# RESTAURANTE GRILL CUMBIRES CANARIAS

Más de 40 años compartiendo tradiciones y sabor canario

# APERITIVOS FRÍOS



• PAN Y SALSA (por persona)	1,95€
• QUESO TIERNO	9,80€
• QUESO MAJORERO SEMI	12,50€
• QUESO MANCHEGO CURADO PURO DE OVEJA	13,90€
• SURTIDO DE QUESO (Manchego curado puro de oveja, majorero semi y majorero curado)	14,70€
• JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	24,95€
• PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA	18,60€
PALETILLA IBÉRICA Y QUESO MANCHEGO	17,60€
TOMATES ALIÑADOS	6,50€

## **ENSALADAS**



• ENSALADA DE LA CASA  (Escarola, pepino, tomate, huevo duro, espárrago, aceitunas, zanahoria rallada, aguacate, atún, cebolla y fruta de temporada)	10,50€
• ENSALADA TEMPLADA CON RULO DE CABRA  (Escarola, col, lollo rosso, zanahoria rallada, tomate, queso rulo de cabra, frutos secos y vinagreta balsámica con miel)	
• ENSALADA MIXTA  (Tomate, espárrago, atún, aceitunas, huevo duro, escarola y zanahoria rallada)	7,80€
• ENSALADA DE TOMATE, QUESO Y AGUACATE (Orégano, aceite de oliva y aroma de albahaca)	11,90€
• ENSALADA DE POLLO (Fresca lechuga iceberg, con tiras de pollo, manzana, jamón cocido y aderezada con nuestra salsa rosa)	12,80€
AGUACATES CON GAMBAS	14.00€

# APERITIVOS CAPIENTES





CROQUETAS DE POLLO, PESCADO O MORCILLA	10,00€
CRUJIENTES DE POLLO CON SALSA DE MOSTAZA     (Deliciosas tiras de pechuga de pollo rebozadas y aliñadas con salsa de miel y mostaza)	9.80€
SALTEADO CALABACINES Y GAMBAS	12,00€
CHAMPIÑÓN GRATINADO CON VIRUTAS DE JAMÓN     (Excelente champiñón fresco seleccionado, gratinado con mezcla de quesos y virutas de jamón)	13,20€
• SALTEADO DE LA CASA (Champiñones, setas, gambas, ajos y pimientos del piquillo)	13,50 €
• PARRILLADA DE VERDURAS FRESCAS (Calabacín, habichuelas, zanahorias, setas, champiñones, cebollas, pimientos y tomates)	12,20€
• SETAS A LA PLANCHA O AL AJILLO	11,00€
• TIRAS DE BERENJENA REBOZADAS CON MIEL DE CAÑA	9,30€
• SETAS CON GAMBAS	14,7 <b>0</b> €
GAMBAS AL AJILLO O A LA GABARDINA	13 <mark>,</mark> 50€
• REVUELTO DE SETAS, GAMBAS Y AJETES	1 <mark>3,</mark> 50€
PAPAS ARRUGADAS CON MOJO CANARIO	5 <b>,</b> 50€
• PIMIENTOS DE PADRON	9,50€
CHORIZOS PARRILLERO	4,20€
SALCHICHA BLANCA A LA BRASA	4,20€
• QUESO AHUMADO FRITO CON MERMELADA	11,60€
• HUEVOS ROTOS (con jamón ibérico)	13,00€
MORCILLA DULCE	4,20€
• PULPO A LA GALLEGA	17,50€

## **DECUCHARA**

GOFIO ESCALDADO	5 <b>,</b> 50€
• POTAJE DEL DÍA	6,60€
• GARBANZADA	7,80€
• SOPA DE POLLO	5,80€
CONSOMÉ DE POLLO	3,70€
• SOPA DE MARISCO	10,90€
CONSOMÉ DE MARISCO	5,50€

## **CARNES**



• PUNTA DE SOLOMILLO	
(Exquisita punta de solomillo de ternera asado al carbón de nuestra parrilla,	,
servido con papas folio o papas fritas a su elección)	
Elige tu salsa favorita (+2,30€): salsa de ciruela, a la pimienta, roquefort,	
de la casa (champiñones)	24,60€
• SOLOMILLO A LA PARRILLA	
Elige tu salsa favorita ( <b>+2,30€</b> ): salsa ciruela, a la pimienta, roquefort y	
de la casa (champiñón)	24,00€

• LOMO ALTO (entrecot) Lomo alto de novillo argentino.

Elige tu salsa favorita (+2,30€): salsa de ciruela, a la pimienta, roquefort, de la casa (champiñón)

Extras guarniciones (+2,90€): pimiento asado, papas panaderas, verduras o papas fritas

Extras guarniciones (+2,90€): pimiento asado, papas panaderas, verduras o papas fritas \_\_\_\_\_\_\_\_\_22,50€

• POLLO DE CORRAL DESHUESADO A LA PARRILLA

 (Pollo fresco asado al carbón de nuestra parrilla)
 12,00€

 • CHURRASCO DE AÑOJO
 23,80€

 • PARRILLADA (min. 2 personas)
 33,50€

• VUELTAS DE ENTRECOT \_\_\_\_\_\_\_17,50€

• ESCALOPE DE ENTRECOT 15,00€

• CACHOPO DE SOLOMILLO (Con jamón serrano, queso rulo de cabra)......25,80€

NOVEDAD >>



## **PESCADOS**



- FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA O EMPANADA.....13,40€
- BACALAO AL GUSTO (VIZCAINA, RIOJANA, GALLEGA)..24,50€
- CALAMARES SAHARIANOS \_\_\_\_\_\_19,70€

## **POSTRES**



• TIRAMISU	6,00€
MOUSSE GOFIO	<mark>5,50€</mark>
MOUSSE CHOCOLATE	5,50€
CREMA CATALANA CASERA	5,50€
• HUEVOS MOLE	6,00€
• FRUTA NATURAL TEMPORADA	5,00€
• FRESAS CON NATA TEMPORADA	6,50€
POLVITO URUGUAYO	6,00€
• FLAN DE HUEVO	5,50€
• TARTA DE QUESO AL HORNO	6,00€

## Excepto sábado, domingo y festivos.

#### 1º PLATO (a elegir entre):

- ENSALADA MIXTA
- POTAJE DEL DÍA
- SOPA DE POLLO
- CONSOMÉ DE POLLO

#### 2º PLATO (a elegir entre):

- CROQUETAS DE POLLO O PESCADO
- PESCADO A LA PLANCHA, REBOZADO O EMPANADO
- CHULETA DE CERDO FRESCA A LA PARRILLA
- PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA
- ESCALOPE DE ENTRECOT FRESCO

### **POSTRE** (a elegir entre):

- FLAN DE HUEVO
- MOUSSE DE CHOCOLATE
- HELADO VARIADO

## **BEBIDA** (a elegir entre):

- CERVEZA
- REFRESCO
- COPA DE VINO
- AGUA

#### + PAN

# CARTA DE VINOS

	3/8	1/2	3/4
VINOS BLANCOS			
SAN VALENTÍN	7,50€		14,00€
YAIZA SECO			29,50€
YAIZA SEMI			29,50€
EL MARIDO DE MI AMIGA			16,50€
BERMEJO MALVASÍA SECO			26,50€
BERMEJO MALVASÍA SEMI			26,50€
VIONTA			19,50€
VINOS ROSADOS			
TORRES DE CASTA			
MATEUS ROSÉ	7,00€		12,5 <mark>0€</mark>
TINTOS COSECHA			
VALDUBON		12 50£	19 50£
LOPEZ CRISTOBAL		•	· ·
VIÑA HERMINIA EXCELSUS			•
VIÑA NORTE			,
LAGRIMA NEGRA ROBLE			
PROTOS		,	•
PAGO DE LOS CAPELLANES			
TINTOS CRIANZA			
MARQUÉS DE CÁCERES	11,50€		18,50€
LUIS CAÑAS		17,50€	28,50€
AZPILICUETA			19,50€
PROTOS	18,50€		32,50€
PAGO DE LOS CAPELLANES			42,00€
RAMÓN BILBAO	12,50€	16,50€	23,00€
TINTOS RESERVA			
MARQUÉS DE RISCAL			35,50€
COTO DE IMAZ		16,50€	29,50€



© @grillcumbrescanarias