

OCEAN

CALLAO

GRILL & COCKTAILS

HOTEL
FARO

MENU

ENTRANTES

STARTERS · VORSPEISEN

Servicio de pan 3,50 €

Bread service | Brotdienst

Ostras francesas 6,00 €

French oysters | Französische Austern

“Daniel Sorlut” fina N°.2

“Daniel Sorlut” N°.2 | Daniel Sorlut“ Nr.2

Caviar Osetra 30gr. 65,00 €

Osetra Caviar 30gr. | Osetra-Kaviar 30gr.

Con blinis, mantequillas y salsa raifort

With blinis, butters and raifort sauce

Mit Blinis, Butter und Raifort-Sauce

Tabla de Jamón Ibérico 100% 24,50 €

100% Iberian Ham | 100 % Iberischer Schinken

Carabineros a la sal 250gr. 28,00 €

Scarlet shrimp to salt 250gr.

Scharlachgarnelen zum Salzen 250gr.

Dorada curada 15,60 €

Dried gilt-head bream fish

Getrockneter Goldbrassen Fisch

Aceite de humo y vainilla, cebolla encurtida, uva

tinta y almendra tostada

Smoke oil and vanilla, pickled onion, red grape and
roasted almonds

Räucheröl und Vanille, eingelegte Zwiebeln, Rote
Traube und geröstete Mandeln

Carpaccio de carabinero

22,50 €

Scharlachroter Garnelen-Carpaccio
Carpaccio von Scharlachgarnelen

Con aliño y crujiente de sus cabezas y brotes fresco
With a dressing and crispy heads and fresh shoots
Mit Dressing und knusprigen Köpfen und frischen Sprossen

Carpaccio de buey

19,60 €

Beef carpaccio | Carpaccio vom Rind

Queso parmesano, aove, cítrico y rúcula
Parmesan cheese, extra virgin olive oil, citrus and rocket
Parmesankasë, Olivenöl, Zitrusfrüchte und Rucola

Croquetas de jamón líquidas

12,50 €

Liquid ham croquettes | Flüssige
Schinkenkroketten

Con jamón Ibérico de bellota
With Iberian bellota ham
Mit Iberischen Schinken vom Bellota

Hummus de pimientos asados

8,50 €

Hummus with roasted peppers | Hummus
mit gerösteten Paprika

Queso feta, zanahoria, aceitunas y miel de palma
Feta cheese, carrot, olives and palm honey
Feta-Käse, Karotten, Oliven und Palmenhonig

Berenjena de Veneguera Km 0

9,50 €

Grilled aubergine from the Veneguera
estate | Gegrillte Aubergine vom
Veneguera-Anwesen

Asada al josper, curry verde, yogurt de aceite de
“Temisas” y pipas de calabaza
With josper, green curry, temisas oil yogurt and
pumpkin seeds
Mit Josper, grünem Curry, Temisas-Öljoghurt und
Kürbiskernen

Ensaladilla

9,50 €

Potatoes salad | Kartoffelsalat

Con emulsión de kimchi, piparras y huevos de codorniz
With kimchi emulsion, peppers and quail eggs
Mit Kimchi-Emulsion, Paprika und Wachteleiern

CALLAO

Papa bonita Km 0

9,60 €

Wrinkled canarian potato | Runzelige kanarische Kartoffel

Con mojo verde de aguacate y mojo rojo con almendra de Tejeda

With green avocado mojo and red mojo with Tejeda almonds

Mit grünem Avocado-Mojo und rotem Mojo mit Tejeda-Mandeln.

Queso herreño ahumado

13,50 €

Grilled smoked Herreño cheese |

Gegrillter geräucherter Herreño-Käse

A la plancha con mojo de almendra de Tejeda y guarapo

With almond mojo from Tejeda and Guarapo

Mit Mandel-Mojo aus Tejeda und Guarapo

Pescado frito

21,60 €

Fried fish | Gebratener Fisch

En adobo con emulsión cítrica

Marinated in citrus emulsion

Mariniert in Zitrusfrucht-Emulsion

Langostinos al ajillo y pan de puño

15,80 €

Garlic prawns with artisan bread

Knoblauchgarnelen mit traditionellem Brot

Tuétano con steak tartar

23,50 €

Marrow with steak tartare | Mark mit Steak Tartar

De carne madurada y papas pajas

Of aged meat and straw potatoes

Vom gereiften Fleisch und Strohkartoffeln

ENSALADAS

SALADS · SALATE

Ensalada de tomates canarios Km 0

14,80 €

Canary Island tomato salad | Salat aus kanarischen Tomaten

Aliño de mango, pepino encurtido y albahaca

Mango dressing, pickled cucumber and basil

Mango-Dressing, eingelegte Gurke und Basilikum

CALLAQ

Ensalada de burrata, tomates y pesto de hierba

16,40 €

Burrata cheese, tomato and herb pesto salad

Salat mit Burrata-Käse, Tomaten und Kräuterpesto

Ensalada César Collection

18,90 €

Caesar Collection Salad | Caesar Collection Salat

Con suprema de pollo de corral

With free-range chicken breast supreme

Mit Hähnchenbrustfilet-Supreme vom Freilandhuhn

Ensalada con brotes tiernos

19,20 €

Green sprouts salad | Grüner Sprossensalat

Langostinos crujientes, emulsión de trufas y aguacates

Crispy prawns, avocado and truffle emulsion

Knusprige Garnelen, Avocado- und Trüffelemulsion

ARROCES

RICE · REIS

Arroz senyoret

40,00 €

Senyoret rice | Senyoret Reis

De bogavante con emulsión de especias y hierbas

Lobster with a herb and spice emulsion

Hummer mit einer Kräuter und Gewürze Emulsion

Arroz de berenjenas Km 0

28,90 €

Rice with aubergine | Reis mit Aubergine

De nuestra finca Venequera, a la brasa, con

pesto de berros y queso Flor de Guía

From our Venequera farm, grilled, with

watercress pesto and Flor de Guía cheese

Aus unserem Landgut Venequera, gegrillt, mit

Brunnenkresse-Pesto und Flor de Guía-Käse

Arroz con presa ibérica

32,80 €

Rice with grilled Iberian pork | Reis mit
gegrilltem iberischem

A la brasa, mayonesa de cebollino y lima

Grilled Iberian pork shoulder, chive and lime mayonnaise

Gegrilltem iberischem Schinken, Schnittlauch-Limetten-

Mayonnaise

PASTAS

PASTA

Tagliatelle a la marinera

25,80 €

Seafood tagliatelle | Meeresfrüchte-Tagliatelle

Con bogavante, tomates cherry, albahaca fresca y
huevas de trucha

With lobster, cherry tomatoes, fresh basil and trout roe

Mit Hummer, Kirschtomaten, frischem Basilikum und
Forellenrogen

Panzerotti de ricota y espinaca

21,60 €

Ricotta and spinach panzerotti

Ricotta-Spinat-Panzerotti

Con salsa gorgonzola, peras y nueces

With gorgonzola sauce, pears and walnuts

Mit Gorgonzolasauce, Birnen und Walnüsse

Canelón de carne

24,90 €

Meat cannelloni | Fleischcannelloni

Con boletus, trufa, mornay de pecorino y foie

With boletus, truffle, pecorino mornay and foie

Mit Steinpilzen, Trüffel, Pecorino Mornay
und Gänseleber

DEL MAR A LA BRASA

FROM THE SEA TO THE GRILL ·

AUS DEM MEER, AUF GRILL

Lubina

21,50 €

Sea bass | Wolfsbarsch

Sama roquera

18,90 €

Grilled red snapper fish

Nördliche Schnapper gegrillt

Salmón

22,80 €

Salmon | Lachs

Pulpo

24,60 €

Octopus | Oktopus

Vieiras

25,80 €

Scallops | Jakobsmuscheln

Una guarnición a elegir | A side dish to choose from | Eine Beilage zur Auswahl

Papas fritas caseras, papas bonitas, pimientos asados al jospier, espárragos blancos confitados, verduras de temporada a la brasa o ensalada fresca

Homemade French Fries, wrinkled canarian potatoes, Jospier Roasted Peppers, Confit White Asparagus, Grilled Seasonal Vegetables or Fresh Salad

Hausgemachte Pommes Frites, Kanarische Runzelkartoffeln, geröstete Jospier-Paprika, konfitierter weißer Spargel, gegrilltes Saisongemüse oder frischer Salat

***Una salsa a elegir | A sauce to choose from | Eine Sauce zur Auswahl ***

Chimichurri, Demiglace, Salsa de Champán, Mojo rojo, Mojo verde o Pil-pil.

Chimichurri, Demiglace, Champagne Sauce, Red Mojo, Green Mojo or Pil-pil.

Chimichurri, Demiglace, Champagnersauce, Rote Mojo, Green Mojo oder Pil-pil.

DE LA TIERRA A LA BRASA

FROM THE EARTH TO THE GRILL ·

AUS DER ERDE, AUF GRILL

Solomillo de buey 200gr.

24,80 €

Beef tenderloin 200gr. | Rinderfilet 200gr.

Lomo de Txogitxu 350gr.

28,60 €

“Txogitxu” loin 350gr.

“Txogitxu“ Lende 350gr.

Suprema de pollo de corral

19,80 €

Free-range chicken breast supreme

Hähnchenbrustfilet-Supreme vom Freilandhuhn

Presa ibérica

20,40 €

Iberian pork | Iberisches Schweinefleisch

Paletilla de cordero

a baja temperatura

35,00 €

Low temperature lamb shoulder

Lammschulter bei niedriger Temperatur

Una guarnición a elegir | A side dish to choose from | Eine Beilage zur Auswahl

Papas fritas caseras, papas bonitas, pimientos asados al joster, espárragos blancos confitados, verduras de temporada a la brasa o ensalada fresca

Homemade French Fries, wrinkled canarian potatoes, Joster Roasted Peppers, Confit White Asparagus, Grilled Seasonal Vegetables or Fresh Salad

Hausgemachte Pommes Frites, Kanarische Runzelkartoffeln, geröstete Joster-Paprika, konfitierter weißer Spargel, gegrilltes Saisongemüse oder frischer Salat

***Una salsa a elegir | A sauce to choose from | Eine Sauce zur Auswahl ***

Chimichurri, Demiglace, Salsa de Champán, Mojo rojo, Mojo verde o Pil-pil.

Chimichurri, Demiglace, Champagne Sauce, Red Mojo, Green Mojo or Pil-pil.

Chimichurri, Demiglace, Champagnersauce, Rote Mojo, Green Mojo oder Pil-pil.

POSTRES

DESSERTS · NACHSPEISEN

**Tarta de queso Herreño
ahumado, vainilla, toffee** 8,00 €
Smoked Herreño Cheesecake, vanilla, toffee
Geräucherter Herreño-Käsekuchen, Vanille,
Toffee

**Coulant de chocolate negro 70%,
pistacho y helado de vainilla** 8,00 €
70% dark chocolate coulant, pistachio and
vanilla ice cream
Coulant aus 70% dunkler Schokolade,
Pistazien- und Vanilleeis

Tiramisú con café de Agaete 7,00 €
Tiramisu with Agaete coffee
Tiramisu mit Agaete-Kaffee

**Crème brûlée con
sorbete de albahaca y lima** 7,00 €
Crème brûlée with basil and lime sorbet
Crème brûlée mit Basilikum und Limettensorbet

**Tarta de zanahoria, namelaka,
nueces pecan y helado de coco** 8,00 €
Carrot Cake, namelaka, pecan nuts and
coconut ice cream
Karottenkuchen, Namelaka, Pekannüsse
und Kokoseis

**Torrija caramelizada, coco, chocolate
blanco y helado de almendra salada** 7,00 €
Caramelized French toast, coconut, white
chocolate and ice cream salted almond
Karamellisierter French Toast, Kokosnuss,
weiße Schokolade und Eis gesalzene Mandeln

VINO DULCE

SWEET WINE · SÜSSWEIN

Ordoñez No 1. Moscatel de Alejandría. Málaga 8,00 €
Ordoñez No 1. Moscatel de Alejandría. Málaga
Ordoñez No 1. Moscatel de Alejandría. Málaga

El Grifo Moscatel de Ana. Moscatel. Lanzarote 12,50€
El Grifo Moscatel de Ana. Moscatel. Lanzarote
El Grifo Moscatel de Ana. Moscatel. Lanzarote

**Royal Tokaji Blue Label. Furmint/
Muscat/ Harslevelu. Hungría** 11,50 €
Royal Tokaji Blue Label. Furmint/ Muscat/
Harslevelu. Hungría
Royal Tokaji Blue Label. Furmint/ Muscat /
Harslevelu. Hungría

IGIC INCLUIDO | TAXES INCLUDED MEHRWERTSTEUER INKLUSIVE.

Disponemos de la información referente a alérgenos.
Por favor pregunte a nuestro personal

We do have the information regarding allergens, please ask our staff
Wie haben informationen über allergene. Bitte fragen sie unser personal

