

Entrantes fríos

Ostra francesa Nº2 "Daniel Sorlut"	4,95€
<i>Ostras</i>	
Jamón ibérico de bellota Sánchez Romero, pan tostado en leña	28,00€
<i>Gran reserva jamón ibérico de bellota 80g, sal marina.</i>	
Anchoas "M.A. Revilla" en mantequilla ecológica, pan tostado en leña (6 uds)	18,00€
<i>Anchoa, lácteos, harina.</i>	
Atún salvaje ahumado, mañinado en miel de palma, almendras fritas del Teide	12,00€
<i>Atún, miel de palma, aceite de oliva, almendra.</i>	
Tomates canaños seleccionados aliñados en AOVE y vinagre "macho" Monje	12,00€
<i>Tomate, cebolla, AOVE, vinagre.</i>	
Ensaladilla de papa negra, mayonesa de "Santa Teresa "	12,00€
<i>Papa negra, cebolla, pimienta negra molida, mayonesa.</i>	
Ensalada de pulpo, tomate y aguacate canaño, AOVE, vinagre "macho" Monje	20,00€
<i>Pulpo, cebolla, aguacate, tomate, pimineta palmera, AOVE, vinagre.</i>	
Ceviche de corvina del Atlántico, aguacate canaño, leche de tigre	16,00€
<i>Pescado, aguacate, cilantro, cítricos, hierbas aromáticas, ají amarillo, cebolla morada, choco.</i>	
Tartar del lomo de atún rojo, aguacate canaño, salsa kimchee (Posibilidad de añadir caviar al peso)	25,00€
<i>Atún rojo, salsa de kimchee, salsa de soja, cebolla, aguacate.</i>	

Entrantes calientes

Sopa de Pescado	16,00€
<i>Uno de nuestros mejores caldos con tacos de pescado, papa y langostinos.</i>	
Croquetas de pescado (4 uds)	12,50€
<i>Lácteos, pescado, harina.</i>	
Gamba roja de Garrucha (cocida o a la brasa) (6 uds)	22,00€
<i>Gamba roja, sal.</i>	
Carabinero de La Santa a la brasa, espuma de papa canaña, yema de huevo (Posibilidad de añadir caviar al peso) (unidad)	24,00€
<i>Carabinero, papa, lácteos, sal, pimineta negra, huevo.</i>	
Calamar del Atlántico frito en anillas, salsa ali oli con su tinta	17,00€
<i>Calamar, aceite, ajo, tinta de calamar.</i>	
Pulpo a la brasa, papas sancochadas, AOVE, pimentón de la Vera	24,00€
<i>Pulpo, papa negra, AOVE, pimentón.</i>	
Pulpo a la canaria	20,00€
<i>Rejo de pulpo cocido, servido con AOVE, vinagre de vino "macho" y pimienta palmera.</i>	
Huevos rotos y papas fritas, carabinero de La Santa con el jugo de su cabeza	28,00€
<i>Carabinero, papa, sal, pimienta negra, huevo.</i>	



Carne

Lomo bajo "Black Angus", pimientos de piquillo confitados (Mínimo 300 g)	12,00€/100 g
---	--------------

**Todas las verduras y hortalizas que utilizamos son de cercanía.*

Precios expresados en Euros (€) e incluyen IGIC. Menú y precios sujetos a modificaciones eventuales ¡Atención! en los platos de nuestra carta no mencionamos todos los ingredientes utilizados. Por favor si usted padece alguna alergia comuníquese a su camarero.

Arroces, paellas y fideuás Mínimo 2 personas / Precio por persona

Arroz del Señor, gambas y pescado	25,00€
<i>Arroz, aceite, gamba, pescado, sofrito, fumet, pimentón de La Vera.</i>	
Arroz Especial de la Casa	22,00€
<i>Arroz, aceite, calamar, pota, sofrito, fumet.</i>	
Arroz negro de sepia y chopitos	22,00€
<i>Arroz, aceite, sepia, chopito, sofrito, fumet.</i>	
Arroz de carabinero de La Santa	34,00€
<i>Arroz, aceite, carabinero, sofrito, azafrán, fumet, pimentón de La Vera.</i>	
Arroz caldoso de bogavante azul de la Ría	34,00€
<i>Arroz, bogavante, aceite, sofrito, fumet, azafrán.</i>	
Arroz de pulpo	26,00€
<i>Arroz, pulpo, pimentón ahumado de La Vera, azafrán, mojo rojo.</i>	
Arroz de verduras en crudité 	18,00€
<i>Arroz, aceite, verduras, sofrito, pimienta dulce de La Vera, caldo de verduras.</i>	
Fideuá de gamba roja de Garrucha	32,00€
<i>Fideos, gamba roja, aceite, sofrito, fumet.</i>	
Fideuá de verduras 	17,00€
<i>Fideos, verduras, aceite, sofrito, fumet de verduras.</i>	

Pescados





Taquitos de Bacalao / Merluza	19,00€
<i>Rebozados y fritos, con mayonesa de piparra.</i>	
Merluza de Lanzarote, salsa de vino blanco	26,00€
<i>Merluza, vino blanco, hortalizas, champiñón, lácteos.</i>	
Solomillo de atún a la brasa, salsa romesco	26,00€
<i>Atún, almendra, tomate, pan, aceite, vinagre.</i>	
Dorada a la brasa a la bilbaína, papas y tomillo	24,00€
<i>Dorada, papa, aceite, ajo, tomillo.</i>	
Pescado a la brasa en lomos (Lubina, Mero, Pargo)	29,00€
Pescado expositor a la brasa, pieza entera	
Rodaballo	65,00€ / kg
Corvina	49,00€ / kg
Lubina	60,00€ / kg
Otros pescados expositor	CONSULTAR

Clásicos de la casa

Bogavante azul de la Ría, a la brasa	12,00€ / 100 g
Cangrejo real, mantequilla ahumada caliente (100 g)	22,00€ / 100 g
Caviar "Zar SIBERIAN "	20 g 33,00€ / 30 g 49,00€ / 50 g 80,00€ / 100 g 155,00€
Caviar "Zar OSETRA"	30 g 75,00€ / 50 g 120,00€ / 100 g 230,00€
Caviar "Zar BELUGA IRANÍ"	30 g 180,00€ / 50 g 300,00€

**El caviar se sirve con blinis y crème fraîche.*

Guarniciones

Papas negras arrugadas 	8,00€
Papas fritas 	6,00€
Verduras a la brasa (<i>Brocoli, coliflor, champiñón, calabacín, zanahoria, tomate</i>) 	6,00€
Pimientos de piquillo confitados (<i>Pimiento piquillo, mantequilla</i>) 	8,00€

**Todos nuestros arroces están elaborados con arroces de la marca "Molino Roca". Arroces envejecidos durante dos años en el molino de la marca situado en el entorno del Alto Palancia (Sagunto, Valencia)*



BésameMucho

arrocería | marisquería | grill

Tenerife

Español

Postres

- Crêpes Suzette, helado de vainilla**  12,00€
Harina, vainilla, lácteos, Grand Marnier. (Acabado en mesa)
- Tarta "del beso" de queso, coulis de frutos rojos** 12,00€
Galleta, queso cremoso, frutos rojos. (Para 2 personas)
- Toríja de pan bñioche caramelizada, helado de canela, crema de almendras** 12,00€
Harina, azúcar, lacteos, canela. 
- Tatin de manzana, helado de vainilla**  12,00€
Manzana, vainilla, harina, lácteos. (Para 2 personas)
- Cremoso chocolate blanco "Valhrona Ivoire"**  8,00€
Chocolate, gelatina yuzu, esponja de almendra.
- Helados y sorbetes**  7,00€

