



EL GRILL

HORARIO

Lunes a Jueves: 13:00 a 00:00 *(última comanda en cocina a las 22:30)*
Viernes y Sábados: 13:00 a 01:00 *(última comanda en cocina a las 23:00)*
Domingos: 13:00 a 22:00 *(última comanda en cocina a las 17:00)*

PARA EMPEZAR

Jamón ibérico (1)	25.90	Nuestras croquetas (1, 3, 9, 14)	9.50
Surtido de quesos (9)	17.50	Crujientes de morcilla de Burgos con salsa de piquillo (1, 14)	10.50
Foie mi-cuit casero de pato macerado al calvados (14)	16.50	Rejo de pulpo a la parrilla con salsa kimchi, espuma de papa y chicharrón de cochino negro (1, 8, 9, 14)	17.90
Humus con paté de sardina (sin pate de sardina, opción vegana) (1, 4, 12)	9.50	Carpaccio de Ternera (opción sin gluten) (9, 14)	16.90
Ensalada de pimientos asados con aliño de comino, ventresca de atún, sobre cama de aguacate (4, 14)	13.90	Alcachofas con cebolla confitada, virutas de jamón y salsa de queso suave. (3 uni) (8, 9, 14)	16.50
Ensalada de cogollos con ahumados, vinagreta cítrica y salteado de langostinos (2, 4, 14)	15.50	Tataki de atún rojo con sésamo, mayonesa de soja y wasabi (4, 8, 9, 12)	18.50
Ensalada Cesar con pollo, crujiente de bacon, costrones de pan, parmesano y salsa cesar (1, 3, 4, 9, 11, 14)	13.90	Raviolis de Ricotta y Espinacas con salsa napolitana y queso parmesano (1, 2, 3, 4, 8, 9, 10)	14.50
		Espaguetis frutos de mar (1, 2, 3, 4, 8, 9, 10)	14.50

DE CUCHARA

Pochas de navarra con almejas y langostinos (4, 7, 14)	15.50
Callos de ternera a la madrileña (10, 14)	13.90
Crema de verduras con virutas de parmesano (sin parmesano, opción vegana) (1, 9, 10)	6.00

PESCADOS

Bacalao confitado sobre cama de puré de papa canaria, con salsa vizcaína de piquillos y coral crujiente de tinta de calamar (1, 2, 4, 9)	18.50
Delicias de merluza a la romana con salsa tártara (1, 3, 4, 11)	18.90
Suprema de salmón rebozado en sésamo con puré de papa y salsa de jengibre, miel y limón (1, 4, 8, 9, 10, 13, 14)	17.90

Si tiene alguna alergia, consulte con nuestro personal.



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Altramuzes



Moluscos



Soja



Lácteos



Apio



Mostaza



Sésamo



Frutos secos



Sulfitos

CARNES

Cochinillo asado con compota de manzana y papas a la panadera (opción sin gluten) (14)	29.90
Cordero lechal asado al estilo tradicional de ArAnda (opción sin gluten) (14)	35.90
Costilla de ternera a baja temperatura con puré de papa, reducción de vino tinto canario y verdura de temporada (8, 9, 11, 12, 14)	22.90
Carrillera de cerdo estofada al estilo tradicional (1, 10, 14)	18.90
Puntas de solomillo al ajillo con champiñones y mostaza (8, 10, 11, 14)	20.50
Albóndigas vegetales a la jardinera (opción vegana) (1, 8, 10, 11, 12, 13, 14)	14.90

A LA PARRILLA

Pluma de cerdo ibérico al grill con chimichurri y gratén de papa (sin gluten) (11, 14)	19.90
Chuletón de vaca Frisona (14)	49.00/kg
Chuletón de Black Angus (14)	80.00/kg
Bife de lomo alto acompañado de salsa criolla argentina y papa folio con mantequilla de ajo (9, 14)	21.90
Solomillo de vaca con Demi-glacé papa asada y verduritas (1, 9, 10, 14)	21.50
Hamburguesa Gourmet con queso de cabra, pepinillos, cebollada caramelizada y salsa bourbon (1, 3, 8, 9, 11, 12, 14)	16.90

POSTRES

Milhoja casera de hojaldre con crema y nata (1, 3, 9)	5.90	Tentación de chocolate en texturas (1, 3, 8, 9)	5.90
Trampantojo de aguacate con mouse de lima y hueso de trufa cítrica con falsa tierra volcánica y helado (1, 3, 8, 9)	6.80	Cheesecake con coulis de frutos rojos (1, 3, 9)	5.90
		Coulant de chocolate con helado (1, 3, 8, 9, 13, 14)	5.90

Si tiene alguna alergia, consulte con nuestro personal.





EL GRILL

SCHEDULE

Monday to Thursday: 1:00 p.m. to 12:00 a.m. *(last order in kitchen at 10:30 p.m.)*

Friday and Saturday: 1:00 p.m. to 1:00 a.m. *(last order in kitchen at 11 p.m.)*

Sunday: 1:00 p.m. to 10:00 p.m. *(last order in kitchen at 5 p.m.)*

APPETIZERS

Iberian ham (1)	25.90	Our croquettes (1, 3, 9, 14)	9.50
Assortment of cheeses (9)	17.50	Crunchy Burgos black pudding with piquillo sauce (1, 14)	10.50
Homemade duck foie mi-cuit macerated in calvados (14)	16.50	Grilled octopus with kimchi sauce, potato foam and black pig chicharrón (pork crackling) (1, 8, 9, 14)	17.90
Hummus with sardine pâté (without sardine pate, vegan option)(1, 4, 12)	9.50	Beef Carpaccio (gluten-free option) (9, 14)	16.90
Salad of roasted peppers with cumin dressing, tuna belly, on a bed of avocado (4, 14)	13.90	Artichokes with Caramelized Onion, ham shavings and mild cheese sauce. (3 units) (8, 9, 14)	16.50
Lettuce hearts salad with smoked fish, citrus vinaigrette and sautéed prawns (2, 4, 14)	15.50	Red Tuna Tataki with sesame, soy mayonnaise, and wasabi (4, 8, 9, 12)	18.50
Caesar salad with chicken, crispy bacon, bread croutons, parmesan and Caesar sauce (1, 3, 4, 9, 11, 14)	13.90	Ricotta and Spinach Ravioli with Neapolitan sauce and Parmesan cheese (1, 2, 3, 4, 8, 9, 10)	14.50
		Seafood Spaghetti (1, 2, 3, 4, 8, 9, 10)	14.50

SOUPS AND STEWS

Navarrese white beans with clams and prawns (4, 7, 14)	15.50
Beef tripe madrileña style with its snout and leg (10, 14)	13.90
Vegetable Cream Soup with Parmesan Shavings (without Parmesan, vegan option) (1, 9, 10)	6.00

FISH

Cod confit on a bed of Canarian potato purée, with Biscayan piquillos sauce and crunchy squid ink coral. (1, 2, 4, 9)	18.50
Hake delicacies with tartar sauce (1, 3, 4, 11)	18.90
Supreme of Salmon Coated in Sesame with Potato Purée and Ginger, Honey, and Lemon Sauce (1, 4, 8, 9, 10, 13, 14)	17.90

If you have any allergies, please consult our staff.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
														
0	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Altramucos	Moluscos	Soja	Lácteos	Apio	Mostaza	Sésamo	Frutos secos	Sulfitos

MEATS

Roast suckling pig with apple compote and baker's potatoes (14)	29.90
Roast Suckling Lamb in the Traditional Aranda Style (gluten-free option) (14)	35.90
Low-temperature roast rib of veal with mashed potato, Canarian red wine reduction and seasonal vegetables (8, 9, 11, 12, 14)	22.90
Braised Pork Cheek in Traditional Style (1, 10, 14)	18.90
Garlic Sirloin Tips with mushrooms and mustard (8, 10, 11, 14)	20.50
Vegetable meatballs with vegetables (vegan option) (1, 8, 10, 11, 12, 13, 14)	14.90

GRILLED MEATS

Grilled Iberian pork feather with chimichurri sauce and potato gratin (gluten-free) (11, 14)	19.90
Frisona Cow T-Bone Steak (14)	49.00/kg
Black Angus T-Bone Steak (14)	80.00/kg
Ribeye Steak served with Argentinean criolla sauce and foil-wrapped potato with garlic butter (9, 14)	21.90
Beef Tenderloin with demi-glace, baked potato, and vegetables (1, 9, 10, 14)	21.50
Gourmet burger with goat cheese, pickles, caramelized onion, and bourbon sauce (1, 3, 8, 9, 11, 12, 14)	16.90

DESSERTS

Homemade puff pastry mille-feuille with cream and cream (1, 3, 9)	5.90	Chocolate temptation in textures (1, 3, 8, 9)	5.90
Avocado Trampantojo with lime mouse and citrus truffle stone with false volcanic earth and homemade ice-cream (1, 3, 8, 9)	6.80	Cheesecake with warm red berry jam (1, 3, 9)	5.90
		Chocolate Coulant with Ice Cream (1, 3, 8, 9, 13, 14)	5.90

If you have any allergies, please consult our staff.





EL GRILL

ZEITPLAN

Montag bis Donnerstag: 13:00 bis 12:00 Uhr *(letzte Bestellung in der Küche um 22:30 Uhr)*

Freitag und Samstag: 13:00 bis 01:00 Uhr *(letzte Bestellung in der Küche um 23:00 Uhr)*

Sonntags: 13:00 bis 22:00 Uhr *(letzte Bestellung in der Küche um 17:00 Uhr)*

VORSPEISEN

Iberischer Schinken (1)	25.90	Unsere Krokette n (1, 3, 9, 14)	9.50
Käseplatte (9)	17.50	Knusprige Burgos-Blutwurst mit Piquillo-Pfeffersauce (1, 14)	10.50
Hausgemachte Enten-Foie Mi-Cuit mariniert in Calvados (14)	16.50	Gegrillter Oktopusarm mit Kimchi-Sauce, Kartoffelschaum und knusprigen Schwarzes-Schwein-Grieben (1, 8, 9, 14)	17.90
Hummus mit Sardinenpâté (ohne Sardinenpastete, vegane Variante) (1, 4, 12)	9.50	Rindercarpaccio (glutenfreie Option) (9, 14)	16.90
Salat aus gerösteter Paprik mit Kümmeldressing, Thunfischbauch auf einem Bett aus Avocado (4, 14)	13.90	Artischocken mit karamellisierten Zwiebeln, Schinkenraspeln und milder Käsesauce. (3 Stück) (8, 9, 14)	16.50
Herzsalat mit Geräuchertem mit Zitrus- Vinaigrette und sautierten Garnelen (2, 4, 14)	15.50	Rotes Thunfisch-Tataki mit Sesam, Soja-Mayonnaise und Wasabi (4, 8, 9, 12)	18.50
Caesar-Salat mit Hähnchen, knusprigem Speck, Brotcroûtons, Parmesan und Caesar-Sauce (1, 3, 4, 9, 11, 14)	13.90a	Ricotta- und Spinat-Ravioli mit Napolitanischer Soße und Parmesan (1, 2, 3, 4, 8, 9, 10)	14.50
		Spaghetti mit Meeresfrüchten (1, 2, 3, 4, 8, 9, 10)	14.50

SUPPEN UND EINTÖPFE

Navarra Bohnen mit Muscheln und Garnelen (4, 7, 14)	15.50
Madri der Kutteln mit Schnauze und Huf (10, 14)	13.90
Gemüsecremesuppe mit Parmesanspänen (ohne Parmesan, vegane Option) (1, 9, 10)	6.00

FISCH

Konfierter Kabeljau auf einem Bett aus Kanarischem Kartoffelpüree, mit Piquillo-Pfeffer Vizcaina-Sauce und knusprigem Tintenfisch-Coral (1, 2, 4, 9)	18.50
Kabeljau-Häppchen nach römischer Art mit Tartarsauce (1, 3, 4, 11)	18.90
Lachsfilet im Sesammantel mit Kartoffelpüree und Ingwer-, Honig- und Zitronensauce (1, 4, 8, 9, 10, 13, 14)	17.90

Wenn Sie Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



FLEISCH

Geröstetes Spanferkel mit Apfelkompott und gebratenen Kartoffeln (glutenfreie Option) (14)	29.90
Traditionell gebratener Milchlambraten nach Aranda-Art (glutenfreie Option) (14)	35.90
Langsam gegarte Rinderrippe mit Kartoffelpüree, Kanarische Rotweinreduktion und Saisongemüse (8, 9, 11, 12, 14)	22.90
Traditionell geschmorte Schweinebäckchen (1, 10, 14)	18.90
Knoblauch-Sirloinspitzen mit Champignons und Senf (8, 10, 11, 14)	20.50
Gemüsefrikadellen im Garten (vegan option) (1, 8, 10, 11, 12, 13, 14)	14.90

GEGRILLTES FLEISCH

Gegrillte Iberische Schweinepluma mit Chimichurri und Kartoffelgratin (glutenfreie Option) (11, 14)	19.90
Frisona-Rinderkotelett (14)	49.00/kg
Black Angus Rinderkotelett (14)	80.00/kg
Hohe Rippe mit argentinischer Criolla-Sauce und Folienkartoffeln mit Knoblauchbutter (9, 14)	21.90
Rinderfilet mit Demi-glace, gebackener Kartoffel und Gemüse (1, 9, 10, 14)	21.50
Gourmet-Burger mit Ziegenkäse, Gewürzgurken, karamellisierten Zwiebeln und Bourbon-Sauce (1, 3, 8, 9, 11, 12, 14)	16.90

DESSERTS

Hausgemachte Blätterteig-Millefeuille mit Sahne und Schlagsahne (1, 3, 9)	5.90	Schokoladen-Versuchung in Texturen (1, 3, 8, 9)	5.90
Avocado Trampantojo mit Limettenmousse und Zitrustrüffel-"Kern," mit falscher Vulkanerde und hausgemachtem Avocado-Eis (1, 3, 8, 9)	6.80	Käsekuchen mit warmer roter Fruchtkonfitüre (1, 3, 9)	5.90
		Schokoladen-Coulant mit Eis (1, 3, 8, 9, 13, 14)	5.90

Wenn Sie Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

