

APERITIVO - SNACK

FOCACCIA WITH CECINA DE WAGYU CURED JAPANESE MEAT

13 €

ENTRANTE - STARTER

WAGYU DELUXE

35,00 €

FLAN DE RICOTTA EN SALSA DE TOMATES AL CARBÓN
RICOTTA FLAN WITH CHARCOAL-ROASTED TOMATO SAUCE

12,00 €

SELÉCCION DE CARNES- SPECIAL STEAKS SELECTION

JAPANESE WAGYU A5 BMS12

Aguja / Chuck Roll

(min 200 G) 20,00 € / 100 g

POLISH FRISONA

Chuleta / Bone in Ribeye

(min 900 G) 11,00 € / 100 g

Lomo Bajo / Striploin

(min 250 G) 33,00 € / 100 g

IRISH ANGUS

Chuleta / Bone in ribeye

(min 600 G) 13,00 € / 100 g

Lomo Alto / Ribeye

(min 250 G) 35,00 € / 100 g

PORTUGUESE - MINHOTA

CAPRICHIO SELECTION PREMIUM

13 years OLD COW + 60 DAYS DRY AGED

Chuleta / Bone in ribeye

(min 600 G) 16,00 € / 100 g

ITALIAN CROSSBRED WAGYU

ABERDEEN ANGUS

T - Bone Steak

(min 800 G) 26,00 € / 100 g

PORTUGUESE - MINHOTA

CAPRICHIO SELECTION PREMIUM

6 YEARS OLD COW + 90 DAYS DRY AGED

Chuleta / Bone in ribeye

(min 600 G) 13,00 € / 100 g

Ribeye

(min 800 G) 24,00 € / 100 g

AUSTRALIAN WAGYU

Espaldilla de Res /Chuck Tail Flap

(min 300 G) 24,00 € / 100 g

URUGUAY ANGUS

Ribeye

(min 300 G) 16,00 € / 100 g

SPANISH FRISONA

T - Bone Steak

(min 900 G) 11,00 € / 100 g

WAGYU BURGER 22,00

Alergias / Allergens

Todos nuestros platos pueden contener alérgenos. Informe al personal si tiene alguna alergia o intolerancia.
All our dishes may contain allergens. Please inform the staff if you have any food allergies or intolerances.

SERVICIO DE MESA – COVER CHARGE • 3

Incluye pan de masa madre artesanal y nuestra salsa de bienvenida.

Includes artisan sourdough bread and our welcome dip.

ENTRANTES - STARTERS

CARPACCIO FLAMBÉE DE WAGYU A5 JAPONÉS • 26

JAPANESE WAGYU A5 FLAMBEE CARPACCIO

Sal Maldon y aparte una salsa de soja, miel, sriracha y chipotle .

Maldon salt, on the side with soy, honey, sriracha, and chipotle sauces .

CARPACCIO TRES RAÍCES • 20

Solomillo de ternera cortado finamente, Sal Maldon, Pimienta negra y aceite de oliva virgen extra Bravoleum y Parmesano. Salsa de mostaza y miel aparte.

Local Premium beef tenderloin, thinly sliced, finished with Maldon salt, black pepper, Extra virgin olive oil and Parmesan cheeseHoney-mustard dressing on the side

NUESTRA TARTARE – OUR TARTARE • 22

Solomillo de ternera seleccionado, yema de huevo, mostaza, cebolla roja, alcaparras, pepinillos, soja y cebollino.

Local Premium beef tenderloin, egg yolk, mustard, red onion, capers, pickles, soy sauce, and chives.

CECINA PREMIUM DE WAGYU A5 JAPONÉS • 25

PREMIUM JAPANESE WAGYU A5 CECINA (CURED WAGYU BEEF)

La excelencia del Wagyu A5 en su versión más pura y curada.

The excellence of A5 Wagyu in its purest and most refined cured form.

JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA • 20

Sanchez Romero Carvajal

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS Y QUESOS PREMIUM • 18

PREMIUM SELECTION OF HAM AND CHEESE

Españoles y internacionales según mercado.

Spanish and international, depending on market availability.

QUESO PROJECT - CHEESE PROJECT • 16

Selección de quesos de autor según la estacionalidad, elegidos por los expertos de “Queso Project” en La Laguna.

A seasonal selection of artisanal cheeses, curated by the experts at “Queso Project” in La Laguna.

DEL MAR - FROM THE SEA

ANCHOAS DE SANTOÑA - CANTABRICO SEA ANCHOVIES • 16

En aceite de Oliva con Mantequilla de hierbas y pan casero
in Olive Oil with Herb Butter and Homemade Bread

TARTARE DE ATÚN ROJO BALEGÓ RED TUNA TARTARE • 26

Brunoise de manzana verde, pepino y cebolla morada, aderezado con soja, miel, sriracha y chipotle. Compota de manzana y cardamomo, huevas de yuzu y alga wakame.

With green apple, cucumber and red onion brunoise, dressed with soy, honey, sriracha and chipotle. Served with apple-cardamom compote, yuzu pearls and wakame seaweed.

EL PULPO - THE OCTOPUS • 23

Con un toque picante de Sriracha, puré de batata cremoso y papas fritas finas y crujientes. gel de limón fresco y aceite de oliva infundido con albahaca.

Spiced with a fiery Sriracha kick, served over creamy sweet potato purée and crispy thin fried potatoes. Topped with fresh lemon gel, basil-infused olive

NUESTRA PASTA - OUR HANDMADE PASTA

RAVIOLI VEGETARIANO - VEGETARIAN RAVIOLI • 16

RAVIOLI DE WAGYU - WAGYU BEEF RAVIOLI • 23

DE LA HUERTA - FROM THE GARDEN

LOS 3 TOMATES - THE 3 TOMATOES • 14

Con Aceite de oliva virgen extra Bravoleum, aceite de albahaca, albahaca y vinagre balsámico de Modena gran deposito, Sal Maldon.

With Bravoleum extra virgin olive oil, basil oil, e basil, and Gran Deposito Modena balsamic vinegar, finished with Maldon salt.

ENSALADA CLASICA - CLASSIC SALAD • 14

Ensalada verde con hortalizas y verduras frescas de temporada, lascas de parmesano y salsa de mostaza y miel servida aparte.

Mixed green Salad with seasonal vegetables, shaved parmesan, and honey mustard dressing served on the side.

ENSALADA DE RUCULA - ROCKET SALAD • 10

Rucula, Tomate Cherry y Parmesano - Rocket salad, Cherry Tomatoes & Parmesan

A LA BRASA – FROM THE CHARCOAL GRILL

SOLOMILLO DE TERNERA - BEEF FILLET STEAK • 26

Seleccionado por nuestro carnicero local. Jugoso y tierno .
Premium beef fillet selected by our local butcher. Tender & juicy.

ENTRECOT DRY AGED – DRY-AGED ENTRECÔTE • 25

Madurado en seco, con intensidad y textura inigualables. Selección premium local.
Dry-aged for depth and complexity. Local cut with exceptional texture and taste.

SECRETO IBÉRICO – IBERIAN SECRET PORK CUT • 23

100% ibérico de primera calidad. Jugosidad natural y sabor profundo.
Top-quality 100% Iberian pork. Rich marbling, juicy texture, and bold flavor.

ATÚN ROJO – BALFEGÓ – RED TUNA • 23/100 G

Con un toque fresco de rúcula, tomate cherry y zanahoria y salsa de soja y miel.
Considerado el mejor atún rojo del mundo.
Delicately topped with rocket, cherry tomatoes, and carrots with honey soy glaze
Widely regarded as the finest in the world.

DE LA COCINA – FROM THE KITCHEN CONFIT DE PATO – CONFIT DUCK LEG • 30

Confitado lentamente, con salsa agridulce de cítricos, verduras y puré de patata.
Slow-cooked duck leg with citrus glaze, vegetables & mashed potatoes

GUARNICIONES - SIDE DISHES

Patatas fritas casera - Homemade fried potatoes • 8

Purée de patatas - Mashed potato • 8

Pimientos de Padrón - Green Fried Peppers • 7

Ensalada mixta - Mix salad • 7

Verduras de temporada - Seasonal vegetables • 14

Setas frescas de temporada - Fresh seasonal mushrooms • 12

SALSAS - SAUCES

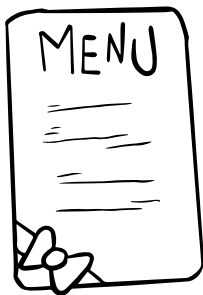
Black Truffle Butter • 4

Black Peppercorn Sauce • 5

Gorgonzola Cheese Sauce • 4

Mustard, Soy, Butter, Black Pepper & Brandy Sauce • 5

Honey Mustard • 2

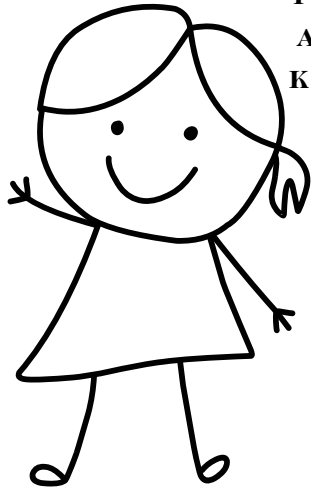
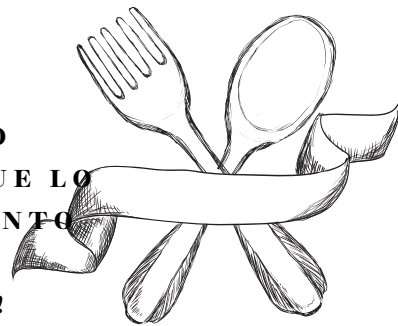


NOTA IMPORTANTE:
POR FAVOR, SI USTED TIENE ALGUNA
INTOLERANCIA, ALERGIA ALIMENTARIA O
PREFERENCIA ESPECIAL, LE AGRADECEMOS QUE LO
INFORME A NUESTRO PERSONAL EN EL MOMENTO
DE SENTARSE.

¡MUCHAS GRACIAS POR SU COMPRESIÓN!

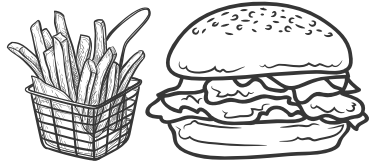
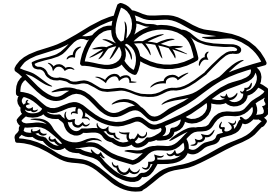
IMPORTANT NOTICE:

PLEASE, IF YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCES,
ALLERGIES, OR SPECIAL DIETARY PREFERENCES,
KINDLY INFORM OUR STAFF UPON BEING SEATED.
THANK YOU VERY MUCH FOR YOUR
UNDERSTANDING!



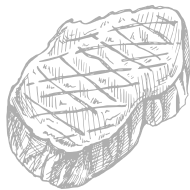
PARA NUESTROS PEQUES –
FOR OUR LITTLE ONES

OUR LASAGNA
10 €



MINI BURGER (TOMATO, LETTUCE, CHEESE, FRIES)
10 €

PLATO NIÑO / CHILDEN'S PLATE



SOLOMILLO FILLET STEAK
SECRETO IBERICO PORK STEAK
CON PURÉE o ENSALADA
WITH MASHED POTATOES OR SALAD
15 €



DESSERT
VANILLA OR CHOCOLATE ICE CREAM
3€



HOMEMADE DESSERTS

TIRAMISÚ CLÁSICO - CLASSIC TIRAMISU
8

BROWNIE DE CHOCOLATE Y SAL MALDON
CHOCOLATE BROWNIE WITH MALDOM SALT
7

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO CON
FRUTAS DE TEMPORADA
WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE WITH SEASONAL
FRUITS
8

GIN LEMON SORBET WITH BASIL OIL
8

SELECCIÓN DE QUESOS - CHEESE SELECTION
16

COFFE

ESPRESSO	2,00
WHITE COFFE	2,60
CAPPUCCINO	2,60
CORTADO	2,20
BARRAQUITO	5,50
FRENCH COFFEE	9,00
IRISH COFFEE	7,50
3 RAICES COFFEE	7,50
(CREAM,CANARIAN RUM,HONEY PALM)	

SWEET WINES

SOLERA TENERIFE 114 YEARS	15,00
VERSOS DE LA CAPITANA LA PALMA	10,00
PIROCLASTOS LANZAROTE	8,00
SAUTERNES	12,00
TOKAJI 5 PUTTONIOS	10,00
PORTO NIEPOORT 20 YEARS	15,00
PEDRO XIMENEZ CONMEMORATIVO	20,00
PEDRO XIMENEZ VERY OLD SOLERA	16,00
PEDRO XIMENEZ VINTAGE	12,00
YSABEL REGINA FINE VIN BRULE	7,00

AFTER DINNER

GRAPPA AMARONE	5,00
GRAPPA BIANCA	4,00
GRAPPA BERTA	10,00
EAU DE VIE DE PRUNE	9,00
LIMONCELLO BIO	5,00
AMARO	5,00
YSABEL REGINA	7,00
CARLOS I	8,00
CARLOS III	4,00
REMY MARTIN	9,00
HENNESSY VSOP	10,00
MONTENEGRO	5,00
FERNET	5,00
BAILEYS	5,00
JAGERMEISTER	5,00
AMARETTO	5,00
TIA MARIA	5,00
KAHLUA	5,00