

MANTEQUILLA DE TRUFA - BLACK TRUFFLE BUTTER 4€
ITALIAN BLACK TRUFFLE FOR 3 € PER GRAM

APERITIVO - SNACK

FOCACCIA WITH CECINA DE WAGYU CURED JAPANESE MEAT 11 €

ENTRANTE ESPECIAL-SPECIAL STARTERS

NUESTRA LASAGNA - OUR LASAGNA 16 €

SELÉCCION DE CARNES- SPECIAL STEAKS SELECTION

POLISH – FRISONA –

CHULETA / BONE IN RIBEYE

10,00 EURO POR 100 G (MIN 900 G)

T-BONE STEAK

12,00 EURO POR 100 G (MIN 900 G)

– IRISH ANGUS –

CHULETA / BONE IN RIBEYE

12,00 EURO POR 100 G (MIN 600 G)

T-BONE STEAK

14,00 EURO POR 100 G (MIN 800 G)

- JAPANESE WAGYU HIDA A5 BMS12 -

AGUJA - CHUCK ROLL

20,00 EURO PER 100 G (MIN 250 G)

- JAPANESE WAGYU MYAZAKI A5 BMS12 -

STRIPLOIN

33,00 EURO PER 100 G (MIN 200 G)

RIBEYE

35,00 EURO PER 100 G (MIN 200 G)

-AUSTRALIAN WAGYU CROSS WITH WESTHOLME MITCHELL COW -FLAP MEAT-

15,00 EURO PER 100 G (MIN 350 G)

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 20G • 15

PREMIUM JAPANESE WAGYU A5 CECINA 40G • 28

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

Espanoles 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 infusionado 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

salsa de mantequilla parmesano y salvia - butter parmesan and sage sauce

RAVIOLI DE WAGYU - WAGYU BEEF RAVIOLI • 23

Salsa Cremosa de Wagyu - Creamy Wagyu Sauce

DE LA HUERTA - FROM THE GARDEN

LOS 3 TOMATES - THE 3 TOMATOES • 14

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

With Bravoleum extra virgin olive oil, basil oil, purple 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 , Tomato Cherry y Parmesano - Rocket salad, Cherry Tomatoes & Parmesan

A LA BRASA – FROM THE CHARCOAL GRILL

SOLOMILLO DE TERNERA - BEEF FILLET STEAK • 25

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

ENTRECOT DRY AGED – DRY-AGED ENTRECÔTE • 23

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 • 22

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 • 6

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

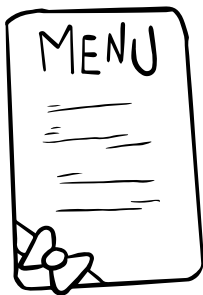
Black Truffle Butter • 4

Black Peppercorn Sauce • 5

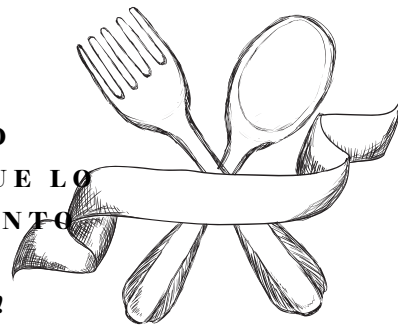
Gorgonzola Cheese Sauce • 4

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

Honey Mustard • 2



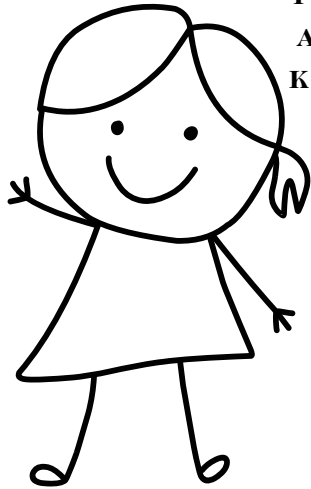
NOTA IMPORTANTE:
POR FAVOR, SI USTED TIENE ALGUNA
INTOLERANCIA, ALERGIA ALIMENTARIA O
PREFERENCIA ESPECIAL, LE AGRADECEMOS QUE LO
INFORME A NUESTRO PERSONAL EN EL MOMENTO
DE SENTARSE.



¡MUCHAS GRACIAS POR SU COMPRESIÓN!

IMPORTANT NOTICE:

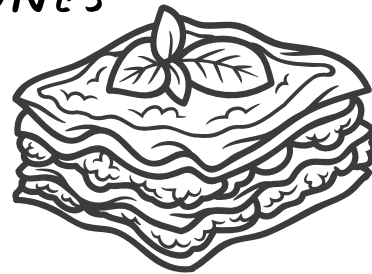
PLEASE, IF YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCES,
ALLERGIES, OR SPECIAL DIETARY PREFERENCES,
KINDLY INFORM OUR STAFF UPON BEING SEATED.
THANK YOU VERY MUCH FOR YOUR
UNDERSTANDING!



PARA NUESTROS PEQUES -
FOR OUR LITTLE ONES

LASAGNA

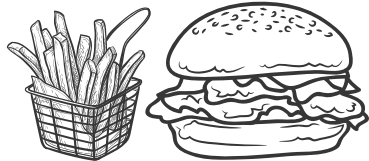
10



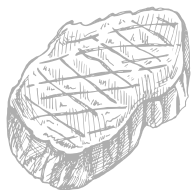
MINI BURGER

(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

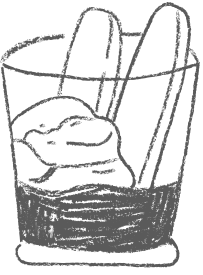
15



DESSERT
VANILLA ICE CREAM WITH
CHOCOLATE SAUCE 3



HOMEMADE DESSERTS

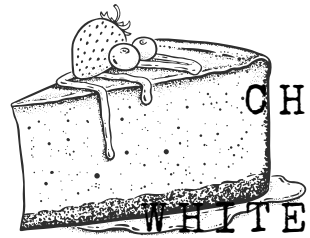
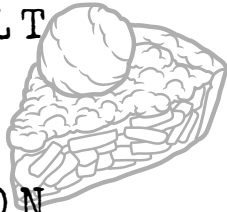


TIRAMISÚ CLÁSICO - CLASSIC TIRAMISU

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



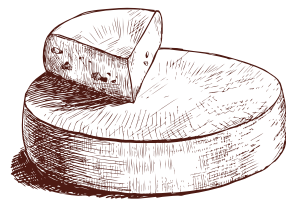
SELECCIÓN DE QUESOS - CHEESE SELECTION

16



QUESO OCCELLI FRUTTA E GRAPPA

8



COFFE

ESPRESSO 2,00

WHITE COFFE 2,60

CAPPUCCINO 2,60

CORTADO 2,20

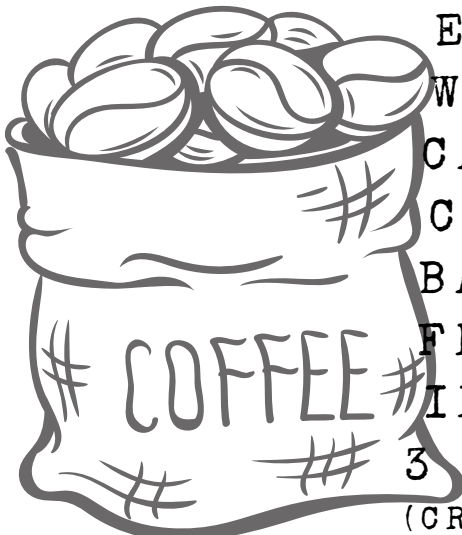
BARRAQUITO 5,50

FRENCH COFFEE 9,00

IRISH COFFEE 7,50

3 RAICES COFFEE 7,50

(CREAM,CANARIAN RUM,HONEY PALM)



WINES



SAUTERNES	12,00
PORTO NIEPOORT 20 YEARS	16,00
PEDRO XIMENEZ CONMEMORATIVO	19,00
PEDRO XIMENEZ VERY OLD SOLERA	16,00
PEDRO XIMENEZ VINTAGE	11,00
YSABEL REGINA FINE VIN BRULE	7,00
SOLERA TENERIFE 114 YEARS	14,00

AFTER DINNER



GRAPPA ALEXANDER	5,00
GRAPPA AMARONE	6,00
GRAPPA BRUNELLO	8,00
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
REMY MARTIN	9,00
HENNESSY VSOP	10,00
MONTENEGRO	5,00
FERNET	5,00
BAILEYS	5,00
JAGERMEISTER	5,00
SAMBUCA	5,00
AMARETTO	5,00
TIA MARIA	5,00
KAHLUA	5,00

