

el Refectorio de Ágata



Entrantes

Starters

10,00	Ensaladilla de papa y ventresca con camarones fritos y espuma de su coral <i>Potato and tuna belly salad with fried shrimp and prawn foam</i>	2 3 4 6 12 17
8,00	Papas Bravas con sofrito casero  <i>Potatoes in spicy sauce</i>	
7,50	Berenjenas fritas con miel de palma <i>Fried eggplant with palm honey</i>	
12,50	Croquetas caseras (6 uds) <i>Homemade croquettes</i> Boletus y queso Flor de Guía <i>Boletus mushrooms and Flor de Guía cheese</i> Jamón ibérico con mermelada de tomate <i>Iberian ham with tomato jam</i> Langostinos con mayonesa de su coral <i>Prawns with shrimp mayonnaise</i>	1 2 3 16 1 2 3 1 2 3 6
12,00	Tortilla de papas en tres texturas <i>Spanish omelette of three textures</i>	2
12,00	Tosta de foie y chutney de manzana aromatizada al tomillo <i>Foie gras toast and thyme-scented apple chutney</i>	1
10,00	Mollejas de ternera a la brasa <i>Grilled veal sweetbreads</i>	2
12,00	Alitas de pollo estilo Nikkei con toque picante  <i>Spicy Nikkei-style chicken wings</i>	8
14,00	Langostinos al ajillo  <i>King prawns with garlic</i>	6
14,00	Tabla de quesos seleccionados Km 0 <i>Selection of locally sourced cheeses</i>	3
29,00	Jamón ibérico de bellota (100 g) <i>Acorn-fed Iberian ham</i>	
1,75	Servicio de pan (p.p.) <i>Bread service (p. p.)</i>	1

Ensaladas

Salads

14,00	Cogollos a la brasa, ventresca de atún, pimiento del piquillo y su aliño <i>Grilled lettuce hearts, tuna belly, Piquillo red pepper and its dressing</i>	4
14,00	Aguacate a la brasa, esfera de langostinos y tierra de aceitunas negras <i>Grilled avocado, king prawns and dried black olives</i>	6
12,00	Ensalada canaria con lo mejor de nuestra huerta <i>Canarian salad with the best ingredients from our salad garden</i>	4

Arroces

Rices

18,50	Mar y montaña (pollo, gamba, mejillones, almejas) <i>Sea and mountain (chicken, shrimp, mussels, clams)</i>	5 6 11
16,50	Meloso de verduras (berenjena, calabacín, champiñones, zanahorias y pimiento) <i>Mellow rice with vegetables (aubergine, courgette, mushrooms, carrots and peppers)</i>	11 16

Pasta

Pasta

14,50	Tagliatelle con ragù de ternera <i>Tagliatelle with beef ragù</i>	1 2 14
16,00	Tagliatelle frutti di mare (mejillones, almejas, chipirones, gambas) <i>Tagliatelle frutti di mare (mussels, clams, baby squid, shrimps)</i>	1 2 4 5 6 14
14,50	Tagliatelle al pesto de albahaca y pistachos <i>Tagliatelle with basil and pistachio pesto</i>	1 2 9 13
14,00	Lasaña crujiente coreana  <i>Korean crispy lasagne</i>	1 3 7 8 14

IGIC INCLUIDO | TAXES INCLUDED

Principales

Main dishes

18,50	Carrilleras a baja temperatura, mole de cacao y mini zanahorias a la brasa <i>Slow-cooked beef cheeks, Mexican cocoa mole sauce and grilled baby carrots</i>	1 14
18,00	Chipirones a la plancha, puré de papas y pimientos de Padrón <i>Grilled baby squid with mashed potatoes and Padrón peppers</i>	1 3 5 14
S/M	Fritura de pescado <i>Deep fried mixed fish</i>	17



a la BRASA on the GRILL



de la Tierra

from the Land

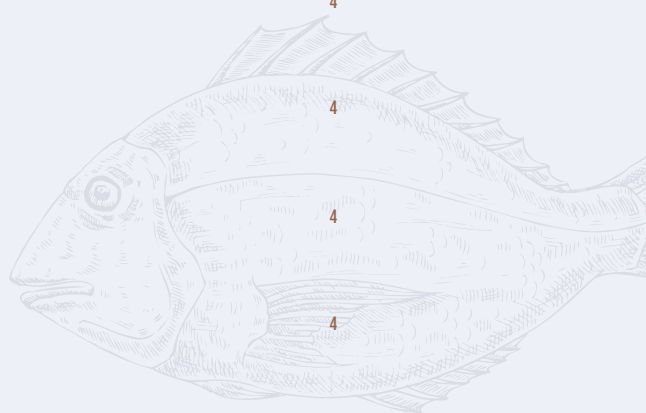
16,00	Secreto <i>Iberian pork</i>	
16,00	Pollo a la parrilla y salsa BBQ casera <i>Grilled chicken with homemade BBQ sauce</i>	
28,00	Solomillo de ternera <i>Beef Tenderloin</i>	
8,50 100 g	Lomo alto madurado <i>Aged ribeye steak</i>	
8,00 100 g	T-bone <i>T-bone</i>	
9,00 100 g	Tomahawk <i>Tomahawk</i>	
7,50 100 g	Chuleta de vaca Jersey <i>Jersey beef chop</i>	
8,00 100 g	Chuleta Simmental <i>Simmental chop</i>	
9,00 100 g	Chuleta Angus nacional <i>National Angus chop</i>	



del Mar

from the Sea

26,00	Calamar sahariano <i>Saharian squid</i>	4
23,50	Salmón <i>Salmon</i>	4
28,00	Parpatana de atún <i>Bluefin tuna fillet</i>	4
6,50 100 g	Sama <i>Sama</i>	4
4,50 100 g	Rodaballo <i>Turbot</i>	4
6,50 100 g	Lubina canaria <i>Canarian sea bass</i>	4



Guarniciones (a elegir): Ensalada | Papas fritas | Verdura al grill
Side dishes (your choice): Salad | French fries | Grilled vegetables



Postres

Desserts

- 8,00

Manzana en texturas

Apple of three textures

1 3
- 8,00

Creppe Suzette con salsa de naranja y flambeado al brandy

Crêpe Suzette with orange sauce and brandy flambé

1 2 3 14
- 8,00

Tartaleta de toffee casero, chocolate salado, notas ácidas y avellanas garrapiñadas

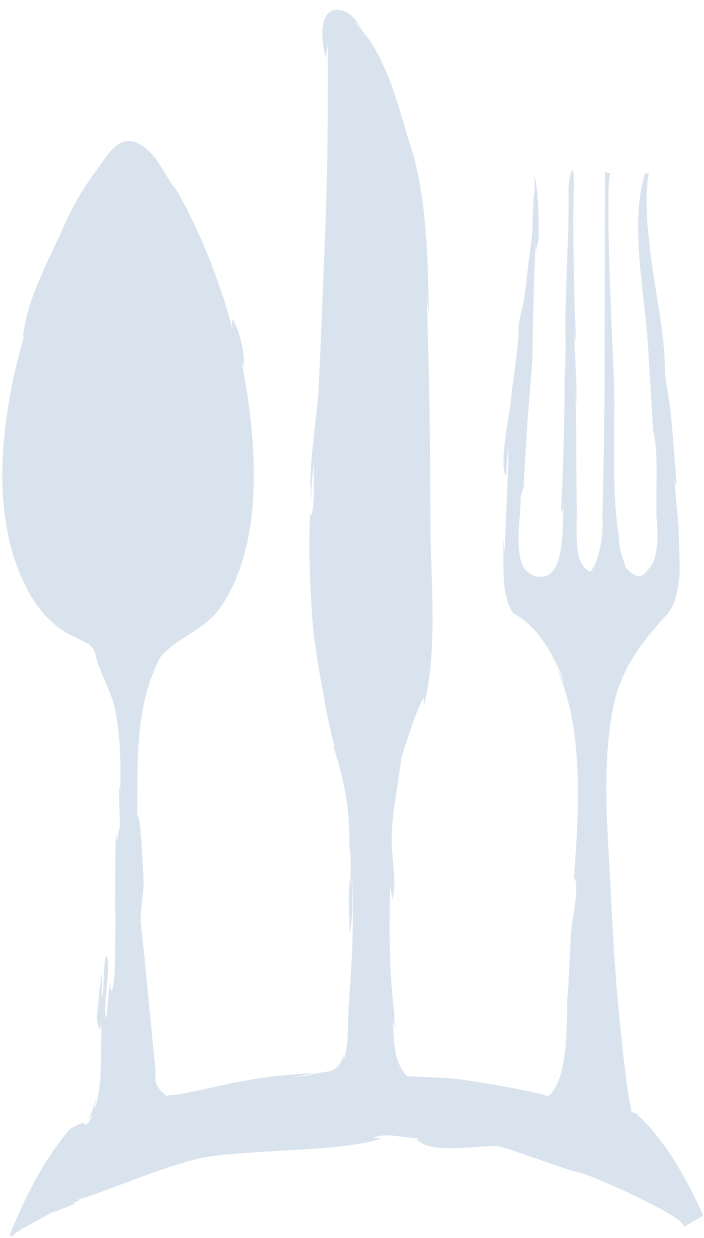
Homemade toffee tartlet with salted chocolate and candied hazelnuts

1 2 3 13
- 8,00

Muerte por chocolate, nuestra tarta para todos los públicos

Death by chocolate

IGIC INCLUIDO | TAXES INCLUDED



Alérgenos

Allergens

- 1



GLUTEN
- 2



HUEVO
EGGS
- 3



LACTOSA
LACTOSE
- 4



PESCADO
FISH
- 5



MOLUSCOS
SHELL FISH
- 6



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS
- 7



SÉSAMO
SESAME
- 8



SOJA
SOY
- 9



CACAHUETE
PEANUTS
- 10



ALTRAMUCES
LUPINS
- 11



APIO
CELERY
- 12



MOSTAZA
MUSTARD
- 13



FRUTOS DE CÁSCARA
NUTS
- 14



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
- 15



COCO
COCONUT
- 16



SETAS
MUSHROOMS
- 17



LEGUMBRES
LEGUMES

Por favor, si usted es sensible a alguna intolerancia no mencionada en la Carta, rogamos consulte a nuestro personal. Los alérgenos nos muestran que no contiene el ingrediente, pero no queda exento de trazas.

Please, If you are sensitive to any intolerance not mentioned in the menu, please consult our staff. The allergens show us what the ingredient does not contain, but it is not free of traces.

el Refectorio

de Ágata



PERHEL

BEACH CLUB