

EMPEZAMOS EN FRÍO

COLD STARTERS

Gazpacho andaluz	7.99€	
Tomato spanish soup with vegetables		
Salmorejo cordobés con queso feta, tomate cherry, aceitunas negras y crujiente de panceta	7.99€	
Tomato spanish soup, with cherry tomato, feta cheese, black olives and bacon		
Gazpacho de mango con huevas de salmón y chips de remolacha	7.99€	
Cold mango soup, with salmon roe and beetroot chips		
Lomos de sardina ahumada con tomate en tres texturas (PVP por ud. Min 2ud)	3.50€	
Salmon tartare with guacamole, pico de gallo and crystal bread		
Ensaladilla con millo y aceitunas negras	10.99€	
Tuna belly salad with millet and black olives		
Hummus con pimentón de la Vera y crudités	9.99€	
Hummus with paprika and crudites		
Virutas de foie con rúcula, manzana asada y miel de caña	15.99€	
Foie shavings with rocket, roasted apple and black canarian honey		
Ración de quesos canarios con uvas y picos de AOVE	15.99€	
Selection of canary island cheeses with grapes and virgin olive oil bread sticks		
Ración de jamón ibérico con grissinni	19.99€	
Iberian jam with grissinni sticks		
Carpaccio de calabacín con queso parmesano, chips de remolacha, dátiles y vinagreta de sésamo y curry	10.99€	
Zucchini carpaccio with parmesan cheese, beetroot chips, dates and sesame and curry vinaigrette		
Carpaccio de Wagyu con canónigos, parmesano, pimienta rosa y mayonesa de mostaza de Dijon	14.99€	
Wagyu carpaccio with canons, parmesan cheese, pink pepper and Dijon mustard mayonnaise		
Ceviche de gambón con leche de tigre	15.99€	
Shrimp ceviche with milk		
Tartar de salmón con guacamole, pico de gallo y pan de cristal	15.99€	
Salmon tartare with guacamole, pico de gallo and crystal bread		
Steak tartar de Wagyu	18.99€	
Wagyu steak tartar		
Tartar de fuet con pepinillo, cebolla roja, alcaparras y nuestra salsa especial de mostaza de Dijon	12.99€	
Fuet tartar with pickles, red onion, capers and our special Dijon mustard sauce		

ENSALADAS

SALADS

Ensalada de rulo de cabra a la plancha con tomate confitado, pepino, nueces y vinagreta de mostaza	13.99€	
Goat cheese salad with candied tomato, cucumber, walnuts and mustard vinaigrette		
Ensalada César con lechuga, canónigos, pollo crujiente, croutons de pan, queso parmesano, bacon, tomate cherry y nuestra salsa César	13.99€	
Cesar salad		
Ensalada de salmón ahumado con tomate cherry, cebolla crujiente, alcaparras fritas y vinagreta de mostaza y miel	14.99€	
Smoked salmon salad with cherry tomato, crunchy onion, fried capers, and honey and mustard sauce		
Ensalada de pulpo con lechuga, tomate cherry, cebolla roja encurtida, arándanos desecados, semillas de chía y vinagreta de fruta de la pasión	14.99€	
Octopus salad with lettuce, cherry tomato, pickled red onion, dried cranberries, chia seeds, and passion fruit vinaigrette		

PAN BAO Y TACOS

BAO BUN AND TACOS

Pan Bao de rabas de calamar con salsa alioli (PVP por ud. Min 2ud)	5.99€	
Bao Bun stuffed with batered squid and alioli sauce		
Pan Bao relleno de Yakitori de pollo, semillas de sésamo negro y micromezclum (PVP por ud. Min 2ud)	5.99€	
Bao Bun stuffed with chicken yakitori, black sesame seeds and micro-mixture		
Pan Bao de bacon y queso herreño ahumado con salsa ranchera (PVP por ud. Min 2ud)	5.99€	
Bao Bun stuffed with bacon, smoked Herreño cheese and ranch dip		
Taco de pulpo con lechuga, cebolla roja encurtida, arándanos deshidratados y vinagreta de fruta de la pasión (PVP por ud. Min. 2ud)	4.50€	
Octopus taco with lettuce, pickled, red onion, dried cranberries and passion fruit vinaigrette		
Taco de gambón en tempura con lechuga, guacamole y lima (PVP por ud. Min. 2ud)	4.50€	
Shrimp taco with lettuce, guacamole, shrimp and lime		
Taco de pollo barbacoa con lechuga, pollo cajún, queso partisano, cebolla crunchy y salsa barbacoa (PVP por ud. Min. 2ud)	4.50€	
BBQ chicken taco with lettuce, chicken, cheese, crunchy onion and barbecue sauce		
Taco de costilla con uacamole, pico de gallo, salsa ranchera, cebolla roja, mango, cilantro y lima (PVP por ud. Min. 2ud)	4.50€	
Rib taco with guacamole, pico de gallo, ranch sauce, red onion, mango, cilantro and lime		

SEGUIMOS EN CALIENTE

HOT STARTERS

Crema de calabaza con crujiente de bacon y chips de fideos de arroz	7.99€	
Pumpkin cream with crispy bacon and rice noodle chips		
Croquetas de chistorra y reducción de vino tinto	7.99€ / 12.99€	
Chistorra croquettes with red wine		
Croquetas de trufa y pera	7.99 / 12.99€	
Truffle and pear croquettes		
Croquetas de txangurro con pimientos del piquillo	7.99 / 12.99€	
Crab croquettes with piquillo peppers		
Croquetas de queso de cabra y cebolla caramelizada	7.99€ / 12.99€	
Goat cheese croquettes with caramelized onion		
Papas bravas	7.99€	
Patatas bravas		
Papas arrugadas, con mojo rojo y mojo verde	9.99€	
Potatoes wrinkled with red and green mojo sauce		
Pimientos de Padrón	8.99€	
Small green peppers (Padrón)		
Mini rollitos de primavera con mojo rojo (6 unidades)	8.99€	
Mini spring rolls with red canarian mojo		
Berenjenas rebozadas en galletas maria con salsa de pesto y miel de caña	11.99€	
Eggplant battered with biscuit, pesto sauce and cane honey		

Queso provolone a la plancha con tomate confitado y olivada de aceitunas negras y anchoas	9.99€	
Grilled provolone cheese with tomato confit and black olive and anchovy paste		
Queso canario frito con mermelada de tomate. Queso herreño y queso con gofio	15.99€	
Canarian fried cheese with tomato jam		
Tortilla de papas deconstruida con trufa, pan calentito y sal negra	11.99€	
Deconstructed Spanish omelette (made with organic eggs), with truffle and black salt, accompanied of warm bread		
Tiras de pollo cajún con salsa barbacoa	12.99€	
Fried spychicken fingers		
Gyozas de langostinos con salsa de curry rojo, algas wakame y sésamo negro	11.99€	
Prawn gyozas with red curry sauce, wakame seaweed and black sesame		

PESCAÍTO

PESCAÍTO

Ración de coquinas salteadas con ajo, perejil y cayena	13.99€	
Coquinas sauteed with garlic, parsley and cayenne		
Gambones al ajillo	13.99€	
Garlic Prawns		
Pulpo a la gallega	15.99€	
Octopus galician Style with paprika		
Cazón en adobo con mayonesa de sriracha	13.99€	
Marinated dogfish with sriracha sauce		
Puntillas de calamar con mojo verde	13.99€	
Calamari with green mojo		
Rabas de calamar a la romana	13.99€	
Batered squid		
Boquerones fritos	13.99€	
Fried anchovies		

ARROCES Y PASTAS

RICE AND PASTA

Arroz de tomate canario con queso parmesano y aceite de cilantro	15.99€	
Canary tomato rice with parmesan cheese and coriander oil		
Arroz con boletus y foie fresco	16.99€	
Rice with boletus and fresh foie		
Arroz Thai con gambones con salsa tandoori y huevo de codorniz	16.99€	
Thai rice with prawns, tandoori sauce and quail egg		
Tagliatelle Alfredo	15.99€	
Spaguetti frutti di mare	16.99€	

PRINCIPALES

MAIN COURSES

Lomo de lubina al horno con crema de calabaza y aceite de albahaca	17.99€	
Oven roast sea bass fillet with pumpkin cream and basil oil		
Calamar sahariano	18.99€	
Saharan squid		
Bacalao al horno gratinado con queso herreño, salsa de piquillo y txacolí y papas panaderas	17.99€	
Baked cod au gratin with Herreño cheese, piquillo and txacolí sauce and baker's potatoes		
Pechugas de pollo con cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez	16.99€	
Chicken breast with caramelized onion and spanish sweet wine sauce (PX sauce)		
Abanico ibérico a la plancha,con rúcula y parmesano, pintado con soja y miel	18.99€	
Grilled abanico iberico (pork), painted with soy and honey. With rocket, parmesan and potatoes		
Costilla deshuesada y cocinada a baja temperatura con puré de batata y salsa de chipotle suave	17.99€	
Boneless, low-temperature braised short rib with mashed sweet potato and mild chipotle sauce		
Lomo alto uruguayo a la plancha (400 gr aprox) con nuestro chimichurri casero	19.99€	
High beef tenderloin with our chimichurri sauce		
T-Bone (800 gr aprox, 2 pax) con papas fritas y pimientos de Padrón	29.99€	
T-Bone (800 gr aprox, 2 pax) with French fries and small green peppers (Padrón)		

Hamburguesa de angus de 200 gr con queso de cabra, cebolla caramelizada, bacon crujiente y salsa ranchera. Acompañada de papas fritas caseras. Opcional: con doble de carne	13.99€ / 16.99€	
200 gr Angus hamburger with goat cheese, caramelized onion, crispy bacon and ranch sauce. Accompanied by home fries. Optional: with double meat		

Hamburguesa de angus de 200 gr con lechuga, tomate, bacon crujiente, queso cheddar y salsa barbacoa. Acompañada de papas fritas caseras. Opcional: con doble de carne	13.99€ / 16.99€	
200 gr Angus hamburger with lettuce, tomato, crispy bacon, cheddar cheese and ranch sauce. Accompanied by home fries. Optional: with double meat		

POSTRES

DESSERTS

Coulant de chocolate con chocolate caliente y helado de vainilla	5.99€	
Chocolate coulant with vanilla ice cream		
Mousse de chocolate salvaje con coulis de fruta de la pasión y almendra caramelizada	5.99€	
Wild chocolate mousse with passion fruit coulis and caramelised almonds		
Mousse de gofio con almendra caramelizada y chips de plátano	5.99€	
Gofio mousse with caramelized almond and banana chips		
Helado de mojito con fruta de temporada	5.99€	
Mojito ice cream with seasonal fruit		
Tarta de manzana con pasas y canela	5.99€	
Apple pie		
Tartita de queso al horno con polvo de pistacho y confitura de frutos rojos	5.99€	
Cheesecake with berries marmelade and pistachio		
Yogurt griego con confitura de mango	5.99€	
Greek yogurt with mango marmalade		
Profiteroles rellenos de crema pastelera con chocolate caliente y tierra dulce	5.99€	
Profiteroles filled with cream with hot chocolate		

aramara

IGIC incluido. Taxes included