

PUERTA VERDE RESTAURANTE



*Cocina
De Producto
Fusión
By
Chef Alfonso Rojo López
~*

Exposición de Arte



POUR COMMENCER...

MOULES "AMBERES" STYLE - 12'50€

*Moules cuites à la vapeur, légumes sautés, piment,
sauce crémeuse au vin blanc.*

~

CREVETTES ASIATIQUES - 9'80€

Avec des poireaux et notre fameuse sauce asiatique.

~

CREVETTES À L'AIL - 8'90€

Avec de l'huile d'olive vierge, de l'ail, du piment et du persil.

~

POMMES DE TERRE CANARIENNE WRINCKLED - 4'90€

Avec leurs sauces Mojo traditionnelles.

~

SERVICE DE PAIN AVEC "DIPS" - 1'20€ p.p.

Pain / "dips" supplémentaire - 0'70€ p.p

~

7% IGIC INCLUS DANS LE PRIX



SALADES

SALADE FUMÉE CANARIEN - 12'80 €

Mélange de laitue, sardine fumée, saumon fumé, tomates cerises, oignon, orange et olives. Vinaigrette au miel et à la moutarde.

~

SALADE RUSTIQUE - 11'90€

Feuille de roquette, tomate, fromage de chèvre séché, poulet, oignon rouge et dattes, avec vinaigrette au miel et à la moutarde.

~

SALADE CANARIENNE DE TOMATES - 9'60€

Tomates locales, fromage de chèvre séché, olives, câpres géantes, dattes, oignon rouge et poivrons séchés, avec une vinaigrette au vin rouge.

~

VÉGÉTARIEN/*VEGAN

*RAGOÛT LENTILLE CANARIEN - 8'50€

Ragoût de lentilles, avec des légumes frais, accompagnés de fromage de l'île, gofio et oignon mariné.

~

*MÉLANGE DE LÉGUMES GRILLÉS - 8'90€

Légumes grillés locaux avec de l'huile d'olive vierge et du sel.

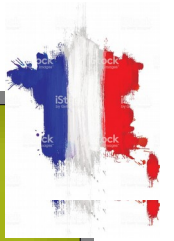
~

*TABBOULEH MAROCAIN TRADITIONNEL - 7'80€

Oignons couscous, caramélisés et amandes grillées.

~

7% IGIC INCLUS DANS LE PRIX



PLATS DE RIZ

RIZ NOIR - 16'00€ p.p. (Min. 2Pers.)

Calamar saharien, crevettes royales, moules, sauce Mojoverte, ail Mayo et croustillant au parmesan.

~

RISOTTO AU JAMBON IBÉRIQUE ET AUX CHAMPIGNONS - 15'00€

Mélange de champignons, jambon ibérique, asperges et croustillant au parmesan.

~

VIANDE

BIFTECK de surlonge BLACK ANGUS (environ 400gr) - 19'50€

Avec purée de pommes de terre aux truffes et poivrons grillés.

~

CONFIT DE COCHON CANARIEN - 18'00€

Cuit lentement et four fini, avec purée de pommes de terre à la truffe, légumes sautés et sa propre sauce maison.

~

AGNEAU CUIT LENTEMENT - 17'80€

Légumes cuits à la mijoteuse, sautés, cous chauds et sa propre sauce faite maison.

~

BROCHETTE DE POULET - 16'00 €

Brochette de poulet fermier, marinée à la sauce mojo rouge canarienne, grillé et servi avec des pommes de terre sautées.

~

7% IGIC INCLUS DANS LE PRIX



ET POUR LE DESSERT...

CHOCOLAT NOIR COULANT - 9'90€

Délicieux chocolat noir et volcan avec coeur liquide, servi avec une cuillère de crème glacée sur le dessus de chocolat et de noix crumble.

~

TEXTURES DE GOFIO - 7'80€

4 textures de gofio (mousse, crème glacée, crumble et "Pella") avec bienmesabe (miel et amandes écrasées) et miel de palme.

~

MANGUE CRÉMEUSE - 6'90€

Crème de mangue, mousse de yaourt au lait de chèvre et sauce au coulis de fruits rouges.

~

BIENMESABE PALMERO - 6'00 €

Pâte d'amandes broyées au miel servie avec une boule de glace au crème fouettée.

~

POURQUOI NE PAS ESSAYER DE COMBINER VOTRE DESSERT AVEC UN
DELICIOUS SWEET MOSCATEL WINE DE LANZAROTE!

OU

PEUT-ÊTRE UN BON CAFÉ ITALIEN?

7% IGIC INCLUS DANS LE PRIX