

MENÚ

ENTRANTES



ENTRANTES, TAPAS FRÍAS Y ENSALADAS

1. **Pastel de Garopa** receta creativa especial ® con tostas y salsas caseras de tomate natural y alioli.....1200
2. **Carpaccio de Atún**, de **Serra** o **Mixto** macerado con limón, pimenta negra y aceite de oliva virgen.....1200
3. **Carpaccio de Solomillo de Ternera** con balsámico, parmesano, pimenta negra y aceite de oliva virgen.....1400
4. **Pan Tumaca**. Tostas con salsa casera de tomate natural con ajo, orégano y aceite de oliva virgen.....600
5. **Surtido de Jamón Ibérico**.....1800
6. **Surtido de Quesos e Ibéricos**.....1800
7. **Ensaladilla Rusa**.....900
8. **Ensalada de Col y Zanahoria**, con queso rallado y salsa rosa.....1100
9. **Ensalada Mixta** con atún fresco de Boa Vista.....1100
10. **Ensalada Caprese** con queso de cabra fresco de Boa Vista, rúcula y aceite de oliva virgen.....1100
11. **Ensalada César** con pollo empanado.....1300
12. **Salpicón de Atún** fresco de Boa Vista a la vinagreta.....1100
13. **Coctel de Gambas** con salsa rosa.....1200
14. **Salpicón de Pulpo** a la vinagreta.....1300

ENTRANTES Y TAPAS CALIENTES

15. **Pan de Ajo**.....400
16. **Sopa del día** (consultar al camarero).....600
17. **Queso de cabra de Boa Vista** empanado con mojo rojo, mojo verde y miel.....800
18. **Papas Arrugadas** con mojo picón.....900
19. **Carne de cerdo** frita en adobo.....900
20. **Tortilla Española** con cebolla, ajo y perejil.....800
21. **Tortilla Ibérica** con surtido de ibéricos.....1100
22. **Tortilla de Gambas** con cebolla, ajo y un toque de picante.....1300
23. **Churros de pescado** con alioli y ensalada.....1200
24. **Pimientos del Piquillo asados** rellenos de atún fresco de Boa Vista.....1200
25. **Croquetas de Pescado**, de **Pollo** y de **Jamón** o **Espinacas** (consultar al camarero).....1300
26. **Gambas al ajillo**.....1300
27. **Calamares fritos** con ensalada de col y alioli.....1300
28. **Pulpo a la Gallega** con pimentón y aceite de oliva virgen.....1600
29. **Mejillones al Vapor**.....1200
30. **Mejillones de la Casa**. Receta creativa especial ® con salsa inglesa.....1300
31. **Mejillones El Mirador**. Receta creativa especial ® con salsa Ibérica y un toque picante1400

Precios con impuestos incluidos

100 CVE = 1 €

¡Buen provecho!



PLATOS PRINCIPALES

PAELLAS Y PASTAS



- 32. Paella de Carne y Marisco** (Mínimo 2 personas. 30 minutos de preparación. Precio por persona).....**1400**
- 33. Paella de Pescado y Marisco** (Mínimo 2 personas. 30 minutos de preparación. Precio por persona).....**1500**
- 34. Paella de Langosta y Marisco** (Mínimo 2 personas. 30 minutos de preparación. Precio por persona).....**2400**
- 35. Espagueti a la Boloñesa**.....**1100**
- 36. Espagueti a la Carbonara**.....**1200**
- 37. Espagueti con Marisco**.....**1500**

PESCADOS Y MARISCOS



- 38. Pescado del día** a la plancha (consultar al camarero) con ensalada y papas fritas / sancochadas / verduras.. **1200**
- 39. Atún a la plancha** con ensalada y papas fritas / sancochadas / verduras.....**1300**
- 40. Mixto de Pescado y Marisco** a la plancha (Mínimo para 2 personas. Precio por persona).....**2300**
- 41. Búzio** receta caboverdiana tradicional con ensalada y papas fritas / sancochadas / verduras.....**1300**
- 42. Ropa Vieja de Pulpo.** Receta de las Islas Canarias.....**1500**
- 43. Langosta** a la plancha con ensalada, con salsa rosa y papas fritas / sancochadas / verduras.....**3300**

CARNES



- 44. Pechuga de Pollo a la plancha** con ensalada y papas fritas / sancochadas / verduras.....**1200**
- 45. Pechuga de Pollo empanada** con salsa tártara, ensalada y papas fritas / sancochadas / verduras.....**1300**
- 46. Cordon Bleu de Cerdo** con ensalada y papas fritas / sancochadas / verduras.....**1300**
- 47. Ropa Vieja.** Receta de las Islas Canarias.....**1400**
- 48. Solomillo de Ternera al Roquefort** con arroz y papas fritas / sancochadas / verduras.....**2200**
- 49. Solomillo de Ternera a la Pimienta** con arroz y papas panaderas.....**2400**
- 50. Carne de Cabra o Cochinillo.** (Mínimo para 4 personas. Por encargo 3 días. Precio por persona).....**2500**

AL GRILL



- 51. Chorizos parrilleros** con alioli (2 unidades).....**600**
- 52. Chuletas de Cerdo** con ensalada y papas fritas / sancochadas / verduras.....**1200**
- 53. Costillas de Cerdo** con ensalada y papas fritas / sancochadas / verduras.....**1300**
- 54. Solomillo de Ternera** con ensalada y papas fritas / sancochadas / verduras**2200**



POSTRES Y CAFÉS



- 55. Postre de la Casa.** Queque casero, Pudín o Fruta natural.....**500**
- 56. Crema catalana**.....**500**
- 57. Torrija** con miel y helado de vainilla.....**600**
- 58. Tarta de Queso** con mermelada de fresa.....**600**
- 59. Mousse de Chocolate**.....**600**
- 60. Mousse de Gofio**.....**600**
- 61. Brownie de Chocolate** con helado de vainilla.....**700**

- 62. Infusiones varias** (consultar al camarero).....**150**
- 63. Café Expreso****150**
- 64. Cortado**.....**160**
- 65. Café largo**.....**160**
- 66. Café Bombón** con leche condensada.....**180**
- 67. Café con Leche**.....**220**
- 68. Cappuccino**.....**250**
- 69. Carajillo** con Brandy.....**250**
- 70. Café Irlandés** con Whisky.....**500**

Si tienes alguna duda ¡Consúltanos!