

## Panes

1	Pan con Ajo	1.95
2	Pan con Ajo y Tomate o Queso	2.55
3	Pan con Ajo , Queso y Jamón Ibérico de Bellota	3.95
4	Focaccia de Ajo y Tomate o Queso ( para compartir )	8.95
5	Focaccia de Ajo y Jamón Ibérico de Bellota ( para compartir )	15.95

## Sopas

6	Sopa del Día ( Especial de Nuestro Chef, Pregunta al Camarero )	4.95
7	Sopa de Pescado y Marisco	9.95

## Ensaladas

8	Ensalada Caprese ITACANARIA ( Mozzarella de Búfala y Tomate Canario )	7.95
9	Ensalada César de Pollo o Gambas	8.95
10	Ensalada de Atún con Cebolla y Tomate Canario	8.95
11	Ensalada de Aguacate y Gambas en Salsa Rosa	9.95

## Entrantes

12	Tabla de Quesos Canarios con Mermelada de Higo	12.95
13	Tabla de Jamón Ibérico de Bellota	10.95 1/2 19.95
14	Melón con Jamón Ibérico de Bellota	8.95
15	Cóctel de Gambas y Frutas	7.95
16	Carpaccio de Solomillo de Ternera	9.95
17	Carpaccio de Salmón Ahumado	9.95
18	Salmón Ahumado Relleno de Gambas y Crema de Queso 3 unds.	9.95
19	Gambas al Ajillo	7.95
20	Choco Rebozado o Calamare a la Romana	8.95
21	Champiñones Frescos al Ajillo	4.95
22	Champiñones Rellenos ( Taco de Jamón Ibérico de Bellota y Bacon con Crema de Roquefort )	5.95
23	Camembert Frito con Salsa de Arándanos	5.95
24	Carne de Vieira Fresca con Salsa Champagne y Espárrago Triguero	9.95
25	Mejillones a la Marinera	9.95
26	Mixto de Marisco con Salsa Marinera ( Picante ) ( Gambas, Choco y Mejillones )	9.95
27	Espinaca Gratinada con Ajo y Cebolla	4.95
28	Brócoli Gratinado con Ajo y Bacon	5.95

# Carnes

## TODOS LOS PLATOS SERVIDOS CON SU GUARNICIÓN !

29	<b>Entrecot al Grill ± 300 grs.</b>	<b>9.95</b>
30	<b>Solomillo de Ternera al Grill ± 260 grs.</b>	<b>14.95</b>
	<u>Elige Salsas Caseras</u>	1.95
	— Champiñones — Tres Pimientas — Bearnaise	
	— Vino Oporto — Queso Roquefort con Champiñones	
31	Pechuga de Pollo al Roquefort con Champiñones	9.95
32	Pechuga de Pollo del Chef ( con Champiñones ,Cebolla y Bacon en Salsa de Vino Tinto )	11.95
33	Pechuga de Pollo con Crema de Curry y Piña	11.95
34	Pechuga de Pollo <b>CORDON BLEU</b> ( relleno de Queso y Jamón York en Salsa Champiñones )	11.95
35	Muslo de Pato Confitado con Salsa de Naranja o Vino Oporto	14.95
36	Magret de Pato <b>MALVASIA</b> con Salsa de Naranja o Vino Oporto	17.95
37	Chuletilla de Cordero Recental al Grill 6 unds.	15.95
38	Pierna de Cordero Lechal ( en Su Propio Jugo y Cebolla Juliana )	22.95
39	Carré de Cordero <b>RACK LAMB</b> ( en Su Propio Jugo y Cebolla Juliana )	22.95
40	Strogonoff de Pollo o Ternera con Arroz ( Receta de Nuestro Chef )	14.95
41	Coeur de Filet <b>LA MAISON</b> ( Corazón de Solomillo con Ciruela y Foie Gras en Salsa Vino Oporto )	22.95
42	Coeur de Filet <b>CHEESE LOVER</b> ( Corazón de Solomillo Relleno de Queso Roquefort en Salsa Vino Oporto )	22.95
43	Coeur de Filet <b>MOULIN ROUGE</b> ( Corazón de Solomillo con Cebolla, Champiñones y Bacon en Salsa Vino Tinto )	22.95
44	Coeur de Filet <b>JACK DANIEL'S</b> ( Corazón de Solomillo en Salsa Pimienta Jamaica y Whisky Jack Daniel's )	22.95
45	Filet Mignon <b>JAIME I</b> ( Tres Piezas de Mignon Flambeado con Brandy y Ajo )	19.95
46	Chateaubriand <b>TRADICIONAL</b> 2 pers. ( Servido con Tres Salsas y Guarnición Especial )	49.95
47	<b>SURF AND TURF</b> 2 pers. ( Solomillo de Ternera y Cola de Bogavante para 2 pers. Servido con Papas en Mantequilla de Ajo o Puré de Papa con Salsa de Vino Tinto )	59.95

## Guarniciones Extras

Ensalada	3.95	Espinaca Gratinada	4.95
Cebolla Rebozada	3.95	Champiñones Salteados	4.95

## Pescados y Mariscos

### TODOS LOS PLATOS SERVIDOS CON SU GUARNICIÓN !

48	Pescado del Día	( Pregunta al Camarero )	
49	Filete de Dorada a la Plancha		11.95
50	Filete de Dorada con Ajo, Mejillones y Gambas al Vino Blanco		17.95
51	Filete de Dorada con Ajo, Finas Hierbas y Limón al Vino Blanco		17.95
52	Filete de Salmón a la Plancha		9.95
53	Filete de Salmón al Chili Bearnaise con Espárragos y Langostino		17.95
54	Langostinos Grill 6 unds.		15.95
55	Langostinos y Carne de Vieiras Salteados con Ajo y Tomate		19.95
56	Parrillada Mixta de Pescados y Mariscos 2 pers.		39.95
	( Filete de Salmón y de Dorada, Langostinos, Choco, Mejillones )		

## Arroces y Paella

57	Paella de Pescado y Marisco 2 pers.		35.95
58	Paella de Pollo y Verdura 2 pers.		29.95
59	Paella de Verdura 2 pers.		19.95
60	Arroz Negro con Choco y Langostinos 2 pers.		35.95

## De Nuestro Vivero

61	Ostra Fresca	( min. 4 unds. precio por unidad )	3.95
62	Bogavante Canadiense al gusto ± 500 grs.		35.95
63	Bogavante Azul Gallego	( precio por kg )	85.00
64	Carpaccio de Bogavante		19.95
65	Ensalada Gourmet de Bogavante		45.95
66	Parrillada Mixta de Marisco Especial 2 pers.		69.95
	( Langostinos, Chocos, Mejillones, Carne de Vieira y Bogavante )		
67	Paella de Bogavante Canadiense 2 pers.		45.95
68	Arroz Caldoso con Bogavante Canadiense 2 pers.		45.95
69	Spaghetti con Bogavante al Tomate 2 pers.		39.95