

## Let's Get Started

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| Knoblauchbrot oder Brot Aioli                                              | 3 €  |
| Bruschetta                                                                 | 5 €  |
| Katalanisches Brot (Tomate und Schinken Pata Negra)                        | 8 €  |
| Kanarische gebratene grüne Pfefferschoten                                  | 8 €  |
| Datteln im Speckmantel                                                     | 7 €  |
| Warmer kanarischer Ziegenkäse mit Honig und Mandeln                        | 7 €  |
| Hausgemachte Krokette mit Dips                                             | 12 € |
| Garnelen in heißem Knoblauchöl                                             | 13 € |
| Lachscarpaccio mit mediterraner Vinagret, frittierte Pistazien, Wasabi Eis | 25 € |
| Schinkenteller "Pata Negra"                                                | 22 € |
| Duett vom Kalb und Rind (Vitello Tonato und Rindercarpaccio)               | 25 € |

## In The Greentime

|                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| Warmer kanarischer Ziegenkäse, grüner Salat, Nüsse, Rosinen, Honig | 15 € |
| Caesar Salat, hausgemachte Soße, Hühnchen                          | 15 € |
| Caesar Salat, hausgemachte Soße, Rinderfilet                       | 17 € |
| Caesar Salat, hausgemachte Soße, Garnelen                          | 17 € |
| Knuspriger Entensalat mit asiatischer Vinigret.                    | 17 € |
| Kanarischer Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Ei, frischer Thunfisch    | 17 € |
| Burrata auf Tomaten-Carpaccio                                      | 14 € |
| Kleiner, gemischter Beilagensalat                                  | 7 €  |

## Pasta La Vista, Baby

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| Spaghetti Picante mit Garnelen, Knoblauch, Chili, Cherrytomaten     | 18 € |
| Spaghetti Napolitana                                                | 12 € |
| Pappardelle mit Rinderfiletstreifen auf Waldpilzsoße                | 22 € |
| Pappardelle mit Gorgonzola, Spinat, Walnüssen und Maishuhnstreifen. | 24 € |

## Under The Sea

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| Frisches Wolfsbarschfilet mit Safranpüree und weißem Tomatenschaum         | 26 € |
| Lachsfilet mit Limetten Dill Hollandais gratiniert, Salzkartoffeln, Gemüse | 24 € |
| Babycalamare mit kanarischen Kartoffeln, mojo und Salat                    | 22 € |

## The Burger To My Fries

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| Vegetarischer Burger mit Ruccola                                        | 15 € |
| Black Angus (230 g) mit Speck, BBQ und cheddar Sauce                    | 17 € |
| Mexikanischer Chicken Burger mit cheddarsauce, guakamole und jalapenos. | 17 € |
| Crunchy Chicken, Caeser sauce mit Parmesan und Bacon                    | 17 € |

→ alle mit Salat, Tomate, Zwiebeln und Pommes

## Happy To Meat You

|                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| Iberisches Schweinefilet mit Steinpilzrahm an Süsskartoffelpüree.               | 27 € |
| Rinderfiletmedallion(120 g)mit karamelisiertem Apfel, Entenleber, Selleriepüree | 25 € |
| Lammbeinchen mit portweinsauce, Bohnen und Süsskartoffelpüree                   | 27 € |
| Wiener Schnitzel (Kalb) mit Salzkartoffeln und Preiselberkonfitüre.             | 25 € |
| Bäckchen vom iberischen Schwein mit schoko rotwein sauce, Kartoffelpühe         | 27 € |
| Hühnchenspieße mit Erdnusssoße und pommes                                       | 20 € |

## What Kids Love

|                                         |      |
|-----------------------------------------|------|
| Kleines Wiener Schnitzel (Kalb), Pommes | 10 € |
| Spaghetti mit Tomatensoße               | 8 €  |
| Knusprige Chicken Nuggets, Pommes       | 10 € |
| Hühnchenspieß, Pommes                   | 10 € |

## Keep It Sweet

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| Schokoladensoufflé mit Schokoladeneis, Obst und Schokoladensauce        | 10 € |
| Apfelstrudel mit Vanilleeis                                             | 8 €  |
| Griechischer Joghurt mit frischen gemischten Früchten, Honig und Nüssen | 8 €  |
| Zitronesorbet, mit Sekt                                                 | 8 €  |
| Friskäsetörtchen mit Waldfrüchten.                                      | 8 €  |

# On Cloud Wine

Glas – Glass – Vaso / Flasche – Bottle – Botella

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Cava-Sekt-Bubbly | 6.50 / 24,00 € |
| Moet & Chandon   | — / 120,00 €   |

## Weiß ~ White ~ Blanco

|                                                |            |
|------------------------------------------------|------------|
| Bicos Albariño Rias Baixas                     | 7 € / 26 € |
| Hauswein / Housewine / Vino de la casa (Rioja) | 6 € / 24 € |
| Terras Gauda Albariño Rias Baixas              | — / 28 €   |
| Enate Chardonay Somatano                       | 7 € / 26 € |
| Marques de Riscal Verdejo Rueda                | 7 € / 26 € |
| Bermejo Lanzarote                              | — / 35 €   |

## Rosé ~ Rosé ~ Rosado

|                                        |            |
|----------------------------------------|------------|
| Hauswein / Housewine / Vino de la casa | 6 € / 24 € |
| Enate Cabernet Sauvignon Sanontano     | 7 € / 26 € |
| Ramon Bilbao Rioja.                    | 7 € / 26 € |
| Azuaga ecologico Ribero del Duero      | — / 28 €   |

## Ror ~ Red ~ Tinto

|                                        |                |
|----------------------------------------|----------------|
| Hauswein / Housewine / Vino de la casa | 6 € / 24 €     |
| Lopez de Haro Reserva Rioja            | 8 € / 28 €     |
| Ramon Bilbao Reserva Rioja             | — / 30 €       |
| Prado Rey Crianza Ribero del Duero     | — / 33,00 €    |
| Care Garnacha Syrah Aragou             | 7,00 / 26,00 € |
| Celeste Ribero Del Duero               | 8 € / 28 €     |