

## CARNES · MEAT

**Entrecot de ternera braseado con mostaza antigua y verduras**  
Veal steak braised with old mustard and vegetables

**Prensado de cochino negro glaseado con su jugo y su cremoso de chirivía**  
Baked black pig glazed with its juice and its cream

**Secreto ibérico y piña asada al romero**  
Iberian "Secreto" (a pork cut), pineapple roasted with rosemary

## ARROCES · RICES

**Paella marinera**  
Seafood paella

**Arroz del Senyoret**  
Shelled seafood Paella

**Arroz de bogavante al estilo Las Rocas**  
Lobster rice to "Las Rocas" style

**Arroz negro**  
Black rice

**Arroz con carabineros**  
Rice with "carabineros"

**Arroz de la huerta**  
Vegetables rice

**Cazuela de fettuccine con marisco y toques de salvia**  
Fettuccine casserole with seafood and small touches of sage

## PESCADOS · FISH

**Pescado y marisco de lonja (a la sal, a la plancha, frito, ...)**  
Fish and seafood from the local market (salted, grilled, fried, ...)

**Atún a la parrilla, papa rústica asada, vinagreta de tomate, menta y albahaca**  
Grilled tuna, roasted rustic potato, tomato vinaigrette, mint and basilic

**Salmón en costra de finas hierbas, verduritas salteadas y muselina de pimiento**  
Fine- crusted salmon with herbs, skipped vegetables and pepper muslin

**Bogavante entero a la placha con su salsa marinera**  
Grilled lobster with its seafood sauce

## FLEISCH · VIANDES

**Gegrilltes Entrecote vom Kalb mit Senf und Gemüse**  
Steak de veau braisé à la moutarde et aux légumes

**Glasiertes Schweinefleisch in seinem Saft**  
Cochon noir glacé avec son jus et son crémeux

**“Secreto ibérico” mit gegrillter Ananas und Rosmarin**  
Secret’ Ibérique, ananas rôti au romarin

## REISGERICHTE · RIZ

**Paella mit Meeresfrüchten**  
Paella aux fruits de mer

**“Senyoret” Reis**  
Riz du Senyoret

**Reis mit Hummer nach “Las Rocas” Art**  
Riz d’homard au style “Las Rocas”

**Schwarzer Reis**  
Riz noire

**Reis mit roten Riesengarnelen**  
Riz avec des carabineros

**Gemüsereis**  
Riz au légumes

**Fettuccine Auflauf mit Meeresfrüchten und einem Hauch Salbei**  
Fettuccine aux fruits de mer et touches de sauge

## FISCH · POISSONS

**Fisch oder Meerefrüchte vom Fishmarkt (mit Salzkruste, am Stück, gegrillt, ...)**  
Poissons et fruits de mer du marché aux poissons (salé, grillés, frits, ...)

**Gegrillter Thunfisch mit rustikalen Kartoffeln und Vinaigrette aus Minze, Basilikum und Tomaten**  
Thon grillé, pommes de terre rustiques rôties et vinaigrette de tomate et basilic

**Lachs mit feiner Kräuterkruste, sautiertem Gemüse und Paprika-Mousse**  
Saumon à croûte fine aux herbes, légumes sautés et mousseline au poivre

**Gegrillter Hummer mit Meeresfrüchtesoße**  
Homard entier grillé à la sauce de fruits de mer

## **GUARNICIONES · GARNISHES**

### **Espárragos al vapor o a la plancha**

Steamed or grilled asparagus

### **Ensalada de la casa con vinagreta de miel**

Homemade salad with honey vinaigrette

### **Papa arrugada con dos mojos**

Wrinkled potato with two mojos

### **Chips de papas trufadas**

Truffled potatoes chips

### **Wok de verduras**

Vegetable Wok

## **POSTRES · DESSERTS**

### **Panna Cotta de coco con toque de maracuyá y crema de mango**

Coconut panna cotta, passion fruit dressing and mango cream

### **Delicias de chocolate y corazón de frutos rojos**

Chocolate delicacies and red fruit

### **Semifrío de limón, fruta de la pasión y toques cítricos**

Lemon mousse, passion fruit with citric touches

### **Ensalada de frutas de temporada y sorbete de mandarina**

Seasonal fruit salad and mandarin sorbet

### **Helados y sorbetes**

Ice cream and sorbets

### **Selección de quesos canarios**

Selection of canarian cheeses

## **MENU INFANTIL · CHILD MENU**

### **Sopa de pollo**

Chicken soup

### **Spaguetti boloñesa**

Spaghetti bolognese

### **Tiras de pollo con papas fritas**

Chicken strips with french fries

### **Fish and Chips**

Fish and Chips

### **Croquetitas**

Croquettes

## BEILAGEN · GARNITURES

### **Gedünsteter oder gegrillter Spargel**

Asperges cuites à la vapeur ou grillées

### **Salat des Hauses mit Honigvinaigrette**

Salade de la maison avec vinaigrette au miel

### **Kanarische Kartoffel mit zwei Mojo-Saucen**

Pomme de terre ridée avec deux mojos

### **Kartoffelchips mit Trüffel**

Chips de pommes de terre truffées

### **Wok-Gemüse**

Wok de légumes

## NACHSPEISEN · DESSERTS

### **Kokospannacotta mit Maracuja-Dressing und Mangocreme**

Panna Cotta de coco, vinaigrette au fruit de la passion et crème de mangue

### **Schokoladendessert mit roter beeren Füllung**

Délices au chocolat et fruits rouges

### **Zitronendessert mit Maracuja und Zitrusfrüchten**

Mousse au citron, fruit de la passion avec des touches citriques

### **Saisonaler Obstsalat mit Mandarinsorbet**

Salade de fruits de saison et sorbet à la mandarine

### **Eis und Sorbets**

Glaces et sorbets

### **Auswahl an kanarischen Käsesorten**

Sélection de Fromages Canariens

## KINDERMENÜ · MENU ENFANT

### **Hühnersuppe**

Soupe de poulet

### **Spaghetti Bolognese**

Spaghetti Bolognaise

### **Hähnchenstreifen mit Pommes Frites**

Lanières de poulet avec frites

### **Fish and Chips**

Poisson et frites

### **Kroketten**

Croquettes