


Bienvenidos

Willkommen

Promovemos productos locales porque deseamos que viajen las personas y no los alimentos.


Porque nos importa mucho la salud de nuestros clientes cocinamos nuestros productos con aceite de oliva y no usamos potenciadores de sabor.


 Pescados blancos y rojos

 Crustáceos, mariscos

 Apio

 Mostaza

 Huevo


 Semillas de sésamo

 Cereales con gluten o trigo


 Moluscos, caracoles

 Cacahuets

 Altramuces

 Frutos secos

 Lácteos

 SO₂ Sulfitos

 Soja

Snacks

Tostada de salmón
con salsa tártara 9 €



Tostada de verduras
con queso Brie 9 €



Tostada de solomillo de res con cebolla caramelizada
y escamas de queso Idiazábal 13 €



Japoburguer sobre mayonesa de soja,
cebolla caramelizada, emulsión de teriyaki y ensalada 11 €



Sándwich mixto 9 €



Patatas fritas naturales 7,50 €



Plato elaborado con más del 80% de productos locales

Ensaladas...

Tartar de aguacate con langostinos en tempura 17 €



Ensalada canaria de tomate, queso fresco, aguacate, cebolla roja, brotes de berros y con un toque de vinagre macho reducido



11,50 €



Ensalada César
con lechuga variada, crujiente de pollo en panko, anchoas, pan frito y salsa César



11,50 €

Ensalada Tigaiga con ventresca de atún













11,50 €




























Plato elaborado con más del 80% de productos locales

para picar...

	Queso majorero asado con mojo rojo y miel de palma   	10 €
	Papas arrugadas con sus dos mojos 	10 €
	Langostinos al ajillo 	17 €
	Jamón Serrano Ibérico	17 €
	Queso Camembert frito, con mermelada de tomate   	13 €























nuestras croquetas...

	Croquetas de bacalao y batata (6 uds.)      	12 €
	Croquetas de gambas (6 uds.)       	12 €
	Croquetas de jamón (6 uds.)     	12 €
	Surtido de croquetas (6 uds.)       	12 €



Plato elaborado con más del 80% de productos locales

Sopas frías y calientes...

Gazpacho de mango con tropezones de aguacate y salmón marinado   	9,50 €	
Gazpacho de tomate con brunoise de jamón ibérico  	9,50 €	
Sopa de cebollas con pan de la casa gratinado    	9,50 €	
Crema de calabaza con pipas crujientes       	9,50 €	
Crema de berro con queso majorero asado  	9,50 €	
Sopa de verduras	9,50 €	



Plato elaborado con más del 80% de productos locales

Vegetariano

Cuscús con verduras al curry 12 €




Selección de verduras en tempura
con salsa romesco



14 €

Salteado de verduras y quinoa
con huevo poché y trufa





14 €



Plato elaborado con más del 80% de productos locales

Pastas...

Saquitos de pasta rellenos de pera y queso con salsa de pesto rojo 16 €




Tagliatelli salteados con atún, gambas y aguacates 16 €


Tagliatelli a la bolognesa o con salmón 18 €


Lasaña de salmón fresco, con eneldo 18 €


Arroces...

Risotto de setas y espárragos trigueros con queso Idiazabal 15 €


Arroz meloso mar y montaña en caldo de pulpo 15 € 









Paella mixta 21 €


*Elaboración aprox. 30 minutos. Mínimo 2 comensales.
Precio por comensal.*



Plato elaborado con más del 80% de productos locales



de la mar a la mesa...



	Pescado del día con mayonesa de mojo rojo, papas cocidas y verduras de temporada	25 €
		
	Lomo de cherne encebollado con papas bonitas arrugadas	23 €
		
	Salmón a la plancha con espinacas “à la crème” y con arroz salvaje	25 €
		
	Rejo de pulpo asado a la parrilla sobre escacho de papa y salpicón templado	20 €
		
	Bacalao a baja temperatura, con escalibada de pimientos y berenjenas y puré de batata	20 €
		





Plato elaborado con más del 80% de productos locales



de la tierra...



Ibérico a la parrilla, con reducción de Pedro Ximénez y patatas confitadas a las finas hierbas 23 €
SO₂    




Carrilleras con salsa de vino dulce, puré de patatas y zanahorias y langostinos en tempura 20 €
SO₂  

Cordero peli buey cocido a baja temperatura con cuscús de verduras 23 € 
SO₂ 

Timbal de conejo en salmorejo con papitas bonitas 20 € 
SO₂  

Clásico solomillo de res con salsa de champiñones o con salsa de pimienta y eneldo, con verduras, patatas salteadas o patatas fritas 24 €
SO₂  

Tournedó de solomillo de cerdo con salsa de frutos rojos, verduras de temporada y patatas a la provenzal 20 €
 SO₂ 








































Chateaubriand con salsa bearnesa, verduras y patatas salteadas 26,50 €
SO₂   

*Elaboración aprox. 30 minutos. Mínimo 2 comensales.
Precio por comensal. (Bajo pedido)*



Plato elaborado con más del 80% de productos locales

la parte dulce enamora y crea bienestar...








	Coulant de chocolate, con helado de dulce de leche y tierra de frambuesa	9 €
	  	
	Piña colada deconstruida	9 €
	   	
	Manzana caramelizada con helado de canela	9 €
	  	
	Bizcocho de higo en almíbar con helado de café al ron isleño	9 €
	   	
	Nuestro amor por el chocolate	12 €
	   	
	Plátanos flambeados con helado de vainilla de bourbon	13 €
	   	
	<i>Elaboración aprox. 20 minutos.</i> <i>Mínimo 2 comensales. Precio por comensal.</i>	
	Crepes flambeados con helado de plátano	13 €
	   	
	<i>Elaboración aprox. 20 minutos.</i> <i>Mínimo 2 comensales. Precio por comensal.</i>	
	Sorbete casero de fruta de temporada (dos bolas)	9 €
	Cóctel de frutas de temporada	9 €
	Helado casero de mango y fruta de la pasión (dos bolas)	9 €
	  	
	Helados variados (dos bolas)	7,50 €
	  	










Plato elaborado con más del 80% de productos locales








*Wir fördern lokale Produkte denn wir möchten
das die Menschen, und nicht die Lebensmittel reisen.*

*Weil uns die Gesundheit unserer Gäste sehr am Herzen liegt,
kochen wir mit Olivenöl und benutzen keine Geschmacksverstärker.*

 Weiße und rote Fische
 Krustentiere, Muscheln
 Sellerie
 Senf
 Ei
 Sesamkörner
 Getreide oder Weizengluten

 Mollusken, Schnecken
 Erdnüsse
 Lupinen
 Nüsse
 Molkerei
 SO₂ Sulfite
 Soja





Snacks

	Getostetes Bauernbrot mit Lachs und Sauce Tartare	9 €
		
	Getostetes Bauernbrot mit Gemüse und Brie Käse	9 €
		
	Getostetes Bauernbrot mit Rindfleisch, karamelierten Zwiebeln und Flocken von Idiazábal Käse	13 €
		
	Japanischer Burger auf Soja Mayonnaise, karamelisierter Zwiebel, Teriyaki-Emulsion und Salat	11 €
		
	Schinken-Käse-Sandwich	9 €
		
	Hausgemachte Pommes frites	7,50 €
		








80% der Zutaten sind Produkte der Kanarischen Inseln

Salate

Avocado Tartar
mit Garnelen im Tempura-Mantel 17 €
   

Kanarischer Tomaten-Käsesalat mit Avocado,
Brunnenkresse-Sprösslingen und reduziertem Weinessig 11,50 € 
  

Caesar Salat mit knuspriges Hähnchen in Panko,
Anchovis und Croûtons 11,50 €
    

Tigaiga Salat mit Thunfisch-Ventresca 11,50 €
  



80% der Zutaten sind Produkte der Kanarischen Inseln

“zum Picken”



Gegrillter Fuerteventura Ziegenkäse
mit roter Mojo Sauce und Palmenhonig



10 €



Kanarische Runzelkartoffeln “papas arrugadas”
mit zwei Mojo Saucen



10 €

“Gambas al ajillo”
Garnelen in Knoblauchöl



17 €

Iberischer Räucherschinken

17 €

Gebratener Camembertkäse mit Tomatenmarmelade



13 €

unsere Krokette...

Krokette aus Kabeljau und Süßkartoffeln (6 Stück)



12 €

Garnelen Krokette (6 Stück)



12 €

Schinken Krokette (6 Stück)



12 €

Krokette Auswahl (6 Stück)




12 €



80% der Zutaten sind Produkte der Kanarischen Inseln

zum Löffeln...

Mango Gazpacho
mit Avocado Wüfel und mariniertem Lachs 9,50 €


Tomaten Gazpacho
mit Ibérico-Schinken-Brunoise 9,50 €


Zwiebelsuppe
mit gratiniertem Brot 9,50 € 


Kürbiscremesuppe
mit knusprigen Kürbiskernsamen 9,50 € 


Kanarische Kressesuppe
mit gebratenem "Majorero" Käse 9,50 € 


Typisch kanarische Gemüsesuppe 9,50 € 



80% der Zutaten sind Produkte der Kanarischen Inseln

Vegetarisch

Couscous mit Currygemüse 12 €




Auswahl an Gemüse in Tempura
mit Romesco-Sauce

14 €







Sautiertes Gemüse und Quinoa
mit pochiertem Ei und Trüffel

14 €







80% der Zutaten sind Produkte der Kanarischen Inseln

Pasta

Nudelsäckchen gefüllt mit Birne und Käse an roter Pestosoße 	16 €
Sautierte Tagliatelle mit Thunfisch, Gambas und Avocado 	16 €
Tagliatelle mit Bolognese oder mit Lachs 	18 €
Lasagne mit frischem Lachs und Dill 	18 €
















Reis

Wildpilz- und Spargelrisotto mit Idiazábal-Käse 	15 €
Cremiger Reis mit Fisch und Fleisch in Tintenfischbrühe 	15 € 
Gemischte Paella mit Fisch und Fleisch  <i>Erlauben Sie 30 min. Zubereitungszeit. Ab 2 Personen. Preis pro Person.</i>	21 €



80% der Zutaten sind Produkte der Kanarischen Inseln

vom Meer auf den Tisch...

	Fisch des Tages mit Rote Mojo-Mayonnaise, Saisongemüse und gekochten Kartoffeln  	25 €
	Wrackbarsch mit Zwiebeln und kanarischen Runzelkartoffeln   	23 €
	Lachs vom Grill mit Spinat "á la crème" und wildem Reis   	25 €
	Gebratene Tintenfischfangarme mit lauwarmer Salpiconsauce und Kartoffelstampf   	20 €
	Niedrigtemperatur gegarter Kabeljau mit gerösteten Paprika und Auberginen und Süßkartoffelpüree  	20 €



80% der Zutaten sind Produkte der Kanarischen Inseln

vom Land auf den Tisch...

Ibérico Schwein gegrillt, mit Pedro Ximénez Sauce und Kräuter Kartoffeln 23 €

SO₂    

Geschmortes Schweinebäckchen mit süßer Weinsauce, dazu gebackene Garnele mit Kartoffel und Karottenpüree 20 €

SO₂  

In niedriger Temperatur gegartes Pelibuey Lamm mit Gemüse Couscus 23 € 

SO₂ 

Kaninchen in Timbale an Salmorejo Sauce und kanarischen Kartoffeln 20 € 

SO₂  

Klassisches Rinderfilet mit Champignon oder Pfeffer-Dill-Sauce, Gemüse und Bratkartoffeln oder Pommes frites 24 €

SO₂  

Tournedo vom Schweinefilet mit Sauce aus roten Früchten, dazu Gemüse der Saison und provenzalischen Kartoffeln 20 €

SO₂  

Chateaubriand mit Sauce Bernaise, Tagesgemüse und Bratkartoffeln 26,50 €

SO₂   

*Erlauben Sie 30 min Zubereitungszeit.
Ab 2 Personen. Preis pro Person, auf Anfrage.*



80% der Zutaten sind Produkte der Kanarischen Inseln

unser i-Tüpfelchen zum abrunden...

	Schokoladencoulant mit Dulce de Leche-Eis und Himbeerboden	9 €
	  	
	Piña Colada Dessert	9 €
	   	
	Karamelisierter Apfel mit Zimteis	9 €
	  	
	Feigen Biskuit mit Kaffeeis und einem Schuß Rum	9 €
	   	
	Schokoladentraum	12 €
	   	
	Flambierte Bananen mit Bourbon-Vanilleeis	13 €
	   	
	<i>Erlauben Sie 20 min Zubereitungszeit. Ab 2 Personen. Preis pro Person.</i>	
	Flambierte Crêpes mit hausgemachtem Bananeneis	13 €
	   	
	<i>Erlauben Sie 20 min Zubereitungszeit. Ab 2 Personen. Preis pro Person.</i>	
	Hausgemachtes Sorbet aus saisonalem Obst (2 Kugeln)	9 €
	Saisonaler Obstteller	9 €
	Hausgemachtes Mango- und Passionsfruchteis (2 Kugeln)	9 €
	  	
	Eis nach Wahl (2 Kugeln)	7,50 €
	  	



80% der Zutaten sind Produkte der Kanarischen Inseln

Sujeto a modificaciones.

Aenderungen Möglich.








Febrero 2024








Welcome

Bienvenue

*We support local products
as we love guests to
travel rather than the ingredients.*

*As we care a lot for the health of our guests
we cook with olive oil and do not use flavour enhancers*

-  White and red fish
-  Crustaceans , shellfish
-  Celery
-  Mustard
-  Egg
-  Sesame seeds
-  Cereals or wheat gluten

-  Molluscs
-  Peanuts
-  Lupin
-  Nuts
-  Milk
-  SO₂ Sulphites
-  Soya

Snacks

Salmon on toast with tartare sauce 9 €



Vegetables on toast with Brie cheese 9 €



Tenderloin beef on toast with
caramelized onions and flakes of
Idiazábal cheese 13 €



Japanese burger on soy mayonnaise,
caramelized onions, Teriyaki emulsion
and salad 11 €



Ham and cheese sandwich 9 €



Homemade French fries 7,50 € 



80% of the ingredients are regional products



Salads...

Avocado tartar
with tempura prawns 17 €



Typical Canarian salad with tomato,
fresh cheese and avocado with
watercress sprouts, red onions and a
touch of reduced aged winevinegar 11,50 €



Caesar salad with lettuces, crispy
chicken in panko, anchovies, croûtons
and caesar sauce 11,50 €



Tigaiga salad with tuna belly 11,50 €



80% of the ingredients are regional product

to “pick” ...

Grilled Fuerteventura goats' cheese
with red mojo and palm honey



10 €



Wrinkled potatoes “papas arrugadas”
with two mojo sauces



10 €



Prawns in garlic oil



17 €

Iberian cured ham

17 €

Fried camembert cheese with tomato jam



13 €

our croquettes...

Cod and sweet potato
croquettes (6 pieces)



12 €

Shrimp-croquettes (6 pieces)



12 €

Ham-croquettes (6 pieces)



12 €

Selection of 6 croquettes of your
choice (6 piece)



12 €

80% of the ingredients are regional products



Soups, hot and cold

Mango gazpacho
with avocado dice and marinated salmon 9,50 €



Tomato gazpacho
with ibérico ham brunoise 9,50 €




 Onion soup
with gratinated bread 9,50 €



 Pumpkinsoup
with its crunchy seeds 9,50 €



 Cream of watercress soup
with Fuerteventura roasted cheese 9,50 €



 Typical canarian vegetable soup 9,50 €




80% of the ingredients are regional product

Vegetarian

Couscous with curry vegetables 12 €


Selection of vegetables in tempura
with romesco sauce 14 € 
 SO₂ 

Sautéed vegetables and quinoa
with poached egg and truffle 14 €
 SO₂

80% of the ingredients are regional products



Pasta...

Pasta sachets stuffed with pear and cheese and red pesto sauce 16 €



Tagliatelle sautéed with tuna, gambas and avocado 16 €



Tagliatelle a la bolognese or with salmon 18 €



Fresh salmon lasagna with dill 18 €



Rice dishes

Wild mushrooms and asparagus Risotto with Idiazábal cheese 15 €



Creamy rice with fish and meat setbacks and squid sauce 15 €



Fish and meat Paella 21 €



*Please allow 30 min for preparation.
Minimum 2 persons. Price per person.*



80% of the ingredients are regional product

from the sea to the table...

Fish of the day with red mojo
mayonnaise, seasonal vegetables and
cooked potatoes

☆ SO₂ 🍷

25 €



Rock bass with onion and Canarian
wrinkled potatoes

SO₂ 🍷 🍷

23 €



Grilled salmon with spinach à la crème
and wild rice

🍷 🍷 🍷

25 €

Roasted octopus tentacles on the grill
with salpicón dressing and potato mash

🍷 🍷 🍷

20 €

Low temperature cod cooked, with
Escalivada of peppers and aubergines
and sweet potato purée

🍷 🍷 🍷 SO₂

20 €

80% of the ingredients are regional products



our meat dishes

Ibérico pork with Pedro Ximénez sauce and provençal potatoes 23 €

SO₂    

Pork cheeks in sweet wine sauce, deep fried prawns and potato and carrot puree 20 €

SO₂  

 Slow cooked Canary Island pelibuey lamb in its gravy with vegetable couscous 23 €

SO₂ 

 Timbale of rabbit in salmorejo with canarian potatoes 20 €

SO₂  

Fillet of beef with mushroom sauce or pepper-dill sauce, vegetables and sautéed potatoes or french fries 24 €

SO₂  

Tournedos of pork tenderloin with red fruit sauce, vegetables of the season and potatoes “á la provençal” 20 €

SO₂  

Chateaubriand with sauce Bernaise and sautéed potatoes 26,50 €

SO₂   

Please allow 30 min for preparation. Minimum 2 persons. Price per person, on demand.



80% of the ingredients are regional product

to round off a meal...

Chocolate coulant with dulce de leche
ice cream and raspberry soil 9 €



Piña Colada dessert 9 €



Grated, caramelized apple
with cinnamon ice cream 9 €



Fig biscuit with coffee ice cream
and rum shot 9 €



Chocolate passion 12 €



Flambéed bananas
with bourbon vanilla ice cream 13 €



*Please allow 20 min preparation time.
Minimum 2 persons. Price per person.*

Crêpes flambées
with banana ice cream 13 €



*Please allow 20 min preparation time.
Minimum 2 persons. Price per person.*

Homemade sorbet with seasonal fruits (2 scoops) 9 €



Fresh fruit cocktail 9 €



Homemade mango and passion fruit
ice cream (2 scoops) 9 €



Variety ice cream 7,50 €



2 scoops per serving


80% of the ingredients are regional products



Nous donnons préférence aux produits locaux : nous aimerions que nos hôtes voyagent plus que les ingrédients qu'on y trouve...

Comme votre sante est notre priorité, nous cuisinons avec de l'huile d'olive, et nous n'utilisons pas de condiments qui altèrent les saveurs.

 Poissons blancs et rouges

 Crustacés

 Cèleri

 Moutarde

 Œufs

 Graines de sésame

 Céréale s/ blé gluten

 Mollusques

 Cacahuètes

 Lupin

 Fruits secs

 Lait

 SO₂ Sulfites

 Soja

Snacks

Saumon sur toast avec sauce tartare 9 €



Macédoine de légumes sur toast avec Fromage Brie 9 €



Filet de Bœuf sur toast, oignons caramélisés, flacons de fromage « Idiazábal » 13 €



Burger style Japonais sauce mayonnaise, oignons caramélisés, sauce teriyaki et salade 11 €



Sandwich mixte avec jambon, fromage 9 €



Pommes frites naturelle « Tinguaro » 7,50 €



80% des produits sont régionaux : KM 0



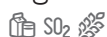
Salades

Tartare d'avocat avec crevettes tempura 17 €



Salade canarienne, avec tomates, fromage frais, avocat, cressons et oignons rouges, vinaigrette raffinée

11,50 €



Salade César, laitue, poulet croustillant, anchois, croutons et sauce césar

11,50 €



Salade Tigaiga ; filets de thon

11,50 €



80% des produits sont régionaux : KM 0

... pour vous tenter ...

Fromage de brebis de Fuerteventura
grillé, sauce « mojo » rouge et miel de Palme 10 €



Pommes de terre canaries bouillies
avec sauce « mojo » rouge et verte 10 €



Crevettes sautées dans huile d'olive et ail 17 €



Jambon ibérique 17 €

Camembert frit avec la confiture de tomates 13 €



nos croquettes...

De morue et pomme de terre douces
(6 pièces) 12 €



De crevettes (6 pièces) 12 €



De jambon (6 pièces) 12 €



Ou de votre sélection personnelle (6 pièces) 12 €



80% des produits sont régionaux : KM 0



Nos soupes froides et chaudes

Gaspacho de mangues avec dés
d'avocat et de saumon marine 9,50 €



Gaspacho de tomates avec brunoise
de jambon fumé 9,50 €



 Soupe à l'oignon avec le pain gratiné 9,50 €



 Soupe de potiron avec ses graines grillées 9,50 €



 Velouté de cressons avec fromage de
Fuerteventura grillé 9,50 €



 Soupe de légumes 9,50 €



80% des produits sont régionaux : KM 0

Plats végétariens

Couscous ; semoule et curry de légumes 12 €



Sélection de légumes frits en tempura
avec sauce Romesco 14 €



Légumes sautés avec quinoa,
œuf poché et truffle 14 €



80% des produits sont régionaux : KM 0



Pasta

Ravioles farcies de poire avec fromage
et sauce pesto rouge 16 €



Tagliatelles sautées au thon, crevettes
et avocat 16 €



Tagliatelles à la bolognaise ou au saumon 18 €



Lasagne de saumon frais à l'aneth 18 €



Riz

Risotto aux champignons sauvages et
asperges au fromage Idiazábal 15 €



Riz crémeux avec poisson et viande
avec la sauce de seiches 15 €



Paella mixte, poisson, viande 21 €



Minimum 2 pers, 30 minutes de préparation, prix unitaire



80% des produits sont régionaux : KM 0

de la mer à la table...

Poisson du jour avec sauce
mayonnaise Mojo rouge, légumes de
saison, pommes de terre bouillies

☆ SO₂ 🍷

25 €



Poisson de roche aux oignons avec
pommes de terre style « Canaries »

SO₂ 🍷 🍷

23 €



Saumon grillé avec épinards à la
crème, riz sauvage

🍷 🍷 🍷

25 €

Tentacules de poulpe grillés avec la
sauce vinaigrette et purée
de pomme de terre

🍷 🍷 🍷

20 €

Morue cuite à basse température avec
variété de piments et aubergines et
purée de patates douces

🍷 🍷

20 €

80% des produits sont régionaux : KM 0




Nos plats de viandes

Porc Ibérique au Pedro Ximenez avec
les pommes de terre Provençale 23 €

SO₂    

Joues de porc avec sauce au vin blanc
doux, crevettes tempura et purée de
pommes de terre et de carottes 20 €

SO₂  

 Agneau pelibuey cuit à cuisson lente,
sauce moutonne avec couscous de légumes 23 €

SO₂ 

 Timbale de lapin en sauce salmorejo,
pommes de terre des lles 20 €

SO₂  

Filet de bœuf avec la sauce aux
champignons ou poivre concassé,
légumes et pommes de terre sautées
ou frites 24 €

SO₂  

Tournedos de porc avec sauce de fruit
rouge, légumes de saison et pommes
de terre provençale 20 €

SO₂  

Chateaubriand avec sauce béarnaise,
pomme de de terre sautées 26,50 €

SO₂   

Minimum 2 pers, 30 minutes de préparation

Prix unitaire ; sur commande



80% des produits sont régionaux : KM 0

Pour arrondir le repas

- Coulant de chocolat avec extrait de lait sucré, glace, sirop de mures 9 €
  
- « Piña colada » froid 9 € 
SO₂   
- Pomme caramélisée avec glace à la cannelle 9 €
  
- Biscuit de figues au sirop avec la glace au café, touche de rhum 9 € 
   SO₂
- Passion de chocolats 12 €
   
- Bananes flambées avec la glace vanille, touche de bourbon 13 € 
SO₂   
20 minutes de préparation
Minimum 2 pers, prix unitaire.
- Crêpes flambées avec la glace à la banane 13 € 
SO₂   
20 minutes de préparation
Minimum 2 pers, prix unitaire.
- Sorbet de la maison aux fruits de saison (2 services) 9 € 
- Cocktail de fruit frais 9 € 
- Glaces mangue et fruit de la passion (2 boules) 9 € 
  
- Glaces au choix (2 boules) 7,50 €
  

80% des produits sont régionaux : KM 0



Subject to alterations.

Sujet à modification.

Febrero 2024