



Por Favor dinos si algún comensal tiene alguna intolerancia alimenticia



Servicio de Pan 1,00 €

Servicio de Salsa 2,00 €

Pruébala

Jarra de Sangría

16,50 €



Recomendamos

Para nosotros la cocina es algo más que comer. Es degustar, es disfrutar. Por ello, les recomendamos pedir platos para compartir y poder así saborear mejor esta experiencia.

La Taberna Canaria

Papas arrugas con mojos 6,50 €

Ensaladilla Rusa, huevo frito y ajada de pimentón 9,50 €

Croquetas (6und) 7,80 €

Empanadillas de ternera con salsa agripicante (2 und.) 8,50 €

Queso ahumado a la plancha con mojo rojo y mermelada de higo 9,50€

Huevos Rotos y Chorizo de Teror 10,00 €

Tacos de Cherne con mayonesa de Kimchi y pico de gallo (2 und.) 12,50 €

Gyoza de costilla de cochino negro canario (4 und.) 12,50 €

Los frescos de aquí

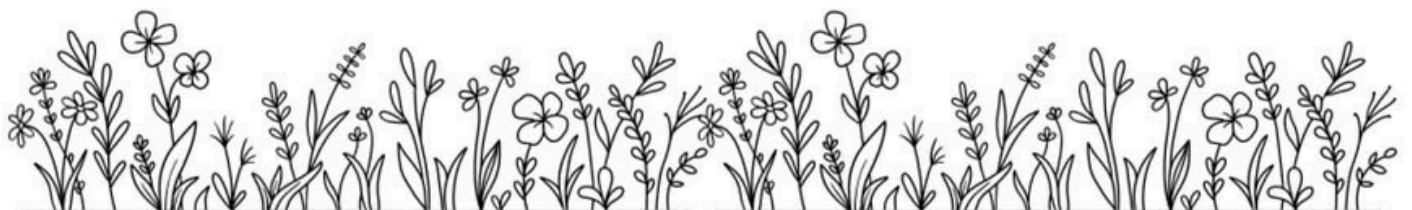
Ensalada Gourmet, con queso de rulo de cabra, lechuga, manzana frutos secos y vinagreta de frutos rojos. 13,80€

Ensalada de Salmón fresco al carbón con huevo duro, cebolla, hinojo, aceituna negra y vinagreta de eneldo 12,50 €

Ensalada de la huerta con lechuga batavia, tomate cherry, cebolla roja, aguacate, caballa y vinagreta dulce. 10,00 €

Ceviche de Cherne con espuma de maracuyá. 15,50 €

Tartar de atún con papaya, y vinagreta de mandarina 19,50 €





CARBON

Carnes

Lomo Alto Black Angus Premium	21,50 €
Solomillo de Vacuno	24,00 €
Secreto Ibérico	20,00 €
Cabrito canario deshuesado	28,00 €
Arroz con secreto (2 personas)	34,50 €
Parrillada (2 personas)	42,00 €

Pregunte por nuestras carnes fuera de carta cuidadosamente seleccionadas.

Pescados

Pescado del dia	20,50 €
Pulpo parrillero con chimichurri acevichado	23,50 €
Calamares saharianos a la plancha o fritos a la andaluza	19,50 €
Risotto del mar (2 personas)	38,50 €

Papas extra 3,50€

No se olvide de preguntar por nuestros platos fuera de carta

Hamburguesa

Una hamburguesa de 240 g elaborada con carne de res nacional cuidadosamente seleccionada, servida con una suave salsa de barbacoa de whisky, queso cheddar, tocino crujiente y cebollas Verdejo caramelizadas, todo ello entre un pan brioche de alta calidad. Acompañada de papas fritas

Postres

Tarta horneada de Queso	8,50 €
Tarta horneada de Pistacho	9,50 €
Coulant de Chocolate	8,50 €
Trampantojo de limon	7,80 €
Platano al carbon	7,50 €
Helados Surtidos (2 bolas)	3,50 €



Please let us know if any of our guests have any food intolerances.



Bread Service 1,00 €

Sauce Service 2,00 €

try it

Pitcher of Sangria

16,50 €



The Canarian Tavern

Canarian potatoes with mojos 6,50 €

Russian salad, fried egg and paprika sauce 9,50 €

Croquettes (6 unit) 7,80 €

Beef empanadas with hot and sour sauce (2 units) 8,50 €

Grilled smoked cheese with red mojo sauce and fig jam 9,50 €

Broken Eggs and Teror Chorizo 10,00 €

Grouper tacos, Kimchi mayonnaise and pico de gallo (2 units) 12,50 €

Canary black pig rib gyoza (4 units) 12,50 €

Recomendamos

For us, cooking is more than just eating. It's about savoring, about enjoying. That's why we recommend ordering dishes to share so you can better enjoy this experience.

The frescoes here

Gourmet salad, with goat cheese log, lettuce, apple, nuts and red fruit vinaigrette. 13,80 €

Fresh charcoal-grilled salmon salad with hard-boiled egg, onion, fennel, black olives and dill vinaigrette 12,50 €

Garden salad with Batavia lettuce, cherry tomato, red onion, avocado, mackerel and sweet vinaigrette. 10,00 €

Grouper ceviche with passion fruit foam. 15,50 €

Tuna tartare with papaya and mandarin vinaigrette 19,50 €





Don't forget to ask about our off-menu specials

COAL

Carnes

Premium Black Angus Ribeye	21,50 €
Beef Tenderloin	24,00 €
Iberian Secret	20,00 €
Boneless Canarian kid goat	28,00 €
Rice with secret pork (serves 2)	34,50 €
Barbecue (2 people)	42,00 €

Ask about our carefully selected off-menu meats.

Fish

Fish of the day	20,50 €
Grilled octopus with ceviche-style chimichurri	23,50 €
Saharan squid, grilled or fried Andalusian style	19,50 €
Seafood risotto (serves 2)	 38,50 €

Papas extra 3,50€

Hamburger



A 240g burger made with carefully selected domestic beef, served with a smooth whiskey barbecue sauce, cheddar cheese, crispy bacon, and caramelized Verdejo onions, all nestled in a high-quality brioche bun. Served with fries. 14,50 €

Desserts

Baked Cheesecake	 	8,50 €
Baked Pistachio Tart	  	9,50 €
Chocolate Coulant	 	8,50 €
Lemon trompe l'oeil		7,80 €
Charcoal plantain		7,50 €
Assorted Ice Creams (2 scoops)		3,50 €