

TINTOS

BOTELLA

Valdepalacios Cosecha.....16.00

0.75 l, D.O. Rioja

Variedades: Tempranillo con un poquito de Garnacha y Mazuelo
Bodega: Bodegas Leza García, bodega familiar ubicada en Uruñuela, Rioja Alta
Grado alcohol: 13%

Nota de cata:

Color: Limpio y brillante, de color rojo rubí.
Nariz: Aromas a frutas rojas de varios tipos.
Boca: Frescura y suavidad, con un amable recuerdo a fruta.

BOTELLA

ICCONIC PRIMUS Gótic 1887.....24.00

0.75 l, D.O. Catalunya

Variedades: Tempranillo & Merlot
Bodega: Celler Grau i Grau
Grado alcohol: 13%

Nota de cata:

Color: Granate intenso con tonos cereza madura.
Capa media alta.
Nariz: Agradable con aromas a frutos del bosque.
Boca: Sabroso y fresco con suave persistencia tánica.
Largo y persistente estructura en boca.

BOTELLA

Tafariaste Joven.....22.20

0.75 l, D.O. Valle de la Orotava "Tenerife"

Variedades: 96% Listán Negro, 4% Varietales (Negramoll y Tintilla)
Bodega: Pruñet Tenerife
Grado alcohol: 13%

Nota de cata:

Color: De color rojo cereza con ribetes violáceos, de capa media alta.
Nariz: En nariz es fresco e intenso con recuerdos a pequeños frutos del bosque, ciruela, fresa, frambuesa, cereza.
Posee un fondo a frutos secos con recuerdo picante.
Boca: Es de intensidad media con una acidez equilibrada, con fruta roja y madura, con matices minerales aportando hierbas aromáticas.

BOTELLA

Lagar de Isilla Crianza.....28.80

0.75 l, D.O. Rivera del Duero

Variedades: 92% Tempranillo (Tinta del País), 3% Merlot y 5% Cabernet Sauvignon
Bodega: Aurelio García
Grado alcohol: 13%

Nota de cata:

Color: Rojo cereza intenso, con reflejos violáceos.
Nariz: Aparece fruta muy madura, con un toque de vainilla, algo de canela, un fondo de cacao.
Boca: Mora, grosella, fondo de chocolate negro.

BLANCOS

BOTELLA

Valdepalacios.....16.50

0.75 l, D.O. Rioja Alta

Variedades: Viura y Malvasía
Bodega: Leza García,
Grado alcohol: 13%

Nota de cata:

Color: Pálido con tonalidades verdosas.
Nariz: Afrutado y joven de aroma intenso.
Boca: Paladar ligero y equilibrado, muy agradable y sabrosa. Acidez equilibrada aportando vitalidad.

BOTELLA

NUBE Cosecha.....19.20

0.75 l, D.O. Rioja Alta

Variedades: 100% Sauvignon Blanc
Bodega: Leza García
Grado alcohol: 13%

Nota de cata:

Color: Amarillo maíz con reflejos verdosos de aspecto nítido y brillante.
Nariz: Notas florales y especiadas muy sutiles.
Boca: Suave, donde se equilibra la fructosidad y la acidez. Correcta estructura y excelente final.

BOTELLA

Tafariaste.....18.70

0.75 l, D.O. Valle de la Orotava "Tenerife"

Variedades: Listán blanco de canarias
Bodega: Tafariaste Tenerife
Grado alcohol: 13%

Nota de cata:

Color: Amarillo pálido de aspecto nítido.
Nariz: Aromas a frutas blancas predominando la manzana ácida y un toque nítido de madera húmeda.
Boca: Realmente sorprende al primer sorbo con su acidez equilibrada y su sabor potente y persistente.

BOTELLA

Iconic Magnus.....21.60

0.75 l, D.O. Catalunya

Variedades: Sauvignon blanc y Picapoll
Bodega: Celler Grau i Grau
Grado alcohol: 12%

Nota de cata:

Color: Amarillo brillante, transparente y con tonalidades verdosas que detonan juventud.
Nariz: Recuerda a aromas de frutas blancas y piña.
Boca: Ligero, retrogusto persistente y elegante.

BLANCOS

BOTELLA

Lagrimas de Malvasía (Seco).....26.80

0.75 l, D.O. Lanzarote

Variedades: Malvasía volcánica
Bodega: Casa Ortega
Grado alcohol: 13%

Nota de cata:

Color: Amarillo pálido.

Nariz: Aromas florales intensificadas al jazmín y el azahar que evolucionan a aromas frutales de hueso de albaricoque.

Boca: Fresco, con un final amplio.

BOTELLA

Lagrimas de Malvasía (Semidulce).....27.30

0.75 l, D.O. Lanzarote

Variedades: Malvasía volcánica
Bodega: Casa Ortega
Grado alcohol: 13%

Nota de cata:

Color: Amarillo pajizo con tonos verdosos.

Nariz: Aromas tropicales entonadas al mango, parchita y melocotón, detonando cítricos y flores blancas de azahar.

Boca: Cremoso, potente y con retrogusto amplio.

ROSADOS

BOTELLA

Valdepalacios Rosado.....16.25

0.75 l, D.O. Rioja Alta

Variedades: Garnacha tinta y Viura
Bodega: Leza García
Grado alcohol: 13%

Nota de cata:

Color: Limpio y brillante.

Nariz: Aroma intenso, fresco y afrutado.

Boca: Entrada suave que se va desarrollando un amplio volumen en boca con retrogusto afrutado.

BOTELLA

Iconic Rose.....25.70

0.75 l, D.O. Catalunya

Variedades: Tempranillo & Merlot
Bodega: Celler Grau i Grau
Grado alcohol: 13%

Nota de cata:

Color: Rosado vivo y brillante asemejado a matiz frambuesa.

Nariz: Fresco y completo, aromas a fruta roja, frambuesas, fresas verdes con toque de rosas frescas.

Boca: Persistente en boca con buena entrada, matices equilibrados.

CAVAS Y CHAMPANES

BOTELLA

Guy Charbaut (Champagne brut blanc).....30.19

0.75 l, D.O. Champagne FRANCE

Variedades: 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier y 34 % Chardonnay
Bodega: Guy Charbaut
Grado alcohol: 12%

Nota de cata:

Color: Amarillo brillante donde las burbujas crean una cinta cremosa persistente.

Nariz: Persisten las hojas de mandarina, corteza de pino y aromas herbáceos. Cuando aireado, revela notas especiadas mas intensas.

Boca: Prevalece una agradable sensación de frescor y redondez.

BOTELLA

Iconic Gottic Avrum (Cava Brut).....28.38

0.75 l, D.O. Catalunya

Variedades: Macabeo, Xarello y Parellada
Cava de 18 meses crianza elaborado con mosto en flor y siguiendo el " Método tradicional "
Bodega: Celler Grau i Grau
Grado alcohol: 11,5%

Nota de cata:

Color: Amarillo pálido, limpio y brillante con tonos dorados y a paja.

Nariz: Intrigantes y desconcertantes cual evolutivamente vas percibiendo en copa, desde frutas maduras y confitadas con notas de vainilla aromas de manzana al horno o melocotón.

Boca: Amplio y estructurado con una burbuja muy fina. Final en boca elegante y distinguido.

BOTELLA

Iconic Gotic (Brut Nature Rosé).....31.75

0.75 l, D.O. Catalunya

Variedades: 100% Trepas
Cava elaborada siguiendo el "Método tradicional". Maceración del vino con pieles durante 6 horas y con una crianza de 18 meses
Bodega: Celler Grau i Grau
Grado alcohol: 11,5%

Nota de cata:

Color: Rosado pálido y brillante. Burbuja fina y elegante.

Nariz: Aroma de fruta roja no muy madura, fresas, moras y notas finas a caramelo.

Boca: Fresco, consistente y con estructura.

Finaliza en boca con elegancia recordando a fruta roja fresca.

RED WINE

BOTTLE

Valdepalacios Cosecha.....16.00

0.75 l, D.O. Rioja

Variety: Tempranillo with a little Garnacha and Mazuelo
Winery: Bodegas Leza García, a family winery located in Uruñuela, Rioja Alta
Alcohol content: 13%

Tasting note:

Colour: Clean and bright, ruby red colour.
Nose: Aromas of red fruits of various types.
Palate: Harmonious palate with the right proportion of acidity, freshness and smoothness and a pleasant fruity aftertaste.

BOTTLE

ICCONIC PRIMUS Gótic 1887.....24.00

0.75 l, D.O. Catalunya

Variety: Tempranillo & Merlot
Winery: Celler Grau i Grau
Alcohol content: 13%

Tasting note:

Colour: Intense garnet with ripe cherry tones. Medium-high robe.
Nose: Pleasant with aromas of berries and red fruit.
Palate: Tasty and fresh with a soft tannic persistence. Long and persistent structure.

BOTTLE

Tafariaste Joven.....22.20

0.75 l, D.O. Valle de la Orotava "Tenerife"

Variety: 96% Listán Negro, 4% Varietales (Negramoll and Tintilla)
Winery: Pruñet Tenerife
Alcohol content: 13%

Tasting note:

Colour: Cherry red colour with violet tones, medium-high robe.
Nose: Fresh and intense with hints of berries and young fruit, plum, strawberry, raspberry and cherry. It has a background of dried fruits with a spicy reminiscence.
Palate: It is of a medium intensity with a balanced acidity, red and ripe fruit, with mineral nuances contributing aromatic herbs.

BOTTLE

Lagar de Isilla Crianza.....28.80

0.75 l, D.O. Rivera del Duero

Variety: 92% Tempranillo (Tinta del País), 3% Merlot and 5% Cabernet Sauvignon
Winery: Aurelio García
Alcohol content: 15%

Tasting note:

Colour: High robe, clean and bright. Intense cherry red with violet reflections on the rim.
Nose: Ripe fruit, a hint of vanilla, cinnamon, cocoa and balsamic notes that give it a touch of freshness.
Palate: Reminiscent of black fruits (blackberry, redcurrant), dark chocolate and spices with a long, full-bodied finish.

WHITE WINE

BOTTLE

Valdepalacios.....16.50

0.75 l, D.O. Rioja Alta

Variety: Viura and Malvasía
Winery: Leza García
Alcohol content: 13%

Tasting note:

Colour: Pale with greenish tones.
Nose: Fruity and young with an intense aroma.
Palate: Light and balanced palate, very pleasant and tasty. Balanced acidity providing vitality.

BOTTLE

NUBE Cosecha.....19.20

0.75 l, D.O. Rioja Alta

Variety: 100% Sauvignon Blanc
Winery: Leza García
Alcohol content: 13%

Tasting note:

Colour: Maize yellow with greenish reflections and a clear, bright appearance.
Nose: Subtle floral and spicy notes.
Palate: Smooth, balancing fruitiness and acidity. Correct structure and excellent finish.

BOTTLE

Tafariaste.....18.70

0.75 l, D.O. Valle de la Orotava "Tenerife"

Variety: Listán blanco de canarias
Winery: Tafariaste Tenerife
Alcohol content: 13%

Tasting notes:

Colour: Pale yellow with a clear appearance.
Nose: Aromas of white fruits with a predominance of sour apple and a clear touch of damp wood.
Palate: Really surprising at the first sip with its balanced acidity and its powerful and persistent flavour.

BOTTLE

Iconic Magnus.....21.60

0.75 l, D.O. Catalunya

Variety: Suavignon blanc and Picapoll
Winery: Celler Grau i Grau
Alcohol content: 12%

Tasting note:

Colour: Bright yellow, transparent and with greenish tones that exude youthfulness.
Nose: Rich and finely fruity. Reminiscent of white fruit and pineapple aromas.
Palate: Light and fresh, persistent and elegant aftertaste, a true reflection of the varieties used.

WINE LIST

Selection COSMOS by Rubén Pérez

WHITE WINE

BOTTLE

Lagrimas de Malvasía (Seco).....26.80

0.75 l, D.O. Lanzarote

Variety: Malvasía volcánica
Winery: Casa Ortega
Alcohol content: 13%

Tasting note:

Colour: Pale yellow.
Nose: Intensified floral aromas of jasmine and orange blossom evolving into fruity aromas of apricot stone.
Palate: Fresh, with a broad finish.

BOTTLE

Lagrimas de Malvasía (Semidulce).....27.30

0.75 l, D.O. Lanzarote

Variety: Malvasía volcánica.
Winery: Casa Ortega.
Alcohol content: 13%

Tasting note:

Colour: Straw yellow with greenish tones.
Nose: Tropical aromas of mango, parchita, peach, citrus and white orange blossom.
Palate: Creamy, powerful and with a broad aftertaste.

ROSÉ WINE

BOTTLE

Valdepalacios Rosado.....16.25

0.75 l, D.O. Rioja Alta

Variety: Garnacha tinta and Viura
Winery: Leza garcía
Alcohol content: 13%

Tasting note:

Colour: Clean and bright.
Nose: Intense, fresh and fruity aroma.
Palate: Smooth entry that develops into a full-bodied mouth-feel with a fruity aftertaste.

BOTTLE

Iconic Rose.....25.70

0.75 l, D.O. Catalunya

Variety: Tempranillo & Merlot
Winery: Celler Grau i Grau
Alcohol content: 13%

Tasting note:

Colour: Lively, bright pink with a raspberry tone.
Nose: Fresh and full, aromas of red fruit, raspberries, green strawberries with a touch of fresh roses.
Palate: Persistent on the palate with good entry, balanced nuances.

CAVAS AND CHAMPAGNES

BOTTLE

Guy Charbaut (Champagne brut blanc).....30.19

0.75 l, D.O. Champagne FRANCE

Variety: 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier and 34 % Chardonnay
Winery: Guy Charbaut
Alcohol content: 12%

Tasting note:

Colour: Bright yellow where the bubbles create a persistent creamy ribbon.
Nose: Lingering mandarin leaves, pine bark and herbal aromas. When aerated, it reveals more intense spicy notes.
Palate: Prevailing a pleasant sensation of freshness and roundness.

BOTTLE

Iconic Gothic Avrum (Cava Brut).....28.38

0.75 l, D.O. Catalunya

Variety: Macabeo, Xarello and Parellada
Cava aged for 18 months, elaborated with flower must and following the " Traditional Method ".
Winery: Celler Grau i Grau
Alcohol content: 11,5%

Tasting note:

Colour: Pale yellow, clean and bright with golden and straw tones.
Nose: Intriguing and disconcerting as you perceive them evolving in the glass, from ripe and candied fruits with hints of vanilla and aromas of baked apple or peach.
Palate: Full-bodied and structured with a very fine bubble. Elegant and distinguished finish.

BOTTLE

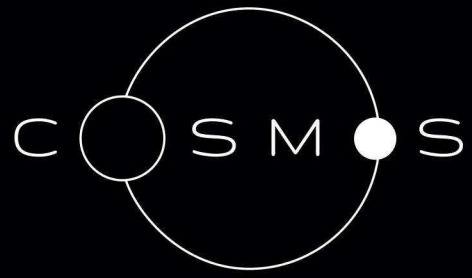
Iconic Gotic (Brut Nature Rosé).....31.75

0.75 l, D.O. Catalunya

Variety: 100% Trepat
Cava elaborated following the "Traditional Method".
Skin maceration for 6 hours and aged for 18 months.
Winery: Celler Grau i Grau
Alcohol content: 11,5%

Tasting note:

Colour: Pale, bright rosé. Fine and elegant bubbles.
Nose: Aroma of not very ripe red fruit (strawberries, blackberries) and fine notes of caramel.
Palate: Fresh, consistent and with structure.
Elegant finish on the palate, reminiscent of fresh red fruit.



food & astro bar

MENÚ



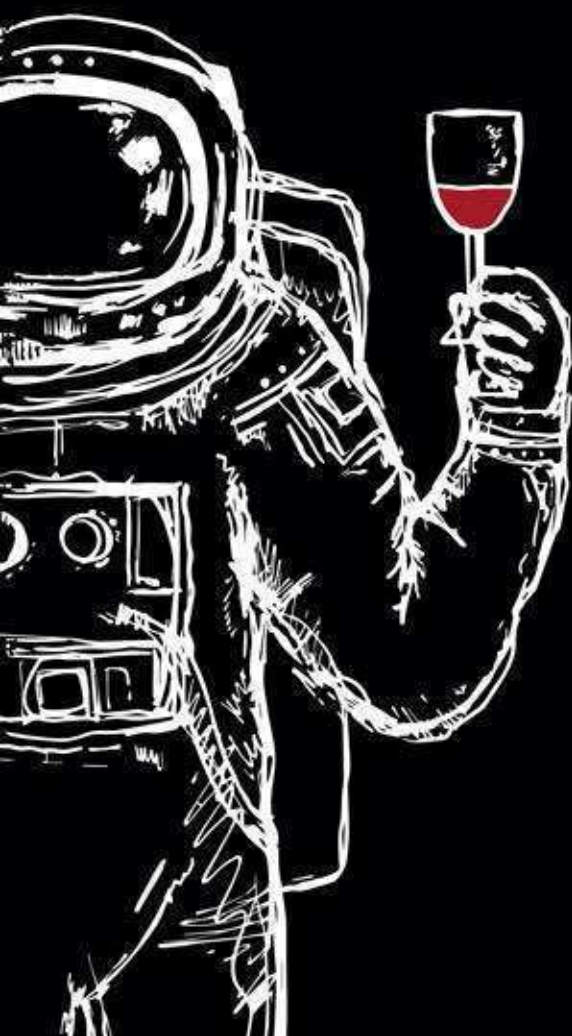
CANARIAN FUSION
CUISINE





Menú elaborado
por el chef Rubén Pérez

Rubén Pérez



C O S M O S

food & astro bar



ENTRANTES | STARTERS | VORSPEISEN

Gazpacho de lichi y tuno indio.....6.⁸⁰

Cold lychee and Indian tuno (cactus flower) soup

Kalte Litschi-Kaktusfeigen-Suppe



Jamón ibérico de bellota con molletes
amb tomàquet.....28.⁵⁰

Acorn-fed Iberian ham served with bread with grated tomato

Iberischer Eichelmast-Schinken mit Brot und geriebener Tomate

Queso de cabra ahumado caramelizado
en mesa con miel y café de Agaete.....8.⁵⁰

Smoked goat cheese caramelized with honey and coffee

Geräucherter Ziegenkäse karamellisiert mit Honig und Kaffee



Ceviche tradicional con reducción de pomelo y millo crujiente.....16.⁹⁰

Sea bass "ceviche" infused with sweet grapefruit and crispy corn

Wolfsbarsch mit süßer Grapefruit und knusprigem Mais



Secreto crujiente con manzana asada y reducción de listán negro Vs Px.....11.⁵⁰

Crunchy Iberian pork with apple infused with red wine

Knuspriges iberisches Schweinefleisch mit Apfel in Rotwein



Taco de gambón salteado en Fireball con salsa kimuchi y polvo Takis (2 uds.).....7.⁵⁰

Prawn taco sautéed in Fireball whiskey with kimuchi sauce and Takis powder (2 pcs.)

Garnelen-Taco in Fireball-Whiskey sautiert in Kimuchi-Sauce und mit Takis-Gewürz (2 Stück)



Taco de Heura® con salsa vegana y guacamole con pico de gallo (2 uds.).....6.²⁰

Heura® taco with vegan sauce and guacamole (2 pcs.)

Heura®-Taco mit veganer Soße und Guacamole (2 Stück)



Tipi de langostinos crujientes en pan de papa con salsa agripicante y maokimuchi.....15.⁸⁰

Extra crunchy prawns in potato bread with maokimuchi and hot-sour sauce

Extra knusprige Garnelen in Kartoffelbrot mit Maokimuchi und scharf-sauer Sauce



Plato vegano - Plant based - Plant based



ALÉRGENOS: Este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.

ALLERGENS:

We provide information about allergens contained in our products.
Please contact our staff for further information.

ALLERGENE:

Wir geben Auskunft über Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.
Bitte kontaktieren Sie unser Personal für weitere Informationen.

EMPANADILLAS | PASTIES | TEIGTASCHEN

Gyoza de langostinos con vinagreta
de soja brillante (3 uds.).....

9.⁸⁰

Prawn gyoza with soy vinaigrette (3 pcs.)

Gyoza Garnelen mit Sojavinaigrette (3 Stück)



Gyoza Veggie en vinagreta de kombucha y crema de albahaca (3 uds.).....

9.²⁰

Veggie gyoza with kombucha vinaigrette and basil cream (3 pcs.)

Vegetarische Gyoza mit Kombucha-Vinaigrette und Basilikumcreme (3 Stück)



Agrega gyozas a tu ración | Add more gyozas | Bestelle mehr Gyozas.....+3.⁰⁰

5

FRITAS | FRIED | FRITTIERT

Hoja japonesa de cerdo ibérico (4 uds.).....12.⁸⁰

Japanese pasty of Iberian pork (4 pcs.)

Japanische Teigtasche mit iberischem Schweinefleisch (4 Stück)

Empanadilla ternera estilo isleño.....3.⁹⁰ /ud.

Veal pasty Canary style

Teigtasche kanarischer Art mit Kalbfleisch

Dimsum de Heura® y shiitake en hoisin.....4.⁰⁰ /ud.

Heura® dim sum and shiitake mushrooms in hoisin sauce

Heura® Dimsum mit Shiitakepilzen in Hoisinsoße

Hambaobao cheesebacon crujiente
(empanadilla hamburguesa) (3 uds.).....4.²⁰

Hambaobao burger pasty with crispy cheese and bacon (3 pcs.)

Hambaobao Burger-Teigtasche mit knusprigem Bacon und Käse (3 Stück)

ENSALADAS & VERDURAS | SALADS & VEGETABLES | SALATE & GEMÜSE

Ensalada Mediterránea

Lechuga, atún, zanahoria, tomate, cebolla y aceitunas negras.....6.⁶⁹

Mediterránea salad: lettuce, tuna, carrot, tomato, onion and black olives

*Mediterránea Salat: Salat, Thunfisch, Karotte, Tomate, Zwiebel
und schwarze Oliven*



Ensalada César

Crujiente de pollo, picatostes, queso parmesano, tomate cherry, lechuga y salsa César..... 7.⁶⁹

Caesar salad: crispy chicken, croutons, parmesan, cheese, cherry tomato, lettuce and Caesar sauce

Caesar Salat: Knuspriges Hühnchen, Croutons, Parmesan Käse, Cherry-Tomate, Salat und Caesar-Soße



Ensalada escalivada con berros y cremoso de espinaca..... 9.⁰⁰

Salad of roasted vegetables with cress and spinach

Salat mit gegrilltem Gemüse, Kresse und Spinat



Pisto manchego de la abuela Fuensanta.....8.²⁰

Grandmother's homemade traditional ratatouille

Hausgemachtes traditionelles Ratatouille nach Großmutterart



Ensalada Piparra de pimientos asados en mirin y mojo suave de aguacate.....9.⁸⁰

Piparra salad of roasted peppers in mirin and avocado mojo sauce

Piparra-Salat mit gerösteten Paprika in Mirin und Avocado-Mojo-Soße

PESCADOS | FISH | FISCH

Dorada al horno con guarnición.....21.⁰⁰

Baked gilt-head bream with garnish

Gebackene Goldbrasse mit Beilage



Dorada con escalivada asada y citricos.....21.⁵⁰

Gilt-head bream with grilled vegetables and citrus fruits

Goldbrasse mit gegrilltem Gemüse und Zitrusfrüchten



ARROCES | RICES | REISGERICHTE

Risotto verde de tocino y langostino con wakame
y wakasabi.....12.⁸⁰

Green bacon and prawn risotto with wakame and wakasabi

Grünes Speck-Garnelen-Risotto mit Wakame und Wakasabi



Cazuela de arroz de algas frescas y espinacas con brotes canarios.....14.²⁰

Seaweed and spinach rice with Canary sprouts

Reistopf mit Algen und Spinat serviert mit kanarischen Sprossen



Arroz cremoso de cochino negro y secreto ibérico.....16.⁵⁰

Creamy rice with Canarian black pork and Iberian pork

Cremiger Reis mit iberischem und schwarzem kanarischem Schweinefleisch

MENÚ INFANTIL | CHILDREN'S MENU | KINDERKARTE

Filete de ternera Angus con papas fritas.....12.⁰⁰

Angus beef fillet with chips

Angus-Rindsfilet mit Pommes frites

Nuggets de pollo con papas fritas.....6.⁹⁵

Chicken nuggets with chips

Chicken Nuggets mit Pommes



Hamburguesa con queso y papas fritas.....7.⁹⁵

Cheeseburger with chips

Cheeseburger mit Pommes



PARRILLA | GRILL | VOM GRILL

Pollo marinado a la parrilla.....12.²⁰

Grilled marinated chicken

Gegrilltes mariniertes Hühnchen



Entrecote estilo campero al pasito canario.....21.⁰⁰

Entrecôte country style with wild potatoes

Entrecôte "Country Style" mit Country-Kartoffeln



Secreto ibérico selección a la parrilla ahumado en carbón y papa Hasselback.....22.⁵⁰

Iberian pork smoked in charcoal with Hasselback potato

Holzkohlegeräuchertes iberisches Schweinefleisch serviert mit Hasselback-Kartoffel



Preso ibérico al horno con mostaza de semilla, cebolla caramelizada y papas moneda.....24.⁸⁰

Iberian pork shoulder with seed mustard, caramelized onion and potato coins

Iberische Schweineschulter mit Senfkörnern, karamellisierten Zwiebeln und Bratkartoffeln



Entrecote Angus a la parilla.....21.⁹⁰

Grilled Angus entrecôte

Gegrilltes Entrecôte vom Angus

**Secreto parrilla con compota de manzana asada
y reducción de Tafuriaste.....24.⁸⁰**

Grilled Iberian pork with baked apple compote and infused with Tafuriaste wine

Gegrilltes iberisches Schweinefleisch mit Bratapfelkompott in Tafuriaste-Wein

Presa ibérica a la parilla.....22.⁰⁰

Grilled Iberian pork shoulder

Gegrillte iberische Schweineschulter

Longaniza canaria con confitura de tomate.....9.⁶⁰

Canarian sausage with tomato jam

Kanarische Wurst mit Tomatenmarmelade

Elige tu guarnición en los platos PARRILLA:

Choose your garnish for our GRILL dishes:

Wähle deine Beilage für unsere GRILL-Gerichte:

- | | | |
|---|---|---|
| • <i>Papas fritas</i>
<i>Chips</i>
<i>Pommes frites</i> | • <i>Verduras a la plancha</i>
<i>Grilled vegetables</i>
<i>Gegrilltes Gemüse</i> | • <i>Ensalada</i>
<i>Salad</i>
<i>Salat</i> |
| • <i>Pimientos parrilla</i>
<i>Grilled peppers</i>
<i>Gegrillte Paprika</i> | • <i>Papas panaderas del chef</i>
<i>Chef's potatoes</i>
<i>Kartoffeln nach Art des Chefs</i> | • <i>Papa Hasselback</i>
<i>Hasselback potato</i>
<i>Hasselback-Kartoffel</i> |

POSTRES | DESSERTS | NACHSPEISEN

Tarta de queso conejero y chocolate blanco con chispitas de frambuesa.....6.²⁰

Cheesecake with cheese from Lanzarote, white chocolate and bits of dried raspberry

Käsekuchen mit Käse aus Lanzarote, weißer Schokolade und getrockneten Himbeerstückchen



POLVITO tradicional canario y su suspiro.....5.⁵⁰

Traditional Canarian "polvito" and "suspiro" (creamy caramel pudding with meringue)

Traditioneller kanarischer "Polvito" mit "Suspiro" (cremiger Keks-Sahne-Karamell mit Baiser)



Tocino Fire con crema de nata y nueces.....7.²⁰

Tocino fire: flambéed caramel dessert with cream and walnuts

Tocino fire: Flambiertes Karamelldessert mit Sahne und Walnüssen



Muerte por chocolate

Cremosos de 3 chocolates intensos con chocolate caliente

y helado de vainilla selección.....7.²⁰

"Death by chocolate"

3 creamy chocolates with hot chocolate and vanilla ice cream

Schokoladendessert

3 cremige Schokoladensorten mit heißer Schokolade und Vanilleeis



Selección de helados Ben & Jerry.....7.⁵⁰

Selection of Ben & Jerry ice creams | Verschiedene Ben & Jerry Eissorten