





**IGIC
incluido**

ENTRANTES

Queso Gran Reserva	10,50
Queso asado con mojos	6,90
Jamón ibérico a cuchillo con morcilla ibérica	21,50
Gambas al ajillo	9,50
Croquetas caseras	8,50

ENSALADAS

Ensalada Mar y Luna	8,50
Tomate y aguacate (de temporada)	6,50

PLATOS

• RES

Solomillo con papas y salsa a elegir (Roquefort, Champiñones, Pimienta, Ajillo, Finas Hierbas)	14,90
Entrecot con papas y salsa a elegir (Roquefort, Champiñones, Pimienta, Ajillo, Finas Hierbas)	14,90

(*) Comunicar a nuestros clientes que los platos pueden contener trazas de:



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Granos de
sésamo



Sulfitos



Moluscos



Altramuces



**IGIC
incluido**

• **CERDO**

Solomillo con papas y salsa a elegir (Roquefort, Champiñones, Pimienta, Ajillo)	13,90
Secreto ibérico con papas y verdura	14,90

• **PESCADO**

Bacalao cocido o encebollado con papas arrugadas	12,90
Dorada a la espalda con ensalada y papas arrugadas	14,50

• **AVES**

Pechuga de pollo empanada o a la plancha con papas y ensalada	9,90
--	------

Pan, mojo	1,50
-----------	------

(*) Comunicar a nuestros clientes que los platos pueden contener trazas de:



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Granos de
sésamo



Sulfitos



Moluscos



Altramuces



**IGIC
incluido**

POSTRES CASEROS

Tarta de higo con salsa de maracuyá	3,90
Quesillo con nata	3,50
Cremoso de chocolate con nata	3,50
Fruta natural de temporada	3,90
Helado (bola)	1,10

(*) Comunicar a nuestros clientes que los platos pueden contener trazas de:



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Granos de
sésamo



Sulfitos



Moluscos



Altramuces



**IGIC
included**

STARTERS

Great reserve cheese platter	10,50
Grilled cheese with "mojos" (dips)	6,90
Iberian ham, knife cut and iberian black pudding	21,50
"Gambas al ajillo" (prawns in oil with garlic)	9,50
Homemade croquettes	8,50

SALADS

"Mar y Luna" salad	8,50
Salad from tomato and avocado (in season)	6,50

MAIN DISHES

• BEEF

Sirloin fillet with chips and a sauce of your choice (Roquefort, Mushrooms, Pepper, Garlic, Fresh herbs)	14,90
Steak with chips and a sauce of your choice (Roquefort, Mushrooms, Pepper, Garlic, Fresh herbs)	14,90

(*) Communicate to our customers that our dishes may contain traces of:



Gluten



Crustaceans



Egg



Fish



Peanuts



Soy



Dairy



Nuts



Celery



Mustard



Sesame



SO2 Sulfites



Molluscs



Lupin



**IGIC
included**

• **PORK**

Sirloin filet with chips and a sauce of your choice (Roquefort, Mushrooms, Pepper, Garlic) 13,90

Iberian "Secret" (tender filets with a touch of fat) with chips and vegetables 14,90

• **FISH**

Codfish boiled or in an onion sauce with Canarian potatoes 12,90

Grilled Dorade fish with salad and Canarian potatoes 14,50

• **POULTRY**

Breaded or grilled chicken breast with chips and salad 9,90

Bread with different "mojos" (dips) 1,50

• **PORK**

Sirloin filet with chips and a sauce of your choice (Roquefort, Mushrooms, Pepper, Garlic) 13,90

(*) Communicate to our customers that our dishes may contain traces of:



Gluten



Crustaceans



Egg



Fish



Peanuts



Soy



Dairy



Nuts



Celery



Mustard



Sesame



SO2 Sulfites



Molluscs



Lupin



**IGIC
included**

HOMEMADE DESERTS

Fig tarte on a passion fruit sauce	3,90
"Fried" milk with cream	3,50
Chocolate mousse with cream	3,50
Fresh fruits of the season	3,90
Ice cream (per ball)	1,10

(*) Communicate to our customers that our dishes may contain traces of:



Gluten



Crustaceans



Egg



Fish



Peanuts



Soy



Dairy



Nuts



Celery



Mustard



Sesame



SO2 Sulfites



Molluscs



Lupin



**IGIC
inklusive**

VORSPEISEN

Großer Reserve-Käse	10,50
Gegrillter Käser mit "mojos" (Dips)	6,90
Iberischer Schinken mit dem Messer geschnitten mit iberischer Blutwurst	21,50
"Gambas al ajillo" (Shrimps in Öl und Knoblauch)	9,50
Hausgemachte Krokette	8,50

SALATE

Salat "Mar y Luna"	8,50
Salat von der Tomaten und Avocados (Saison)	6,50

HAUPTGERICHTE

• VOM RIND:

Lendenfilet mit Pommes und Sauce nach Wunsch (Roquefort, Champignons, Pfeffer, Knoblauch, frische Kräuter)	14,90
Steak mit Pommes und Sauce nach Wunsch (Roquefort, Champignons, Pfeffer, Knoblauch, frische Kräuter)	14,90

(*Um unsere Kunden darüber informieren, dass unsere Gerichte Kann Spuren enthalten von:



Gluten



Krebstiere



Ei



Fisch



Erdnüsse



Soja



Milch



Nüsse



Sellerie



Senf



Sesamkörner



SO2 Sulfite



Mollusken



Lupinen



**IGIC
inklusive**

• **VOM SCHWEIN**

- | | |
|--|-------|
| Lendenfilet mit Pommes und Sauce nach Wunsch
(Roquefort, Champignons, Pfeffer, Knoblauch) | 13,90 |
| Iberischer "Geheimnis" (zarte Filetstücke mit etwas Fett)
mit Pommes und Gemüse | 14,90 |

• **VOM FISCH**

- | | |
|---|-------|
| Kabeljau gekocht oder in Zwiebelsauce mit
Kanarischen Kartoffeln | 12,90 |
| Gebatene Dorade mit Salaten und Kanarischen
Kartoffeln | 14,50 |

• **GEFLÜGEL**

- | | |
|---|------|
| Panierte oder gegrillte Hähnchen brust mit
Pommes und Salate | 9,90 |
|---|------|

- | | |
|-------------------------|------|
| Brot mit "mojos" (Dips) | 1,50 |
|-------------------------|------|

(*Um unsere Kunden darüber informieren, dass unsere Gerichte Kann Spuren enthalten von:



Gluten



Krebstiere



Ei



Fisch



Erdnüsse



Soja



Milch



Nüsse



Sellerie



Senf



Sesamkörner



SO2 Sulfite



Mollusken



Lupinen



**IGIC
inklusive**

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Feigentarte auf Maracujaspiegel	3,90
"Gebratene" Milch mit Sahne	3,50
Schokoladenmousse mit Sahne	3,50
Freische Früchte der Saison	3,90
Eis (Kugel)	1,10

(*)Um unsere Kunden darüber informieren, dass unsere Gerichte Kann Spuren enthalten von:



Gluten



Krebstiere



Ei



Fisch



Erdnüsse



Soja



Milch



Nüsse



Sellerie



Senf



Sesamkörner



SO2 Sulfite



Mollusken



Lupinen



Carta de vinos – Wine List - Weinkarte

VINOS CANARIOS – CANARY WINES – KANARISCHE WEINE

**IGIC
incluido**

Blancos – White – Weißweine

Flor de Chasna	15,90
Bodegas Sdad. Coop. Cumbres de Abona. D.O. Abona	
Viña Zanata	14,90
Bodegas Viña La Guancha. D.O. Ycoden Daute Isora	
Loher	15,50
Vino Blanco Seco. D.O. Tacoronte Acentejo	
Brumas de Ayosa	15,90
Bodega Comarcal Valle de Güimar. D.O. Valle de Güimar	
Contiempo	19,50
Finca los Bebederos. Vidueños. D.O. Abona	
Finca Vegas Seco (Dry)	19,50
Bodega Finca Vegas. Uva Malvasía Volcánica. D.O. Abona	
Testamento Malvasía Romántica Seco (Dry)	20,50
Vino Blanco Joven. D.O. Abona	
El Grifo Malvasía Volcánica Seco (Dry)	20,90
Uva Malvasía Volcánica. D.O. Lanzarote	
Finca Vegas Baboso Blanco	40,50
100% Baboso Blanco. Fermentación en barrica de roble. D.O. Abona.	

Blanco Afrutado – Fruity White – Fruchtiger Weißweine

Brumas de Ayosa	16,50
D.O. Güimar	
Flor de Chasna	15,90
Blanco Joven Afrutado. D.O. Abona	
Loher	15,90
Vino Blanco Afrutado. D.O. Tacoronte Acentejo	



Carta de vinos – Wine List -

Weinkarte

VINOS CANARIOS – CANARY WINES – KANARISCHE WEINE

	IGIC includ o
Rosado Seco – Dry Rose – Trocken Roseweine	
Viña Zanata Elaborado con listan blanco . D.O. Ycoden Daute Isora	15,90
Finca Vegas Rosé Bodega Finca Vegas. D.O. Abona	18,90
Rosado Afrutado – Fruity Rose – Truchtigen Rose	
Flor de Chasna Rosado Semidulce. Elaborado con listan negro D.O. Abona	16,90
Tintos – Red Wines – Rotweine	
Mocanero Tradicional Listan negro, negramoll, listan blanco. D.O. Tacoronte Acentejo	15,90
Marba Tinto Bodegas Marba. D.O. Tacoronte Acentejo	16,90
Loher Tradicional Bodegas Loher. Tinto Tradicional. D.O. Tacoronte Acentejo	16,90
Loher 6 meses en barrica Tinto Joven 6 meses en barrica de roble francés. D.O. Tacoronte Acentejo	18,50
Viña Zanata Variedad tintilla. 12 meses en barrica de roble. D.O. Ycoden Daute Isora	19,90
Viñátigo Baboso Baboso Negro. D.O. Ycoden Daute Isora	28,90
* Vinos Canarios por copa	3,00



Carta de vinos – Wine List - Weinkarte

VINOS RIOJA – RIOJA WINES – RIOJA WEINE

	IGIC incluido
Tintos – Red Wines – Rotweine	
D-12 Crianza 100% Tempranillo. D.O. Rioja	19,90

VINOS CASTILLA Y LEÓN – CASTILLA Y LEÓN WINES – CASTILLA Y LEÓN WEINE

Tintos – Red wine – Rotweine

Protos Roble Bodegas Proto. Tinto del país 100%. 6 meses en barrica, 6 meses en botella. D.O. Ribera del Duero	16,90
Protos Crianza Bodegas Proto. Tinto del país 100%. 14 meses en barrica, 12 meses en botella. D.O. Ribera del Duero	27,90
Vizcarra Cosecha 2014 15 meses en barrica. D.O. Ribera del Duero	29,50

VINOS ANDALUCÍA – ANDALUCÍA WINES – ANDALUCÍA WEINE

Tintos – Red wine – Rotweine

Tio Pepe (por copa) Bodegas González Byass. D.O. Jerez Xérez Sherry	2,50
--	------



Carta de vinos – Wine List - Weinkarte

MALVASÍA (vino dulce) – SWEET WINE – SÜßER WEIN

	IGIC incluido
Malvasía por copa	
Brumas de Ayosa Malvasía Aromática D.O. Güimar	4,50
Viñátigo Malvasía Aromatico Clásico D.O. Ycoden Daute Isora	4,50

CAVAS Y CHAMPAGNE – CAVAS AND CHAMPAGNE – CAVAS UND CHAMPAGNER

Codorniú Extra Cuvée Seleccionada Benjamin (20 cl.) Bodegas Codorniú. D.O. Cava	8,00
Codorniú Extra Cuvée Seleccionada (75 cl.) Bodegas Codorniú. D.O. Cava	20,50



Varios – Various Products –

Mehrere Erzeugnisse

	IGIC incluido
BEBIDAS – DRINKS – GETRÄNKE	
Agua (Water – Wasser) Fonteide Gas 75cl.	2,30
Agua (Water – Wasser) Fonteide Natural 75cl.	2,30
Agua (Water – Wasser) Fonteide Gas 33cl.	1,00
Agua (Water – Wasser) Fonteide Natural 33cl.	1,00
Jugos sabores (Juice flavours – Fruchtsaftgeschmack)	1,00
Cerveza (Beer – Bier) Dorada Especial	1,40
Cerveza (Beer – Bier) Dorada Pilsen	1,30
Cerveza (Beer – Bier) Dorada Sin	1,20
Cerveza (Beer – Bier) Leffe	2,30
Cerveza (Beer – Bier) Heineken	1,40
Cerveza (Beer – Bier) Carlsberg	1,40
Cerveza (Beer – Bier) Tropical con limón	1,30
Cerveza (Beer – Bier) Franziskaner 0,5l.	3,00
REFRESCOS – FIZZY DRINKS – CARBONATED SODA	
Pepsi Light	1,10
Pepsi	1,10
Schweppes naranja (Orange)	1,10
Schweppes limón (lemon – Zitrone)	1,10
Schweppes tónica	1,10
Seven Up	1,10
Appletiser	1,40
CAFÉS – COFFEE – KAFFEE	
Café solo (Black coffee – Schwarzer Kaffee)	1,00
Café cortado (Coffee with milk – Kaffee mit wenig Milch)	1,00
“Café Barraquito”	1,50