

VORPEISE
1. Almogrote 4,50
2. Tempura-Aubergine mit Palmenhonig 5,30
3. "Causa Gomera" 8,00

Unsere Version der beliebten peruanischen Vorspeise. Geschichteter Aufstrich aus Süßkartoffelpüree und Almogrote mit Palmsirup.

4. Gomeran-Käseplatte 9,00
5. Anchovis, Oliven und Käseplatte 10,00
6. Iberische "Serrano" Schinkenplatte 14,00
7. Gefüllte rote Paprika 8,50

Gefüllt mit Kabeljau- und Krabben-Brandade

8. Avocado Timbale 9,50
9. Thunfisch-Tartar mit Mango und Avocado 11,90
10. Gegrillter Käse mit Mojos und Palmsirup 7,90
11. Knuspriges Hähnchen mit Senf-Honig 8,90
12. Lauch-Kroketten und Schinkenkroketten 7,50
13. Brunnenkresse-Cremesuppe 5,50

Eine gomeranische Spezialität, unsere Brunnenkresse-Suppe, serviert mit Mais-Gofio und Ziegenkäse.

SALATE
14. "Carajonay" 9,00

Grüne Blätter, Tomate, Gurke, Weißkäse, Öko-Obst, gerösteter Mais und Oregano-Vinaigrette.

15. "Mulagua" 11,00

Bio-Salaten, Tomaten, Gartenfrüchten, gegrilltem Ziegenkäse und Walnüssen mit Palmhonig-Vinaigrette.

16. "Pescante" 11,00

Grüne Blätter von unserem Öko-Bauernhof, Gurke, rote Paprika, Anchovis, runzlige Kartoffel und Kapern mit Palmsirup-Vinaigrette.

17. "San Sebastián" 11,00

Grüne Blätter von unserem Öko-Bauernhof, Tomate, Avocado, Mango und Räucherlachs mit Passionsfrucht-Vinaigrette.

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN
18. Gemüse- und Reis-Wok 8,50

Unser Jasmin-Reis-Wok mit Nüssen, Samen und saisonalem Gemüse - Vorsicht, er ist scharf!

19. Hausgemachte Gemüselasagne 9,00
20. Öko-Bananenblume "Los Telares" 10,50

Zarte Bananenblüten, gekocht mit Gemüse in hausgemachter gelber Currysauce nach thailändischer Art. Serviert mit Reis und Chiasamen.

21. Vegetarischer Burger 12,00

Die vegetarische Version eines unserer Verkaufsschlager, des Burgers!

HAUPTSPEISEN
22. Gewürzter Hühnereintopf 12,00

Eintopf aus entbeinten Hähnchenschenkeln mit den "Fünf Gewürzen". Dazu gibt es Reis und Chiasamen.

23. Unser Burger 12,80

120 gr. Rindfleisch, Dinkelbrot, Cheddar, Barbecue-Sauce, Salat und Tomate. Natürlich mit Pommes frites serviert.

24. Carne fiesta "Los Telares" 13,00

Mariniert nach unserem Spezialrezept, gebratene Schweinefleischwürfel. Serviert mit Pommes frites.

25. Ziegenfleisch-Eintopf 14,00

Eines der traditionellsten Rezepte von La Gomera. Mit "papas arrugadas".

26. Lendenbraten 14,50

Gegrilltes Fleisch mit Gemüse und runzigen Kartoffeln.

27. Schweinebäckchen 18,50

Gekocht in Stout und Shiitake-Sauce. Serviert mit runzigen Kartoffeln.

28. Rinderlende 19,00

Gegrilltes Premium-Fleisch mit Pommes frites und Gemüse. Wählen Sie zwischen unseren Saucen.

29. Rinderlende mit Feigensauce 20,00

Gegrilltes Premium-Fleisch mit Gemüse und Pommes frites. Dazu unsere leckere Feigensauce.

30. Gegrillte Seelachsfilets 14,00

Mit Gemüse, "papas arrugadas" und grünem Mojo.

31. Gegrillte Thunfischfilets 15,00

Mit Gemüse, "papas arrugadas" und rotem Mojo.

32. Thunfisch Tataki 15,00

Mit Reis, Wakame, Mango und Ponzu-Sauce.

