

## VORSPEISEN

<b>Auswahl an Käsesorten von der Finca in Uga</b> Auswahl von 4 Sorten je nach Tierart und Reifegrad	16,90 €
<b>Iberischer Schinken aus Eichelmast</b> Mit geröstetem Brot aus den Tälern der Umgebung und geriebener Tomate	23,90 €
<b>Tomate und Thunfisch aus der Region</b> Bio-Tomate aus Lanzarote und im Hause eingelegter Thunfisch, angerichtet in seiner eigenen Marinade	16,00 €
<b>Grüner Salat und verschiedene Käse</b> Variation aus frischen Salatblättern, Rucola, 3 Käsesorten von der Finca de Uga, Feigen und Datten	14,80 €
<b>Carpaccio, Tatar oder Ceviche des Tages</b> Fisch oder Fleisch nach Angebot vom Markt	18,90 €
<b>Verschiedene Wildspargelsorten</b> Mit iberischem Schinken, pochiertem Ei, getrüffeltem Parmentier und schwarzem Pfeffer	17,50 €
<b>Gegrilltes Gemüse</b> Mit Meersalz aus Janubio und nativem Olivenöl extra aus Lanzarote	13,50 €
<b>Runzelkartoffeln mit den dazugehörigen Saucen (Mojos)</b> Authentische Lanzarote-Kartoffeln mit roter und grüner Sauce (Mojo)	7,90 €
<b>Wilde Garnelen</b> Mit gebratenem Knoblauch, Stratus Malvasia-Likörwein und Picon-Chili	16,90 €
<b>Traditioneller Escaldón (Brühe mit Gofio/ geröst. Maismehl)</b> Mit Eintopf oder Fisch, je nach Zubereitung	9,50 €
<b>Löffelgerichte des Tages</b> Lassen Sie sich von einem Löffelgericht überraschen, das Sie begeistern wird	10,00 €
<b>Gratinierte Ziegen-Ravioli</b> Gefüllt mit Ziegenragout, Käse Jersey-Parmentier und Sprossen	17,50 €
<b>Kapriziöse Baby-Tintenfische</b> Mit pikanter Safransauce, geröstetem Knoblauch und knusprigen Tentakeln	16,90 €
<b>Süßkartoffel-Räucherkäse-Genuss</b> Gegrillte Süßkartoffel, unser geschmolzener geräucherter Käse und Dattel-Mojo-Picón	13,90 €
<b>Gemischte hausgemachte Krokette</b> Variationen nach Wahl unseres Küchenteams	13,50 €
<b>Kaninchen-Auflauf in Salmorejo-Sauce</b> Mit Auberginen, Zucchini und Tomaten	16,50 €
<b>Gegrillte Krake</b> Mit gebratener Süßkartoffel, Paprikagewürz aus der span. Region La Vera, natives Olivenöl extra und roter Mojo picón	18,90 €

## FISCH

<b>Gegrillter Kabeljau</b> Mandelsauce, Ofenkartoffeln und knusprig eingelegte Zwiebeln	22,80 €
<b>Frischer Fisch von der Insel La Graciosa</b> Bitte erkundigen Sie sich beim Servierservice	24,90 €
<b>Gegrillter Tintenfisch</b> Mit papas bonitas (kanar. Kartoffelvariationen) und frischem Salat	19,80 €
<b>Wrackbarsch oder Zackenbarsch</b> (je nach Verfügbarkeit)	25,95 €
<b>Gegrillter Lachs</b> Lachsfiletstück mit Wok-Gemüse, ein Hauch Sauce Hollandaise und Teriyaki-Sauce	21,00 €

## REISGERICHTE

Preis pro Person

<b>Trockener Reis aus der Region</b> ( für mindestens 2 Personen ) Mit cochino negro (kanar. Schwarzschwein), Kaninchen oder Huhn	19,90 €
<b>Reis mit iberischem Schweinefleisch</b> ( für mindestens 2 Personen ) Das beste vom Iberico-Schwein, Lende, Nackenkern und Chorizo	22,80 €
<b>Cremig mit Baby-Tintenfischen, Napfschnecken, Wrackbarsch und Krak</b> Ein cremiges lokales Gericht, das mit Ziegenmilch, geriebenem Vulcano-Speckkäse und Ingweraroma verfeinert wird	21,90 €
<b>Gemüserisotto mit Pilzen</b> Reis mit einer Auswahl an Gemüse von der Finca de Uga, verfeinert mit Bodeguita-Schaf-Ziegenkäse	17,70 €

## VON UNSERER VIEHZUCHT

( Je nach Verfügbarkeit auf dem Bauernhof kann es vorkommen, dass Produkte fehlen )

<b>Spanferkel vom kanar. Schwarzschwein</b> Confiertes Spanferkel bei niedriger Temperatur 12 Stunden im Ofen in seinem eigenen Saft geschmort	29,50 €
<b>Lamm</b> Im Ofen gebraten	26,00 €
<b>Schweinebäckchen vom kanar. Schwarzschwein</b> Gekocht im eigenen Saft mit unserem jungen Rotwein und Wokgemüse	23,00 €
<b>Traditioneller Ziegenfleischartopf</b> Langsam gekocht, mit einem Hauch von Thymian und Wein aus dem Weingut	17,90 €
<b>Gebratenes Zicklein</b> Gehackt und mit Knoblauch gebraten, serviert mit Kartoffelwürfeln	25,50 €

## FLEISCH VOM GRILL

<b>Schweinerippchen</b> Schweinerippchen, mariniert in süß-saurer roter Mojo-Sauce	18,50 €
<b>Schweinenackenstück</b> Gegrillt mit Malvasia-Rosinen-Reduktion, Bratensauce und Kartoffelspalten	24,50 €
<b>Gegrilltes uruguayisches Lendensteak</b> ( falls dazu eine Sauce gewünscht wird, fragen Sie bitte danach ) Serviert mit Ofengemüse und Pommes frites	24,90 €
<b>Entrecote vom kanarischen Rind</b> Bratkartoffeln, Chorizo de Chacón-Paste, geröstete Knoblauchpraline und Bratensaft	25,90 €
<b>Black Angus Hochrippe 300g</b> In Scheiben, medium gegrillt, mit Ofenkartoffeln und gerösteten Paprika	29,00 €
<b>Hähnchenschenkel aus kanarischer Herkunft</b> Vom Freilandhuhn, gewürzt mit maurischen Gewürzen	18,00 €
<b>Lende / Kotelett oder T-Bone-Steak (chuletón) Wahl von 500 g - 1000 g</b>	S/M

## DESSERTS

<b>Crème brûlée</b> , gratiniert mit unserem Bodega-Käse	7,00 €
<b>Torrija</b> in süßem Rotwein getränkt und mit Birnensorbet	6,50 €
<b>Schokoladen-Biskuit-Torte</b> mit Kaffee und Grand Marnier-Aroma	6,90 €
<b>Mille-feuille</b> aus Blätterteig, Vanillecreme und Kakao-Mousse	6,90 €
<b>Cremiger Ziegenjoghurt</b> , Passionsfrucht, Crumble und Ananas von der Insel El Hierro	6,50 €
<b>Becher mit Gofio-Mousse</b> mit süßem Bananen-Chutney und Knuspermais	6,00 €
<b>Becher mit cremigem Mole-Eiersüßspeise</b> , gelierten Malvasia-Trauben und Baiserstückchen	6,80 €
<b>Unsere Käsetorten</b>	6,40 €
<b>Frisches Obst</b>	7,00 €
<b>Käse nach Wahl</b>	9,00 €