



GUAYDIL

Nombre científico 'Convolvulus Floridus'.
Especie endémica de Canarias.
Arbusto leñoso con ramas ascendentes,
las inflorescencias son grandes, vistosas y contienen
numerosas flores con la corola blanca o rosa muy
pálida. Florece en primavera

ENTRANTES

Almogrote con tostadas de bñlo gomero	6,50€
Tosta de mouse de pato con pera caramelizada y queso	3,00€
Montadito de batata con tomate confitado y queso de cabra	4,00€
Queso de cabra empanado con frutos secos y acompaado con mermelada de arándanos	9,50€
Queso a la plancha con higos, mermelada de tomate y gofio	9,00€

ENSALADAS

Ensalada tibia de langostino y aguacate con aderezo de bacñn y avellanas	12,00€
Ensalada de pollo crujiente con manzana, nueces, y salsa de yogur	11,00€
Ensalada Guaydil (Ventresca de atñn, millo ecológico, queso semicurado, manzana y nueces)	10,50€
Ensalada de canónigos con queso feta, pera, pasas, aguacate y vinagreta de piñones	10,00€

IgIC no incluido servicio 1,00€/persona

PICOTEO

Croquetas variadas con alioli (espinacas, bacalao y pollo con zanahoria)	7,50€
Huevos rotos con chorizo	8,00€
Saquitos de carne mechada con guacamole	7,00€
Champiñones salteados con crema de bacon y dátiles	9,50€
Pasta rellena de requesñn y manzana con salsa de mascarpone y tomate	10,50€
Cuscús oriental ecológico con verduras y pollo ò seitan	10,25€
Hojaldre relleno de pato confitado con salsa de naranja	11,00€
Kibe con tábule y salsa de yogur (albñndigas libanesas)	10,25€

POSTRES

Tarta de chocolate con galletas	4,00€
Tarta de tres chocolates	4,00€
Volcán de chocolate con helado de vainilla	4,50€
Torrija caramelizada con helado y canela	4,00€
Brownie de chocolate blanco y coulis de frambuesa	4,50€
Tarta de pera con helado de vainilla	4,00€

IgIC no incluido

PLATOS FUERTES

Pulpo salteado con pimentñn y papas negras	13,50€
Bacalao confitado con encebollado de castaños	13,50€
Crepes de bogavante y langostino con salsa de parmésano	15,50€
Pollo al curry con arroz basmati y salsa de mango	11,00€
Presa de cerdo ibérica con miel de palma y papas salteadas	15,00€
Solomillo de cerdo con salsa de queso de cabra y guayaba	12,00€
Entrecot con salsa de mostaza y papas salteadas	12,50€
Solomillo de ternera asados y ajillo con pimientos	16,00€

Yogur natural con confitura de fresas y nueces	4,00€
Barquillo con crema de parchita	4,00€
Sorbete de mojito cubano	4,00€
Bolas de helado	1,50€
Surtido de postres	12,00€
Medio surtido	8,00€

servicio 1,00€/persona

VINOS BLANCOS D.O.

TIERRA DE FRONTOS CLÁSICO 2011 Barrica	ABONA	(Verdello, Gual, Marmajuelo, Albillo y Malvasia)	12,50€
FRONTOS SECO ECOLÓGICO 2011	ABONA	(Listán Blanco)	11,50€
CONTEMPO VIDUEÑO SECO 2011	VALLE DE GÜIMAR	(Vidueño)	13,50€
EL GRIFO Colección 2011	LANZAROTE	(Malvasia Seco)	13,50€
STRATVS 2011	LANZAROTE	(Malvasia seco)	18,75€
VEGA LAS CAÑAS AFRUTADO 2011	VALLE DE GÜIMAR	(Listán Blanco y Moscatel)	13,50€
TAJINASTE AFRUTADO 2011	LA OROTAVA	(Listán Blanco)	12,00€
TANGANILLO AFRUTADO 2011	LA OROTAVA	(Listán Blanco)	12,50€
VIÑATIGO MARMAJUELO 2011	YCODEN DAUTE ISORA	(Malvasia)	14,00€
VIÑATIGO GUAL 2009	YCODEN DAUTE ISORA	(Gual)	13,00€

VINOS TINTOS D.O.

VIÑA NORTE M.C. 2011	TACORONTE ACENTEJO	(Listán negro y Negramol)	12,50€
DOMINGUEZ 2010	TACORONTE ACENTEJO	(Listán negro, Negramol, Tintilla y Listán blanco)	14,50€
EL LOMO 2011	TACORONTE ACENTEJO	(Listán negro, Negramol y Listán Blanco)	12,00€
CRÁTER 2007	TACORONTE ACENTEJO	(Listán Negro, Negramol y otras)	22,00€
TBIZENA 2010	TACORONTE ACENTEJO	(Negramol, Baboso y Listán negro)	18,00€
TAJINASTE 4 MESES BARRICA 2010	LA OROTAVA	(Listán Negro)	14,75€
ARAUTAVA 2011	LA OROTAVA	(Listán Negro)	12,00€
VIÑATIGO BABOSO 2008	YCODEN DAUTE ISORA	(Baboso)	17,00€
CAN 2010	LA OROTAVA	(Listán negro y vjariego)	22,00€

VINOS TINTOS D.O.

PÉTALOS DE BIERZO 2009	BIERZO	(Mencia)	20,00€
CUATRO PASOS 2010	BIERZO	(Mencia)	12,00€
FONTAL ROBLE 2010	LA MANCHA	(Tempranillo y Cabernet Sauvignon)	12,00€
SALIA 2006	MANCHUELA	(Syrah, Garnacha, y Bobal)	18,00€
MARTIN BERDUGO BARRICA 2009	RIB. DUERO	(Tinto Fino)	14,00€
MARTIN BERDUGO CRIANZA 2007	RIB. DUERO	(Tinto Fino)	17,00€
FINCA RESALSO 2010	RIB. DUERO	(Tinto Fino)	14,00€
EMILIO MORO 2008	RIB. DUERO	(Tinto Fino)	20,50€
VALTRAVIESO CRIANZA 2007	RIB. DUERO	(Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Merlot)	18,50€
CONDE de SAN CRISTÓBAL 2007	RIB. DUERO	(Tinto Fino, Merlot y Cabernet Sauvignon)	16,00€
EBEIA ROBLE 2010 4 meses	RIB. DUERO	(Tinto Fino)	13,00€
PRADO REY ROBLE 2009	RIB. DUERO	(Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot)	14,00€
FUENTESPINA 2007	RIB. DUERO	(Tempranillo)	15,50€
ENATE JOVEN 2008	SOMONTANO	(Cabernet Sauvignon y Merlot)	12,00€
ABSUM 2008	SOMONTANO	(Tempranillo, Merlot, C. Sauvignon y Syrah)	14,75€
LAN DIZ 2008	RIOJA	(Tempranillo)	15,00€
ANGELES DE AMAREN 2007	D.O.C. RIOJA	(Tempranillo y Graciano)	19,50€
BARÓN DE OJA 2006	RIOJA	(Tempranillo)	15,00€
VINO PRIMERO 2011 Macer. Carbónica	TORO	(Tinta de toro)	12,00€
MARTÚE 2008	De la Tierra de Castilla	(Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah)	12,50€
MAS DE LEDA 2008	De la Tierra de Castilla y León	(Tempranillo)	18,00€
PAGO FLORENTINO 2008	De la Tierra de Castilla La Mancha	(Cencibel)	19,50€
MESTIZAJE 2008	De la Tierra de Terrazo	(Bobal, Tempranillo, Syrah y Cabernet)	17,00€
12 VOLTS 2009	De la Tierra de Mallorca	(Callet, Fogoneu, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon)	20,50€
ABADAL 2009	PLA DE BAGES	(Cabernet Franc y Tempranillo)	14,00€
CALIZA 2007	D.O.V.P. Dominio de Valdepusa	(Syrah y Petit Verdot)	16,50€
LA ESTACADA 2008	UCLES	(Merlot y Sirah)	15,00€

VINOS CANARIOS

VINOS DE LA PENINSULA

