



MENÚ

IGIC incluido

ENSALADAS

Fattoush

Lechuga variada, tomate, cebolla rosa, hierbas aromáticas, aceitunas negras, queso feta & yogur. **12,50 €**

Tabule de quinoa

Tomate, pepino, cebolla, hierbas aromáticas, lima y quinoa. **10 €**

Roastbeef

Lechuga variada, verdura encurtida, quicos, crotones de pan y vinagreta de mostaza de módena. **10 €**

cilantro queso
PIMIENTO
menta cebolleta
perejil **LIMÓN**
hierbabuena **TOMATE**
AGUACATE
lechuga sal **aceite**
apio calabacín **brocoli**
berenjena
coles de bruselas
zanahoria **batata**

AREPAS

8 €

Come tu arepita frita o asada de masa tradicional o batata

Reina Pepiada

Pollo, mayo-mostazza, queso herreño o amarillo holandés

Peluda

carne mechada, mayo-mostazza, queso amarillo holandés y guacamole

Pabellón

Carne mechada, mayo-mostazza, judías negras, guacamole y tajada (plátano maduro frito)

Vegetales

Lechuga, tomate, queso fresco y pesto

Vegetales salteados

Tofu y tomate

Dominó

Judías negras y queso fresco

Del mar

Merluza y pulpo



EN FRÍO

Vuelve a la vida

Tomate, lima, cebolla morada, cilantro y mariscos. **18,50 €**

Ceviche

Pescado fresco del día, con mariscos y cítricos. **17 €**

Foie

Bocados de foie con costras de frutos secos y couli exótico. **13 €**

Hummus

Garbanzos, thajine y lima. **6,50 €**



Cachapitas

Tortitas de maíz tierno piladas y asadas con queso muy tierno. **12 €**



PATACONES

6 Bocados de plátano macho
frío ecológico de Canarias.

de **Vegetales**
12 €

de **Termera**
12 €

del **Mar**
12 €



SOLOPA

Crema del día

WOK DE VERDURAS

11 €

Arroz o fideos con verduras

Puedes agregar pollo, ternera o marisco.



MONTADITOS DE TOFFU

10 €

Toffu en costra de panko y verduras salteadas. 2 ud.

HAMBURGUESAS

Avena 10,50 €

Avena en hojuelas, sal, pimienta orégano, cebolla blanca y soja.

Termera 12,90 €

180gr de carne, lechuga, tomate, bacon, queso herreño y mayo mostaza



POLLITOS LACADOS

12,50 €

con caramelo picante macerados con pimientos asados y almibar de especias.



MENU

Taxes included

SALADS

Fattoush

Lettuce, tomato, red onion, aromatic herbs, black olives, feta cheese and yogurt.

12,50 €

Quinoa tabbouleh

Tomato, onion, aromatic herbs, lime and quinoa.

10 €

Roastbeef

Lettuce, pickled vegetables, quicos, croutons and mustard vinaigrette.

10 €

cilantro cheese
pepper
mint chive
parsley LEMON
peppermint TOMATO
AVOCADO
lettuce salt oil
celery zucchini
broccoli
eggplant
brussel sprouts
carrot sweet potato

AREPAS

8 €

Eat your arepita fried or roasted with traditional dough or sweet potato

Reina Pepiada

Chicken, mustard mayonnaise, guacamole, "herreño" cheese or Dutch yellow chesse or smoked goat cheese

Peluda

Shredded beef, mustard mayonnaise, Dutch yellow cheese and guacamole

Pabellón

Shredded beef, mayo-mustard, black beans, guacamole and "tajada" (fried plantain)

Vegetables

Lettuce, tomato, fresh cheese and pesto

Sauteed vegetables

Tofu and tomato

Domino

Black beans and fresh cheese

From the sea

Hake and/or octopus

Cold Dishes

Back to life

Tomato, lime, red onion, cilantro and seafood. 18,50 €

Ceviche

Sea bass and citrus. 17 €

Foie

Foie bites with pistachio and exotic couli. 13 €

Hummus

Chickpeas, thajine and lime. 6,50 €



Cachapitas

Sweet corn pancakes piled and roasted with soft cheese. 12 €



PATACONES

6 Organic cold plantain snacks from the Canary Islands.

Vegetables

12 €

Beef

12 €

Sea

12 €



LACQUERED CHICKEN

12,50 €

With spicy caramel macerated with roasted peppers and spice starch.

VEGETABLE WOK

11 €

Rice or noodles with vegetables.

You can add chicken, veal or seafood.



TOFFU MOUNTS

10 €

Tofu in panko crust and sauteed vegetables 2nd.



SOUP

Cream of the day

BURGUERS

Oatmeal 10,50 €

Oatmeal flakes, salt, oregano pepper, white onion and soy.

Veal 12,90 €

180 gr. 100% beef, smoked "Herreño" cheese, bacon, shitake mayonnaise, arugula, lettuce, tomato and red onion.



AREPA CHACHA

de gofio, cherne, cebolla
caramelizada.

AREPA MI NIÑA

de gofio, queso fresco con
mermelada de frutos rojos y
chipotle, carne mechada y
salsa de pimiento padron



TORRE DE BERENJENA

base de plátano maduro,
crema queso con pistacho,
rodajas de berenjena con
Panko, rodajas de tomate,
tosta de pesto y tope de
espinaca. Todo bañado
en melaza de caña

Ceviche *de temporada*

Lubina sobre salsa ají dulce,
manga, maracuyá, guindilla,
millos crocantes y
chips de batata



TARTAR DE ATÚN ROJO



Sucedáneo negro
wakame y pan tostado
con toque de aceite
de trufa.

Pabellón.

Plato criollo o típico venezolano (versión)

Base de croqueta de arroz con carne
mechada con caraotas (judías negras)
tajadas (plátano maduro frito), queso
blanco de tope acompañado con
arepitas y crema fresca

JOJOTEÑOS

Masa de maíz rellenos
de dos tipos de queso
(3unidades)

TATAKI DE ATÚN ROJO



sellado en sésamo sobre puré de
papas, espinaca, setas y coronado
de shiitake.

HUMUS DE CALABAZA al curry

HUMUS DE BERROS



OUT OF MENU

AREPA CHACHA

Gofio, grouper, caramelized onion.

AREPA MI NINA

Gofio, fresh cheese with red fruit and chipotle, shredded meat and padron pepper sauce.



EGGPLANT TOWER

Banana base, cream cheese with pistachio, eggplant slices with panko, tomato slices, pesto toast and spinach tope.

All bathed in cane molasses.

Ceviche *seasonal*

Sea Bass on sweet chili sauce, mango, passion fruit, chilli pepper, crispy millets and sweet potato chips.



RED TUNA TARTARE



Black "sucudaneo", wakame and toasted bread with a bit of truffle oil.

Pabellón.

Typical Venezuelan dish

(version)

Base of rice with shredded meat with black beans, fried ripe plantain, white cheese on top accompanied with arepitas and fresh cream.

JOJOTEÑOS

Corn dough stuffed with two types of cheese (3 units).

RED TUNA TATAKI



Seared in sesame over mashed potatoes, spinach, mushrooms and topped with shitake.

PUMPKIN CURRY HUMMUS

WATERGRESS HUMMUS