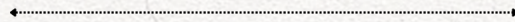




La Carta que tienes ante ti está pensada para compartir. Los platos están elaborados con materia prima de cercanía, sin colorantes ni conservantes, para que disfrutes de nuestra gastronomía de la manera más saludable.

Buen Provecho



entrantes

Tabla de quesos de Fuerteventura con dulce de tunera de la Finca Puipana. 13,50€

Almogrote de olivas negras y batata blanca. 9€

Cuchara del día. 6,50€

Ensaladilla de calabaza con mayonesa de guindilla y tartar de pescado fresco. 12€

Ceviche de pescado fresco (según mercado). 18'50€

Ensalada de brotes. 10'50€

Ensalada maki de pollo con salsa de yogurth y queso curado de cabra. 13€

Buñuelos de berenjena con guarapo y queso ahumado. 9€

Coulant de queso de cabra con confitura de tomate casera. 9'50€

Callao de mar con guacamole (según mercado). 15€

Servicio de pan artesanal con nuestro alioli. 1,90€/persona

nuestras coquetas

La especialidad de la casa. Elaboradas con materia prima sin uso previo.

Calabaza con queso curado

Tomate seco y aceituna negra con salsa de anchoas

Setas con trufa en salsa de yema

Huevos rotos con mayonesa de chorizo casera

Jamón tostado

*Estofado de vaca canaria

*Ganadora de la cata a ciegas

Ración (8 unidades). 11€

*IGIC Incluido.

pescados

Lomo de pescado fresco con gofio de millo escaldado. 17€
Encebollado del pescado de temporada al estilo Puipana. 15€

carnes

Tenera (según mercado)
Carrilleras de cerdo al cacao con puré de batata amarilla. 18,50€
.....→ Conejo deshuesado al salmorejo con crujiente de polenta. 15€ ←.....
(Plato finalista en Gastrocanarias 2023)

Todos nuestros cárnicos y pescados son frescos.
No tenemos congelados, procesados o refrigerados.

postres

Milhojas de batata con mouse de plátano y algarroba. 6'50€
Espuma de yogurth de cabra con helado de plátano casero, ganache de dulce de
leche y galleta de gofio. 6,00€
Tarta de queso de cabra con confitura de tomate. 5'50€
Tarta de manzana. 5,50€
Soufflé de chocolate con peta zetas. 7€
Tarta de lima. 6€

recomendaciones

*Apaga el móvil, relájate y disfruta de la compañía...Una alimentación
sana, degustada con tranquilidad, tiene multitud de beneficios.*



*IGIC Incluido.

Fuerteventura

TINDAMA Blanco Seco

(Malvasia volcánica y Listan Blanco) . 25 €

CONATVS tinto (Listán negro, Listán prieto, Tintilla, Baboso negro,
Vijariego negro). 50 €

CONATVS Airam blanco seco (Malvasia Volcanica, Diego, Albillo,
Verdello, Listan Blanco). 50€

la palma

NISPERO Blanco seco (Albillo Criollo). 26 €

tenerife

VIÑA GOMEZ 1400 Blanco Seco (Listan Blanco). 19 €

MARBA Blanco Afrutado (Listan Blanco). 19 €

MARBA Blanco Seco (Listan Blanco). 19€

MARBA Tinto BARRICA (Negramoll, Ruby y Tempranillo). 26 €

MARBA Tinto (Listan Negro). 19€

lanzarote

AKAET Paraje Blanco seco (Malvasia volcánica, Listan blanco, Diego y
Listan Negro). 30 €

VULCANO Blanco Seco (Malvasía Volcanica). 32€

VULCANO Blanco Semi Dulce (Malvasía Volcanica). 32€

VULCANO Tinto. 32€

VINOS → PENINSULARES ←



ribera del duero

TINTO ABÉS Vendimia seleccionada 2019. 25€

TINTO Valdhermoso ecológico. 18 €

rioja

ARCA DE NOE. 18€

cervezas

Dorada especial caña. 2,20€
Dorada especial jarra. 2,80€
Dorada especial roja. 2,50 €
Tropical botella (33cl). 2,00 €
Tropical quintillo. 1,20 €
Dorada sin alcohol (33cl.) 2,00 €
Dorada sin gluten. 1,50 €
Tropical limón. 2,00 €
1906 (33cl). 2,50€

cócteles

Mojito original. 6,00€
Daiquiri. 6,50€
Margarita. 6,50€
Aperol Spritz. 6,00€
Martini. 4,50€
Dry Martini. 4,50€
Sangría. 8,00€
Tinto de Verano. 5,00€

cerveza artesanal

MAFASCA (Gran Tarajal) 5.00 €

Y RECUERDA:

SI BEBES NO CONDUZCAS. ¡TE QUEREMOS DE VUELTA!

*IGIC Incluido.