 / 5,50€

- D.O.P. ISLAS CANARIAS (Tenerife)**
- Bodegas 35 (Coupage) Seco / Afrutado 21,00€

- ROSADOS Rosé / Roséweine / Rosés / Rose**
- D.O. LANZAROTE**
- Vulcano Rosado (Listán negro) 29,00€
 - La Geria Rosado (Listán negro) 26,00€ / 5,50€

- TINTOS Red / Rot / Rouge / Rossi**
- D.O.LANZAROTE**
- Bermejo Maceración Carbónica (Listán Negro) 28,00€
 - La Geria (Listán Negro) 26,00€ / 5,50€

- D.O.P. ISLAS CANARIAS (Tenerife)**
- Bodegas 35 Tinto Tradicional (Coupage) 21,00€
- D.O. RIOJA**
- Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo) 45,00€
 - Alonso López De Familia Crianza (Tempranillo) 34,00€
 - Las Pisadas Cosecha (Tempranillo) 26,00€
 - Azpilicueta Crianza (Tempranillo) 22,50€ / 4,90€

- D.O. RIBERA DEL DUERO**
- Senda de los Olivos Crianza (Tempranillo) 28,00€
 - Semele (Merlot, Tinto Fino) 24,00€
 - Celeste Roble (Tempranillo) 22,50€ / 4,90€

- D.O. NAVARRA**
- Pago de Cirsus V.S. (Syrah, Merlot, Tempranillo) 27,00€
 - Príncipe de Viana Edición Limitada 19,50€
 - (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)

- D.O. TORO**
- La Enfermera (Tinta de Toro) 19,90€

- D.O. CATALUÑA**
- Sangre de Toro Reserva (Tempranillo) 24,00€