



ESPAÑOL



Entrantes fríos

Ostras	7
Anchoas de Santoña sobre pan de cristal y tomate	18
Ensaladilla de papa negra con langostinos	16
Ensaladilla de papa negra con bogavante	28
Espárragos blancos 'cojonudos' con alioli	16
Ceviche La Vieja	21
Carpaccio de pescado blanco con trufa y soja	20
Carpaccio de atún rojo con guacamole y soja	22
Tartar de atún marinado en soja, aguacate y huevo frito	25
Tabla de jamón ibérico acompañado de pan tumaca	32

Ensaladas

Ensalada de bogavante tropical con fruta de temporada, aguacate y tomates cherry	49
Ensalada de pulpo, aguacate, tomates cherry y cilantro	22
Ensalada de langostinos, guacamole y tomates cherry	20
Ensalada de tomates canarios, cebolleta y ventresca de atún	18

Entrantes calientes

Queso a la plancha con nuestros mojos canarios y miel	12
Gambas al ajillo	18
Chipirón a la plancha con majada de pimienta palmera	16
Chipirón crujiente acompañado de alioli negro	18
Pulpo a la plancha con pimienta palmera y papas bonitas	22
Pulpo guisado a la canaria con vinagreta picona	22
Croquetas de pescado sobre alioli negro	15
Croquetas de jamón sobre salsa romesco	15
Zamburiñas a la plancha con un toque de cilantro	18
Zamburiñas flambeadas con mayonesa de kimchie	18
Almejas salteadas con vino blanco y ajo	30
Mejillones al vapor con ajo y vino blanco	20
Coquinas salteadas en su jugo con ajo	23
Sopa de pescado y marisco	16
Espárragos verdes cocidos y a la plancha	14
Alcachofas confitadas y crujientes	18
Gamba blanca de Huelva	30

Niños

Suprema de pollo plancha	15
Filete de pescado	15
Spaghetti napolitana	15



Nuestras especialidades

Acércate a nuestro mostrador y déjate asesorar por nuestro personal.

Recibimos cada día el mejor marisco y pescado fresco de nuestras costas (Precio según mercado)

- | | | |
|-----------------|-----------------|--------------|
| • Cangrejo real | • Centollo | • Sama |
| • Cigalas | • Bogavante del | • Alfonsiño |
| • Carabineros | Cantábrico | • Bocanegra |
| • Erizos de mar | • Percebes | • Lubina del |
| • Gamba Roja | • Langosta | Atlántico |

Fuente Royal, una selección del mejor producto crudo de nuestro expositor	190
Parrillada de Mariscos seleccionada de nuestro expositor	190
Caviar Osetra 30g	95
Caviar Osetra 50g	155

Pescados

Cazuela de rodaballo salvaje con un toque de malvasía canaria (2 PAX P.P)	36
Filete de cherne negro a la plancha	34
Lomo de atún a la plancha	34
Lomo de bacalao confitado con salsa de pimientos del piquillo	32

Arroces y paellas

Todos nuestros arroces serán mínimo para dos personas y el precio es por persona.

Paella La Vieja con pescado y mariscos del día	25
Paella del Señoret con pescado y mariscos del día pelados	25
Arroz negro con chipirones y alioli	25
Arroz caldoso de bogavante canadiense	35

Pastas

Linguine con mariscos de nuestro expositor	25
Linguine con almejas al vino blanco, ajo y un toque picante	32
Linguine con bogavante	42

Carne

Solomillo de res	32
------------------	----

Para acompañar

Pan y mojos canarios	2,5 pp
Ensalada mixta	8
Salteado de verduras al wok	7
Papas panaderas cocinadas al horno con cebolla y salsa bilbaína	6
Papas bonitas canarias cocidas	8
Papas fritas	6

Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos. Si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, informe a nuestro personal antes de realizar su pedido. Estaremos encantados de ayudarle.

