

|  |  |        |        |
|--|--|--------|--------|
|   | <b>SOPA "Don TOMATE"</b>                     | *k     | 5,50   |
| CREMA DE TOMATE CON GINEBRA, CROUTONS & NATA<br>TOMATENCREMESUPPE MIT EINEM SCHUSS GIN, CROUTONS & SAHNEHAUBE<br>CREAMY TOMATO SOUP WITH GIN, BREAD CRUMBS & WHIPPED CREAM   |  |        |        |
|  | <b>SOPA "al MAR ORIENTAL"</b>                | *fbeh  | 9,50   |
| SOPA CLARA DE PESCADO CON LECHE DE COCO, MARISCOS & HIERBAS ORIENTALES<br>FISCHSÜPPCHEN MIT MEERESFRÜCHTEN & NOCKEN VON EDELFISCHEN -ORIENTALISCH AROMATISIERT<br>FISH SOUP WITH COCONUT MILK, SEAFOOD & ORIENTAL HERBS  |  |        |        |
|   | <b>QUESO "la FRANCESA"</b>                   | *k     | 8,80   |
| QUESO DE CABRA FRANCES GRATINADO CON BALSAMICO, CHAMPIÑONES Y CEBOLLAS<br>MIT CHAMPIGNONS, ZWIEBELN & BALSAMICO GRATINIERTER FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE<br>FRENCH GOAT CHEESE WITH BALSAMIC, ONIONS & MUSHROOMS AU GRATIN  |  |        |        |
|  | <b>SALMON "al RÁBANO PICANTE"</b>            | *kb    | 11,50  |
| SALMON AHUMADO CON CREMA DE RABANO PICANTE & TARTITA CRUJIENTE DE PAPAS<br>GERÄUCHERTER LACHS AN SAHNEMEERRETTICH DAZU KARTOFFELRÖSTI<br>SMOKED SALMON WITH CREAMY HORSERADISH SAUCE & POTATO CAKE   |  |        |        |
|  | <b>DUO de FOIE GRAS</b>                      | *cm    | 15,50  |
| DOS MODOS DE HIGADO DE GANSO CON SALSA DE CHOCOLATE & CHILI<br>ZWEIERLEI VON DER GÄNSESTOPFLEBER AN SCHOKO-CHILI-SAUCE<br>A DUET OF HOMEMADE GOOSE LIVER WITH CHOCOLATE-CHILI-SAUCE  |  |        |        |
|    | <b>CROQUETAS "CANARIAS"</b>                  | *fm    | 7,80   |
| CROQUETAS CASERAS DE GAMBAS CON MOJO ROJO & ALIOLI<br>HAUSGEMACHTE GARNELEN-KROKETTEN AN KANARISCHER PAPRIKACREME & KNOBLAUCH MAJONESE<br>HOMEMADE SHRIMP CROQUETTES WITH CANARIAN RED PEPPER SAUCE & GARLIC MAYONNAISE  |  |        |        |
|    | <b>LANGOSTINOS "al AJILLO"</b>               | *b     | 13,50  |
| LANGOSTINOS AL AJILLO CON BRANDY & CHILI<br>HUMMERKRABBen -GESCHÄLT- MIT KNOBLAUCH UND CHILI IN OLIVENÖL MIT BRANDY<br>PEELED KING PRAWNS WITH GARLIC, CHILLI & A SHOT OF BRANDY IN HOT OLIVE OIL  |  |        |        |
|  | <b>CARPACCIO "CIPRIANO VERDE"</b>            | *k     | 11,50  |
| LONCHAS DE SOLOMILLO CRUDO CON QUESO PARMESANO, ACEITE DE OLIVA & RUCCOLA<br>GEEISTES RINDERCARPACCIO MIT FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN & RUCCOLA-SALAT<br>THIN SLICES OF ICED RAW BEEF WITH SHAVINGS OF FRESH PARMESAN CHEESE & RUCCOLA SALAD  |  |        |        |
|  | <b>TERNERA "VITELLO TONNATO"</b>             | *fk    | 8,80   |
| LONCHAS FINAS DE TERNERA CON CREMA DE ATUN & ALCAPARRAS<br>KALBSNUSSSCHEIBEN AN PIKANTER THUNFISCHCREME MIT KAPERN<br>VEAL BREAST SLICED & SERVED WITH CAPERS & TUNA MARINADE  |  |        |        |
|  | <b>ENSALADA "la FINCA"</b>                   | *k     | 11,80  |
| LECHUGA, FRUTAS FRESCAS, PECHUGA DE POLLO Y SALSA DE YOGUR<br>BLATTSALATE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN & GEBRATENER HÜHNERBRUST AN JOGHURTDRESSING<br>LEAF SALAD IN YOGHURT DRESSING WITH FRESH FRUITS & FRIED CHICKEN BREAST   |  |        |        |
|  | <b>CUBIERTO &amp; PAN "a la CASA TAGORO"</b> | *mfknc | 2,20/P |
| SERVILLETA DE TELA & CESTITA DE PAN CON PANECILLOS CALIENTES & TRES MOJOS – <b>el cubierto siempre se sirve de primero</b><br>GEDECK DAZU BROTKORB MIT WARMEN BRÖTCHEN & DREIERLEI AUFSTRICHEN – <b>Gedeck wird immer vorneweg serviert</b><br>COVER & BREAD BASKET WITH WARM BREAD ROLLS & THREE DIFFERENT SPREADS- <b>bread will always served first</b> |  |        |        |

**CHERNE "a la LIMA"** \* bk 20,80

LOMO DE CHERNE CON BATATAS, ESPÁRRAGOS VERDES & SALSA DE LIMA  
 KROSS GEBRATENES ZACKENBARSCHFILET, SÜSSKARTOFFEL & GRÜNER SPARGEL AN LIMETTENSAUCE  
 CRISPY FRIED GROUPER FILET & GREEN ASPARAGUS, SWEET POTATOES & LIME SAUCE

**SALMON "al ASIATICO"** \*bh 18,80

LOMO DE SALMON EN SALSA DE MISU & NARANJA CON VERDURAS & ARROZ BASMATI  
 LACHSFILET AN MISU-ORANGEN-SAUCE DAZU GEMÜSE & BASMATIREIS  
 SALMON FILET IN MISU-ORANGE- SAUCE WITH VEGETABLES & BASMATI RICE

 **ARROZ MELOSO "al MAR ATLANTICO"** \*kef 16,80



ARROZ CREMOSO CON MARISCOS, LANGOSTINO & SALVIA FRITA  
 SPANISCHES RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN, HUMMERKRABBE & SALBEI CHIPS  
 SPANISH RICE CON MARISCOS, KING PRAWN & SAGE CHIPS

 **ARROZ MELOSO "al PARMESANO"** \*k 15,80

ARROZ CREMOSO CON ESPÁRRAGOS VERDES, SETAS DEL BOSQUE & PARMESANO  
 SPANISCHES RISOTTO MIT GRÜNEM SPARGEL, WALDPILZEN & PARMESAN  
 SPANISH RICE WITH GREEN ASPARAGUS, FOREST MUSHROOMS & PARMESAN

 **BURGER "al VEGETARIANO"** \*m 12,80

BURGER VEGETARIANO SOBRE COUSCOUS CON HIERBAS FRESCAS & CREMA DE PIMIENTOS  
 VEGETARISCHER BURGER AUF COUSCOUS MIT FRISCHEN KRÄUTER & PAPRIKACREME  
 VEGETARIAN BURGER TOPPED ON COUSCOUS WITH FRESH HERBS & CRÈAMY RED PEPPERS SAUCE

PLATOS DE CARNE  FLEISCH-SPEZIALITÄTEN  MEAT DISHES

**PATO "al FRUTAS del BOSQUE"** \*hk 20,80

PECHUGA DE PATO, MEDIO HECHO, EN SALSA DE FRUTOS ROJOS CON PAPAS GRATINADAS  
 ZART ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AN WALDBEERSAUCE DAZU GRATINIERT KARTOFFELN  
 PINK DUCK BREAST IN FOREST BERRY SAUCE WITH GRATINATED POTATOES

**CERDO "a la MOSTAZA ANTIGUA"** \*lkh 18,80

MEDALLONES DE CERDO EN SALSA DE MIEL & MOSTAZA DE DIJON CON VERDURAS & PAPAS GRATINADAS  
 MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET AN DIJONSENF-HONIG-SAUCE DAZU GEMÜSE & KARTOFFELGRATIN  
 PORK FILET MEDALLIONS IN HONEY-DIJON-MUSTARD-SAUCE WITH VEGETABLE & GRATINATED POTATOES

**SOLOMILLO "la MOLINA de PIMIENTA"** \*k 19,80

SOLOMILLO DE BUEY- MEDIO HECHO-EN SALSA DE PIMIENTA VERDE CON VERDURAS AL MERCADO & PAPAS FRITAS  
 ROSA GEBRATENES FILETSTEAK VOM WEIDERIND AN GRÜNER PFEFFERSAUCE DAZU MARKTGEMÜSE UND POMMES FRITES  
 MEDIUM BEEF FILET IN GREEN PEPPER SAUCE WITH FARMERS VEGETABLE & FRENCH FRIES

**SOLOMILLO "ROSSINI a la CASA TAGORO"** \*mikh 23,80

SOLOMILLO DE BUEY- MEDIO HECHO & FOIE GRAS CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ & PURÉ DE PAPAS ATRUFADO  
 FILETSTEAK VOM WEIDERIND-MEDIUM & GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER AUF SÜSSWEIN-REDUKTION DAZU GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE  
 BEEF FILET- MEDIUM & ROASTED GOOSE LIVER TOPPED ON SWEET WINE-REDUCTION & TRUFFLED POTATO PURÉE

**SOLAMENTE LOS DOMINGOS  NUR SONNTAGS  ONLY SUNDAYS**

 **CERDO "BAVAROISE"** \*amh 15,80

CERDO ASADO BÁVARO, AL HORNO, EN SALSA DE CERVEZA CON ALBONDIGA DE PAN & DE PAPA & CHUCRUT DE VINO **se ruega reservar**  
 OFENFRISCHER SCHWEINE-KRUSTENBRATEN IN BIERSOSS MIT ZWEIERLEI KNÖDL DAZU WEINSAUERKRAUT **Reservierung empfohlen**  
 BAVARIAN ROAST PORK, FROM THE OVEN, IN BEER SAUCE WITH TWO KINDS OF DUMPLINGS & WINE SAUERKRAUT **reservation recommended**