



R E S T A U R A N T E



R E S T A U R A N T E

PARA COMPARTIR | TO SHARE | ZUM TEILEN

Crujiente de Semillas (dip de Cheddar Cave y peras al vino)

Crispy Seeds (Cheddar Cave dip and pears in wine)	
Körner-Crunch (Cheddar Cave Dip und Birnen in Wein)	6,50 €

Tabla de Embutidos

Cold meats platter	
Aufschnittplatte	15,95 €

Aceitunas de Kalamata

Kalamata olives	
Kalamata-Oliven	4,95 €

ENTRANTES FRÍOS | COLD STARTERS | KALTE VORSPEISEN

ENSALADA DE BROTES TIERNOS Y VENTRESCA

Espárragos, higos, y vinagreta de cítricos	
TENDER SPROUTS SALAD WITH TUNA BELLY	
Asparagus, figs and citrus vinaigrette	
SALAT AUS ZARTEN SPROSSEN UND THUNFISCHBAUCH	
Spargel, Feigen und Zitrus-Vinaigrette	16,80 €

TARTAR VACA VIEJA

Yema curada, mayo de parmesano, piñón y rúcula	
OLD COW MEAT TARTARE	
Cured egg yolk, Parmesan cheese mayonnaise, pine nuts and arugula	
TATAR VOM GEREIFTEN KUHFLAISCH	
Gebeiztes Eigelb, Parmesan-Mayonnaise, Pinienkerne und Rucola	19,60 €

TERRINA DE FOIE

Guirlache de frutos secos, manzanas osmotizadas, gel de oporto y brioche tostado	
FOIE TERRINE	
Nuts guirlache nougat, osmotized apples, Porto wine gel and toasted brioche	
FOIE GRAS-TERRINE	
Guirlache-Turrón aus kandierten Nüssen, osmotisierte Äpfel, Portweingel und getoastete Brioche	23,50 €

TOMATE DE LA FINCA ENCURTIDO Y QUESO

Cremoso de burrata, ajo blanco de pistacho- jalapeño y lima	
PICKLED TOMATO FROM THE FARM AND CHEESE	
Creamy burrata cheese with pistachio, jalapeno pepper and lime ajoblanco soup	
EINGELEGTE TOMATEN VON UNSERER FINCA MIT KÄSE	
Cremiger Burrata-Frischkäse, Ajo Blanco-Knoblauch Mandel-Suppe mit Pistazien, Jalapeños und Limette.	15,20 €

SALMÓN AHUMADO DEL CONDE

Ahumado con piña de pino canario, pepino osmotizado con champán, huevas de trucha y brotes tiernos	
DEL CONDE SMOKED SALMON	
Smoked salmon with Canary Island pine pineapple, osmotized cucumber with champagne, trout roe and tender sprouts	
RÄUCHERLACHS NACH ART DES VILLA DEL CONDE-HOTELS	
Mit kanarischem Pinienholz geräuchert, dazu mit Champagner osmotisierte Salatgurke, Forellenrogen und zarte Salatsprossen	18,90 €

ENTRANTES CALIENTES | HOT STARTERS | WARME VORSPEISEN

VICHYSOISE TEMPLADA DE MANZANA Y PIÑÓN

Aceite de albahaca y gelée de cava

WARM APPLE AND PINE NUT VICHYSOISE

Basil oil and cava gelée

WARME APFEL-PINIENKERN-VICHYSOISE

Basilikumöl und Cava-gelée

12,90 €

CROQUETAS CREMOSAS DE CARABINERO

Con su tartar y mayo de lima-eneldo y kimchi

CREAMY SCARLET SHRIMP CROQUETTES

With its tartare and lime-dill mayo and kimchi

KROKETTEN MIT CREMIGER FÜLLUNG VON

ROTEN RIESENGARNELEN

Mit Garnelentatar, Limetten-Dill-Mayonnaise und Kimchi

21,50 €

CRUJIENTE DE RABO DE TORO

Bechamel ahumada de puerros y ajos asados

OXTAIL

Smoked leek and roasted garlic béchamel sauce

KNUSPRIGER OCHSENSCHWANZ

An Béchamelsauce mit rauchigem Aroma von gebratenem Porree und Knoblauch

16,80 €

COCOTTE DE SETAS DE TEMPORADA Y CONFIT DE PATO

Cremoso de patata, cebolla crujiente, cebollino y huevo poché de la granja

COCOTTE WITH SEASONAL MUSHROOMS

AND DUCK CONFIT

Creamy potato with crispy onion, chives and poached egg from the farm

KOKOTTE MIT PILZEN DER SAISON UND ENTENCONFIT

Creme aus Kartoffeln, Bratzwiebeln mit Schnittlauch und pochiertem Eiern vom Bauernhof

19,95 €

PULPO A LA LLAMA

Cremoso de apio nabo al curry y verduras con ras al hanout

FLAME-GRILLED OCTOPUS

Curry celeriac and vegetable cream soup with ras al hanout

FLAMBIERTER OKTOPUS

Sellerieknollenpüree mit Curry und Gemüse mit Ras el Hanout-Gewürzmischung

23,50 €

PASTAS Y ARROZ | PASTA AND RICE | PASTA UND REIS

ARROZ A LLAUNA CON LANGOSTINOS (2 pax)

Ali oli de ajos confitados

RICE A LA LLAUNA WITH PRAWNS (2 pax)

Alioli sauce with garlic confit

GEBACKENER REIS MIT GARNELEN (2 pax.)

Aioli aus konfiertem Knoblauch

29,00 €

ARROZ A LLAUNA DE CARRILLERA DE TERNERA (2 pax)

Calabaza, mayo de vino tinto y romero

RICE A LA LLAUNA WITH VEAL CHEEKS (2 pax)

Pumpkin, red wine mayonnaise and rosemary

GEBACKENER REIS MIT RINDERBÄCKCHEN (2 pax)

Kürbis mit Rotwein-Rosmarin-Mayonnaise

32,00 €

PAPARDELLE CON SETAS Y TRUFA

Crema de pecorino

PAPARDELLE WITH MUSHROOMS AND TRUFFLE

and Pecorino cheese cream

PAPPARDELLE MIT PILZEN UND TRÜFFELN

Pecorino-Käsecreme

19,50 €

PESCADOS | FISH | FISCH

LANGOSTINO JUMBO EN PAPILLOTE

Verduritas, patata y jugo de sus cabezas

JUMBO PRAWN EN PAPILLOTE

Baby vegetables, potatoes and juice from the prawn heads

FOLIEN-JUMBO-GARNELEN

Babygemüse, Kartoffeln und Bratensaft der Garnelenköpfe 18,00 €

SALMÓN CON BEURRE BLANC DE YUZU

Ragout de edamame

SALMON WITH YUZU BEURRE BLANC SAUCE

Edamame ragout

LACHS MIT YUZU-BEURRE BLANC

Edamame-Ragout 21,60 €

LUBINA Km 0 A LA BRASA

Con puré de chirivía ahumada y fricassé de gamba roja

LOCAL GRILLED SEA BASS

With smoked parsnip purée and red shrimp fricassée

GEGRILLTER WOLFSBARSCH AUS DER REGION

Mit geräuchertem Pastinakenpüree und Rote

Garnelen-Frikassee 27,50 €

CARNES | MEAT | FLEISCH

RIB EYE

RIB EYE

RIB EYE-STEAK 25,95 €

T-BONE (2 PAX)

BEEF T-BONE STEAK (2 PEOPLE)

T-BONE-STEAK (2 PERS.) 75,00 €

CHATEAUBRIAND (2PAX)

CHATEAUBRIAND (2 PEOPLE)

CHATEAUBRIAND (2 PERS.) 61,95 €

SOLOMILLO ANGUS

ANGUS SIRLOIN STEAK

ANGUS-LENDENSTEAK 28,95 €

PRESA IBÉRICA

LOIN OF IBERIAN PORK

IBERISCHER SCHWEINENACKENKERN 17,80 €

CARRÉ DE CORDERO

LAMB CARRÉ

LAMMKARREE 35,00 €

COQUELET ASADO

ROASTED COCKEREL

KLEINES BRATHÄHNCHEN 15,90 €

Guarnición | Side Dish | Beilagen

Verduras al Jospier | Vegetables cooked in our Jospier oven |

Gemüse vom Jospier Holzkohlegrilllofen

Patatas Rustidas | Roasted Potatoes | Röstkartoffeln

Salsa | Sauce | Sauce

(una salsa a elegir) | (one sauce to choose) | (eine Soße nach Wahl)

Chimichurri | Chimichurri | Chimichurri-Grillsauce

Salsa Bearnesa | Béarnaise sauce | Sauce Béarnaise

Jugo de ternera | Veal sauce | Rinderbratensaft

Mantequilla de hierbas | Herb butter | Kräuterbutter

SERVICIO DE PAN | BREAD | UNSER BROTKORB 3,50€

PAN ARTESANO KMO

Artisan bread KMO
Handwerklich hergestelltes Brot KMO

MANTEQUILLA AHUMADA DE PINO CANARIO

Canary Island pine smoked butter
Butter geräuchert mit kanarischem Pinienholz

AOVE DE TEMISAS

Extra virgin olive oil from Temisas
Extra natives Olivenöl aus Temisas

SAL DE ESCAMAS DE TENEFÉ

Salt flakes from Tenefé
Flockensalz aus Tenefé

POSTRES | DESSERTS | NACHSPEISEN

FRUTAS DE VENEGUERA EN TEXTURAS

FRUITS FROM THE VENEGUERA FARM IN TEXTURES

OBST VON DER FINCA IN VENEGUERA MIT
UNTERSCHIEDLICHEN TEXTUREN 8,50 €

SELECCIÓN DE QUESOS INTERNACIONALES

Crackers , uvas, mermelada y frutos secos

SELECTION OF INTERNATIONAL CHEESES
Crackers, grapes, jam and nuts

AUSWAHL AN INTERNATIONALEN KÄSESORTEN
Cracker, Weintrauben, Marmelade und Nüsse 12,90 €

MERIENDA CANARIA

Plátano, galleta, mango y maracuyá

MERIENDA CANARIA
Plátano, galleta, mango y maracuyá

CANARY AFTERNOON SNACK
Banana, cookie, mango and passion fruit 8,90 €

CHOCOLATE LACTÉE, CAFE, LIMA KAFFIR, AVELLANAS

LACTÉE CHOCOLATE, COFFEE, KAFFIR LIME, HAZELNUTS
MILCHSCHOKOLADE, KAFFEE, KAFFERNLIMETTE, HASELNÜSSE 8,95 €

SORBETE DE LIMÓN , ALBAHACA , AOVE

LEMON SORBET, BASIL, OLIVE OIL
ZITRONENSORBET, BASILIKUM, OLIVENÖL 5,75 €

