



HACIENDA 1676
GASTRO & SHOP














EL GRILL

HORARIO











De jueves a lunes en nuestra plaza central **13:00 a 00:00h**

Última comanda en cocina a las 22:30h.












PARA EMPEZAR

Jamón ibérico	25.90
	
Surtido de quesos	16.50
	
Foie mi-cuit casero de pato macerado al calvados	15.50
	
Humus con paté de sardina y totopos fritos	8.90
  	
Ensalada de pimientos asados con aliño de comino, ventresca de atún, sobre cama de aguacate y rúcula	13.90
 	
Ensalada de cogollos con ahumados, vinagreta cítrica y salteado de langostinos	14.50
  	
Nuestras croquetas	9.50
   	
Crujientes de morcilla de Burgos con salsa de piquillo	9.50
 	
Rejo de pulpo a la parrilla con salsa kimchi, espuma de papa y chicharrón de cochino negro	17.90
   	










DE CUCHARA

Pochas de navarra con almejas y langostinos	14.50
  	
Fideos a la cazuela con papada ibérica a baja temperatura y pollo de corral	9.50
    	
Callos de ternera a la madrileña con su morro y pata	12.90
 	











PESCADOS

Bacalao confitado sobre cama de puré de papa canaria, con salsa vizcaína de piquillos y coral crujiente de tinta de calamar	17.50
   	
Delicias de merluza a la romana con salsa tártara	17.50
   	
Tataki de atún rojo con sésamo, mayonesa de soja y wasabi	16.90
  	













CARNES

Cochinillo asado con compota de manzana y papas a la panadera	25.90
	
Cordero lechal asado a baja temperatura	26.90
	
Costilla de ternera a baja temperatura con puré de papa, reducción de vino tinto canario y verdura de temporada	19.90
   	
Carrillera de cerdo estofada al estilo tradicional	15.50
  	

A LA PARRILLA

Pluma de cerdo ibérico al grill con chimichurri y gratén de papa	17.90
 	
Chuletón de vaca Frisona madurada con guarnición	45.00
	
Chuletón de añejo canario	34.00
	
Bife de lomo bajo acompañado de salsa criolla argentina y papa folio con mantequilla de ajo	21.50
 	
Solomillo de vaca con Demi-glace papa asada y verduritas	19.50
   	

POSTRES

Milhoja casera de hojaldre con crema y nata	5.50
  	
Espuma de arroz con leche	4.80
	
Trampantojo de aguacate con mouse de lima y hueso de trufa cítrica con falsa tierra volcánica y helado casero de abocado.	6.80
   	
Tentación de chocolate en texturas	6.90
   	



Si tiene alguna alergia, consulte con nuestro personal.



HACIENDA 1676
GASTRO & SHOP























EL GRILL

SCHEDULE











From Thursday to Monday in our central square **from 1pm to 12am**

Last kitchen order at 10.30pm












APPETIZERS

Iberian Ham		25.90
		
Cheese Platter		16.50
		
Homemade Duck Foie Mi-Cuit marinated in calvados		15.50
		
Hummus with Sardine Pâté and Fried Tortilla Chips	  	8.90
Roasted Pepper Salad with cumin dressing, tuna belly, on a bed of avocado and arugula		13.90
 		
Heart of Lettuce Salad with Smoked Fish with citrus vinaigrette and sautéed prawns		14.50
  		
Our Croquettes	    	9.50
Crunchy Burgos Blood Sausage with piquillo pepper sauce		9.50
 		
Grilled Octopus Tentacle with kimchi sauce, potato foam, and crispy black pig cracklings		17.90
   		

SOUPS AND STEWS

Navarra Beans with clams and prawns		14.50
  		
Casserole Noodles with slow-cooked Iberian pork cheek and chicken		9.50
    		
Madrid-Style Beef Tripe with snout and hoof		12.90
 		

FISH

Confit cod on a bed of Canarian potato purée , with piquillo pepper Vizcaina sauce and crispy squid ink coral		17.50
   		
Roman-Style Hake Delights with tartar sauce		17.50
   		
Red tuna Tataki with sesame, soy mayonnaise, and wasabi		16.90
  		






MEATS

Roast Suckling Pig with apple compote and pan-fried potatoes		25.90
		
Slow-Cooked Roast Lamb		26.90
		
Slow-Cooked Beef Rib with potato purée, Canarian red wine reduction, and seasonal vegetables		19.90
    		
Traditional Stewed Pork Cheeks		15.50
  		

GRILLED MEATS

Grilled Iberian Pork Pluma with chimichurri and potato gratin		17.90
 		
Matured Frisian Cow Ribeye with garnish		45.00
		
Canarian Yearling Ribeye		34.00
		
Sirloin Steak with Argentine criolla sauce and foil-wrapped potatoes with garlic butter		21.50
 		
Beef Tenderloin with demi-glace, baked potato, and vegetables		19.50
   		

DESSERTS

Homemade Puff Pastry Mille-Feuille with cream and whipped cream		5.50
  		
Rice Pudding Foam		4.80
		
Avocado Trampantojo with lime mousse and citrus truffle "pit," with fake volcanic soil and homemade avocado ice cream		6.80
   		
Chocolate Temptation in Textures		6.90
   		



If you have any allergies, please consult our staff.



HACIENDA 1676
GASTRO & SHOP

EL GRILL

ZEITPLAN











von Donnerstag bis Montag auf unserem zentralen Platz **von 13.00 bis 12.00 Uhr**

Letzte Küchenbestellung um 22.30 Uhr












VORSPEISEN

Iberischer Schinken	25.90
	
Käseplatte	16.50
	
Hausgemachte Enten-Foie Mi-Cuit mariniert in Calvados	15.50
	
Hummus mit Sardinenpâté und gebratenen Tortilla-Chips	8.90
  	
Salat aus gerösteter Paprik mit Kümmeldressing, Thunfischbauch auf einem Bett aus Avocado und Rucola	13.90
 	
Herzsalat mit Geräuchertem mit Zitrus-Vinaigrette und sautierten Garnelen	14.50
  	
Unsere Krokette	9.50
    	
Knusprige Burgos-Blutwurst mit Piquillo-Pfeffersauce	9.50
 	
Gegrillter Oktopusarm mit Kimchi-Sauce, Kartoffelschaum und knusprigen Schwarzes-Schwein-Grieben	17.90
   	











SUPPEN UND EINTÖPFE

Navarra Bohnen mit Muscheln und Garnelen	14.50
  	
Kasserollennudeln mit langsam gegarter Iberischer Schweinebacke und Freilandhuhn	9.50
    	
Madriker Kutteln mit Schnauze und Huf	12.90
 	











FISCH

Konfiertes Kabeljau auf einem Bett aus Kanarischem Kartoffelpüree, mit Piquillo-Pfeffer Vizcaina-Sauce und knusprigem Tintenfisch-Coral	17.50
   	
Kabeljau-Häppchen nach römischer Art mit Tartarsauce	17.50
   	
Roter Thunfisch-Tataki mit Sesam, Soja-Mayonnaise und Wasabi	16.90
  	













FLEISCH

Geröstetes Spanferkel mit Apfelkompott und gebratenen Kartoffeln	25.90
	
Langsam gegartes Lamm	26.90
	
Langsam gegarte Rinderrippe mit Kartoffelpüree, Kanarische Rotweinreduktion und Saisongemüse	19.90
    	
Traditionell geschmorte Schweinebäckchen	15.50
  	

GEGRILLTES FLEISCH

Gegrillte Iberische Schweinepluma mit Chimichurri und Kartoffelgratin	17.90
 	
Reife Friesische Kuh-Ribeye mit Beilage	45.00
	
Kanarisches Jung-Rind-Ribeye	34.00
	
Lendensteak mit argentinischer Criolla-Sauce und Folienkartoffeln mit Knoblauchbutter	21.50
 	
Rinderfilet mit Demi-glace, gebackener Kartoffel und Gemüse	19.50
   	

DESSERTS

Hausgemachte Blätterteig-Millefeuille mit Sahne und Schlagsahne	5.50
  	
Reispudding-Schaum	4.80
	
Avocado Trampantojo mit Limettenmousse und Zitrustrüffel-"Kern," mit falscher Vulkanerde und hausgemachtem Avocado-Eis	6.80
   	
Schokoladen-Versuchung in Texturen	6.90
   	



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