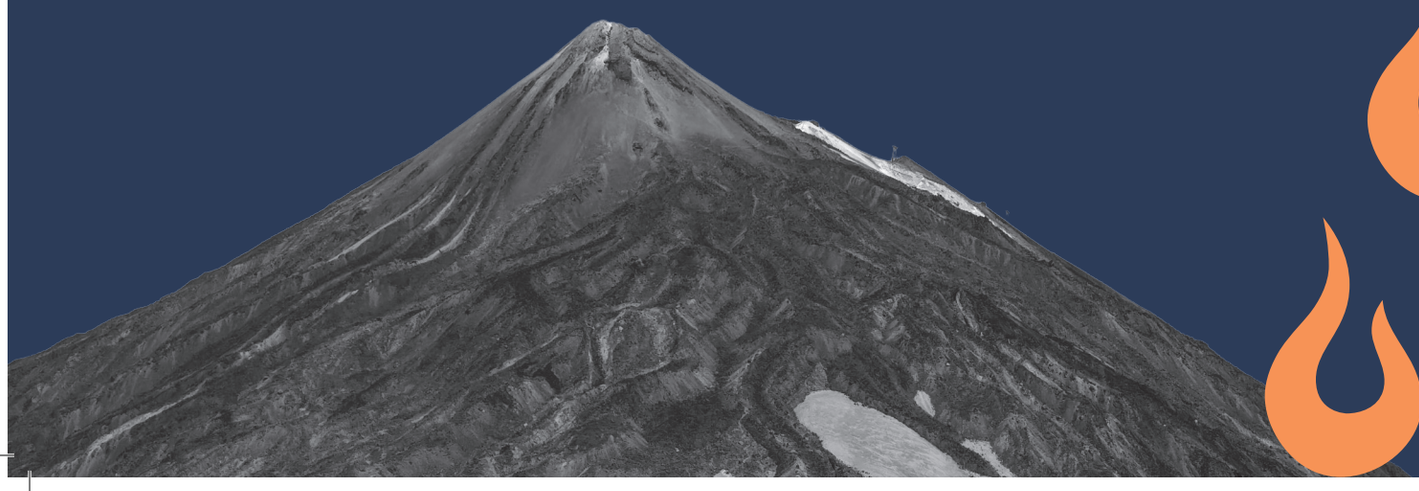
VOLCÁN TEIDE

RESTAURANTE



BOCADILLOS · SANDWICHES

Brioche de jamón y gouda · Ham and gouda brioche 5.50€

Pan de sándwich brioche con jamón de York y queso gouda.

Brioche sandwich bread with cooked ham and gouda cheese.

Carne de fiesta · Canarian-style marinated pork 7.00€

Pan rústico, carne de fiesta, cebolla caramelizada, mayonesa de limón, ajo asado y perejil, y hojas tiernas de temporada.

Rustic bread, *carne de fiesta* (Canarian-style marinated pork), caramelised onion, lemon, roasted garlic and parsley mayonnaise, and seasonal baby leaves.

Atún y queso ahumado· Tuna and smoked cheese 7.50€

Pan semillado, atún, pimientos asados, cebolla encurtida, mayonesa de jalapeño, cilantro y limón, cremoso de queso ahumado y mezclum de hojas tiernas.

Seeded bread, tuna, roasted peppers, pickled onion, jalapeño, coriander and lime mayonnaise, creamy smoked cheese spread and mixed baby leaves.

Vegetal de tomate tatemado con mojo de albahaca
Vegetarian sandwich with chargrilled tomato and basil mojo 7.50€

Pan de cristal integral, tomate tatemado y asado, queso semicurado, mojo de albahaca y rúcula.

Wholemeal *pan de cristal* (thin, crispy Spanish bread), charred and roasted tomato, semi-cured cheese, basil mojo and rocket.

Pata asada de la casa · House-roasted pork 7.00€

Pan de cristal con pata asada de la casa, tomate, queso tierno de cabra, jugo emulsionado de pata y piparra, y rúcula.

Pan de cristal (thin, crispy Spanish bread) with house-roasted pork, tomato, soft goat's cheese, emulsified pork roasting juices with piparra peppers, and rocket.

ALÉRGENOS · ALLERGENS

Pescado · Fish · *Leche · Milk* · *Gluten* · *Sésamo · Sesame* · *Huevo · Egg* · *Soja · Soya* · *Apio · Celery*

Sulfitos · Sulphites · *Frutos de cáscara · Tree nuts* · *Mostaza · Mustard* · *Cacahuetes · Peanuts*

Puede contener trazas · May contain traces

ENTRANTES · STARTERS

Berenjena a la llama · Flame-Grilled Aubergine 10.50€
Con aceite de romero, requesón de cabra, miel y crujiente de tempura.
With rosemary oil, goat's curd, honey and crispy tempura.

Papas arrugadas con mojos · Canarian wrinkled potatoes with mojo sauces 10.00€
Papas antiguas de Canarias DOP con mojos caseros.
PDO-certified traditional Canarian potatoes with homemade mojo sauces.

Taco de millo morado con carne de cabra · Purple corn taco with goat 3.90€
Tortilla de maíz morado, carne de cabra, crema ácida de cabra, mayonesa de jalapeño y cilantro, y cebolla encurtida.
Purple corn tortilla, goat meat, goat sour cream, jalapeño and coriander mayonnaise, and pickled onion.

Tomates aliñados estilo Volcán Teide · Volcán Teide-style dressed tomatoes 11.00€
Tomate cherry semiseco, puré de tomate asado, tomate fresco, jugo de tomate asado acevichado, cebolla encurtida y brotes de cilantro.
Semi-dried cherry tomatoes, roasted tomato purée, fresh tomato, roasted tomato juice with a ceviche-style dressing, pickled onion and coriander shoots.

Escaldón del día · *Escaldón* of the day 8.50€
Gofio, mojo rojo, mojo verde y cebolla roja. Caldo vegetal, de carne o de pescado y toques crujientes acordes con la elaboración del día.
Gofio, red mojo, green mojo and red onion. Vegetable, meat or fish stock, with crispy elements to complement the day's preparation.

ENSALADAS · SALADS

Nuestra César con acento canario · Our Caesar with a Canarian twist 14.00€
Pollo a baja temperatura con mojo rojo, bacon ahumado en madera de manzano, tomates cherry, mezclum de hojas tiernas, salsa César con queso curado local de Tenerife y crutones de bollo gomero.
Slow-cooked chicken with red mojo, applewood-smoked bacon, cherry tomatoes, mixed baby leaves, Caesar dressing with locally produced mature Tenerife cheese, and bollo gomero croutons.

Quinoa de temporada con mango y jengibre · Seasonal quinoa with mango & ginger 12.00€
Quinoa con hojas, verduras y frutas de temporada, frutos secos y vinagreta de mango y jengibre.
Quinoa with seasonal leaves, vegetables and fruit, nuts, and a mango and ginger vinaigrette.

Servicio de pan · Bread service 2.00€ pp

PLATOS DE CUCHARA · TRADITIONAL STEWS

Garbanzas compuestas · Canarian chickpea stew 10.50€
Con chorizo ibérico y papitas fritas.
With Iberian chorizo and fried potatoes.

Potaje de berros · Watercress stew 10.00€
Con gofio de millo de La Gomera y queso tierno.
With La Gomera corn gofio and soft cheese.

PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSES

Carne de cabra con papitas fritas · Canarian-style goat meat with fried potatoes 18.50€
Guiso de cabra en salsa tradicional con un toque de mojo rojo.
Goat stew in a traditional sauce with a touch of red mojo.

Pescado del día encebollado · Fish of the day with onions 18.00€
Con pella de gofio y papas arrugadas.
Served with a gofio dumpling and Canarian wrinkled potatoes.

Tataki de atún en mojo hervido · Tuna tataki with simmered mojo sauce 17.50€
Con puré de batata.
Served with sweet potato purée.

Pollo asado al mojo rojo ahumado · Roast chicken with smoked red mojo 15.00€
Pieza de pollo del día asado en su jugo con un toque de mojo rojo ahumado, verduras asadas del día y puré de papa.
Today's cut of roast chicken in its own juices, with a touch of smoked red mojo, seasonal roasted vegetables and mashed potatoes.

Costillas, papas y piñas · Pork ribs, potatoes and corn on the cob 16.50€
Con mojo de cilantro.
Served with coriander mojo.

Costilla de vaca glaseada con mojo de miso · Beef short rib glazed with miso mojo 19.00€
Pieza de costilla de vaca cocinada durante 24 h, mojo de miso y miel, puré de manzana asada y ensalada del día.
Beef short rib slow-cooked for 24 hours, with miso and honey mojo, roasted apple purée and the salad of the day.

TARTAS · CAKES

Tarta de queso canaria · Canarian cheesecake 6.00€
Con dulce de guayabo.
With guava paste.

Tarta de calabaza y queso de cabra · Pumpkin and goat's cheese cake 5.50€
Con crema de queso de cabra y pipas garrapiñadas.
With goat's cheese cream and caramelised pumpkin seeds.

Tarta de chocolate, café Don Manuel y gofio
Chocolate, Don Manuel coffee and gofio cake 6.50€
Con café Don Manuel y gofio de millo de La Gomera.
With Don Manuel coffee and La Gomera corn gofio.

POSTRES EN TARRO · DESSERTS IN JARS

Leche asada con miel de palma · Baked milk pudding with palm syrup 5.00€

Frangollo cremoso · Creamy frangollo 5.00€
Con miel de flores y almendras tostadas.
With flower honey and toasted almonds.

Huevos moles aireados · Light and airy huevos moles 4.50€
Con gofio de millo de La Gomera.
Traditional egg yolk cream with La Gomera corn gofio.

DULCERÍA · SWEET TREATS

Consulta la selección y los precios en nuestra vitrina expositora.
Ask about the selection and prices displayed in our showcase.

HELADOS · ICE CREAM

Consulta la selección y los precios en nuestro expositor.
Check the selection and prices in our display freezer.

AGUAS, ZUMO Y REFRESCOS · WATER, JUICES AND SOFT DRINKS

Agua Fonteide · Water 0.5 L	2.50€
Agua Fonteide · Water 1.5 L	4.00€
Zumo natural de naranja · Freshly squeezed orange juice 250 ml	4.00€
Coca-Cola / Zero / Light	3.50€
Fanta naranja / limón · Fanta orange / lemon	3.50€
Sprite	3.50€
Tónica Royal Bliss	3.50€
Fuze Tea limón / mango-piña · Fuze Tea lemon / mango-pineapple	3.50€
Aquarius limón / naranja · Aquarius lemon / orange	3.50€
Appletiser	3.50€
Clipper de fresa · Clipper strawberry	3.50€
Red Bull	4.00€
Refrescos de 0.5 L · 0.5 L soft drinks Consultar disponibilidad / Check availability.	4.50€

CAFÉS Y BEBIDAS CALIENTES · COFFEES AND HOT DRINKS

Selección de Café Don Manuel Ecológico tostado en La Palma
Selection of organic Café Don Manuel coffee, roasted on La Palma

Espresso	2.00€
Cortado	2.20€
Café con leche · Café latte	2.60€
Café americano · Americano	2.50€
Capuchino · Cappuccino	3.00€
Capuchino con nata · Cappuccino with whipped cream	3.50€
Barraquito	3.80€
Chocolate con leche · Hot chocolate	3.70€
Tés e infusiones premium · Premium teas and herbal infusions Consulta nuestra selección de temporada / Ask about our seasonal selection.	2.80€
Carajillo	Desde · From 3.00€
Lumumba	5.00€

CERVEZAS · BEERS

Dorada de barril caña · **Dorada on draught** small	3.00€
Dorada de barril jarra · **Dorada on draught** large	3.80€
Estrella Galicia	3.20€
1906	3.80€
Artesanal Tacoa · Tacoa craft beer	4.80€

Consulta las variedades disponibles / Ask about the available varieties.

VINOS Y ESPUMOSOS · WINES AND SPARKLING WINE

Vino de la Casa blanco, Bodega la Stila copa · **House white wine** glass	3.80€
Vino de la Casa tinto, Bodega la Stila copa · **House red wine** glass	3.80€
Paisaje de las Islas espumoso canario, botella · Canarian sparkling, bottle	24.00€

Vinos de la tienda · Wines from our shop
Elige un vino de nuestra tienda y disfrútalo en el restaurante sin coste de descorche.
Choose a wine from our shop and enjoy it in the restaurant with no corkage fee.

VERMUT Y APERITIVOS · VERMOUTH AND APERITIFS

Vermut canario Laurisilva · Laurisilva Canarian vermouth	5.00€
Aperol Spritz / Campari	7.00€
Ricard	5.00€
Pernod	6.00€

BRANDIES Y LICORES · BRANDIES AND LIQUEURS

Brandy Magno	6.00€
Brandy Carlos I	10.00€
Amaretto / Baileys	7.00€

Servido solo o con hielo / Served neat or on the rocks.

COMBINADOS · SPIRITS AND MIXERS

Ron Bacardi	7.50€	**Vodka Smirnoff**	7.50€
Ron Arehucas 12 años	11.00€	**Vodka Absolut**	8.00€
Ginebra Gordon's	7.50€	**Whisky Johnnie Walker Red Label**	8.00€
Ginebra Bombay Sapphire	9.00€	**Whisky Jack Daniel's**	9.00€

Refresco estándar incluido en el precio / A standard soft drink mixer included in the price.

