

	SOPA "Don TOMATE"	*k	5,50
	CREMA DE TOMATE CON GINEBRA, CROUTONS & NATA TOMATENCREMESUPPE MIT EINEM SCHUSS GIN, CROUTONS & SAHNEHAUBE CREAMY TOMATO SOUP WITH GIN, BREAD CRUMBS & WIPPED CREAM		
	SOPA "al MAR ORIENTAL"	*fbeh	13,50
	SOPA CLARA DE PESCADO CON LECHE DE COCO, MARISCOS & HIERBAS ORIENTALES FISCHSÜPPCHEN MIT MEERESFRÜCHTEN & NOCKEN VON EDELFISCHEN -ORIENTALISCH AROMATISIERT FISH SOUP WITH COCONUT MILK, SEAFOOD & ORIENTAL HERBS		
	QUESO "la FRANCESA del JARDIN"	*k	9,80
	QUESO DE CABRA FRANCES GRATINADO SOBRE CARPACCIO DE ZUCCHINI CON REMOLACHA & RABANO PICANTE GRATINIERTER FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE AUF ZUCCHINI-CARPACCIO, DAZU ROTE BEETE & MEERRETTICH GRATINATED FRENCH GOAT CHEESE TOPPED ON ZUCCHINI CARPACCIO, REED BEETS & HORSERADDISH		
	SALMON "PAPAYA & AGUACATE "	*b	11,50
	SALMON AHUMADO SOBRE ENSALADA DE AGUACATE Y PAPAYA & VINAGRETA DE MARACUJA RÄUCHER-WILDLACHS AUF AVOCADO-PAPAYA SALAT & MARACUJA VINAIGRETTE SMOKED SALMON TOPPED ON AVOCADO -PAPAYA SALAD & MARACUJA VINAIGRETTE		
	DUO de FOIE GRAS		16,50
	DOS MODOS DE HIGADO DE GANSO CON SALSAS DE CHOCOLATE & CHILI ZWEIERLEI VON DER GÄNSESTOPFLEBER AN SCHOKO-CHILI-SAUCE A DUET OF HOMEMADE GOOSE LIVER WITH CHOCOLATE-CHILI-SAUCE		
	CROQUETAS "CANARIAS"	*fm	8,80
	CROQUETAS CASERAS DE GAMBAS CON MOJO ROJO & ALIOLI HAUSGEMACHTE GARNELEN-KROKETTEN AN KANARISCHER PAPRIKACREME & KNOBLAUCH MAJONESE HOMEMADE SHRIMP CROQUETTES WITH CANARIAN RED PEPPER SAUCE & GARLIC MAYONNAISE		
	LANGOSTINOS "al AJILLO"	*b	14,50
	LANGOSTINOS AL AJILLO CON BRANDY & CHILI HUMMERKRABBen -GESCHÄLT- MIT KNOBLAUCH UND CHILI IN OLIVENÖL MIT BRANDY PEELED KING PRAWNS WITH GARLIC, CHILLI & A SHOT OF BRANDY IN HOT OLIVE OIL		
	CARPACCIO "CIPRIANO VERDE"	*k	14,50
	LONCHAS DE SOLOMILLO CRUDO CON QUESO PARMESANO, ACEITE DE OLIVA & RUCCOLA GEEISTES RINDER-CARPACCIO MIT FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN & RUCCOLA-SALAT THIN SLICES OF ICED RAW BEEF WITH SHAVINGS OF FRESH PARMESAN CHEESE & RUCCOLA SALAD		
	TERNERA "VITELLO TONNATO"	*fk	10,80
	LONCHAS FINAS DE TERNERA CON CREMA DE ATUN & ALCAPARRAS KALBSNUSSSCHEIBEN AN PIKANTER THUNFISCHCREME MIT KAPERN VEAL BREAST SLICED & SERVED WITH CAPERS & TUNA MARINADE		
	RAVIOLI "VARENIKI"	*k	10,50
	PASTA RUSSIA CASERA DE REQUESON RELLENO CON HIERBAS, SETAS & VERDURAS HAUSGEMACHTE RUSSISCHE QUARK RAVIOLI GEFÜLLT MIT KRÄUTERN, GEMÜSE & PILZEN HOMEMADE RUSSIAN RAVIOLI FROM COTTAGE CHEESE STUFFED WITH HERBS, VEGETABLE & MUSHROOMS		
	CUBIERTO & PAN ARTESANO "a la CASA TAGORO"	*mfknc	2,50/P
	SERVILLETA DE TELA & CESTITA DE PAN CON 2 PANECILLOS CALIENTES & TRES MOJOS - siempre se sirve de primero GEDECK DAZU BROTKORB MIT 2 WARMEN BRÖTCHEN & DREIERLEI AUFSTRICHEN - wird immer vorneweg serviert COVER & BREAD BASKET WITH 2 WARM BREAD ROLLS & THREE DIFFERENT SPREADS-will always served first		

I.C.I.G INCL.

STEUER INKL.

TAX INCL.



PESCADO & PLATOS VEGETARIANOS FISCH & VEGETARISCHES FISH & VEGETARIAN

BACALAO "al ANGEL" *bmk 21,80

BACALAO ENVUELTO EN KATAIFI SOBRE CREMA DE BATATAS & VERDURITAS
KABELJAUFILLET IM ENGELSHAAR-MANTEL AUF SÜSSKARTOFFELPÜREE DAZU MARKTGEMÜSE
COD FISH FILET COATED IN KATAIFI TOPPED ON SWEET POTATOS CREAM & VEGETABLES

SALMON "el SALVAJE" *bk 20,80

LOMO DE SALMON SALVAJE CON RAGÚ DE PUERRO & TARTITAS DE PAPAS CRUJIENTE
WILDLACHSFILET MIT CREMIGEM LAUCHRAGOUT & RÖSTI
WILD SALMON FILET WITH CREAMY LEEK RAGOUT & CRUNCHY POTATO CAKE

 **ARROZ MELOSO "al MAR ATLANTICO"** *kef 20,80

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 17,80

ARROZ CREMOSO CON VERDURAS TEMPORADAS, SETAS DEL BOSQUE & PARMESANO
SPANISCHES RISOTTO MIT FRISCHEM GEMÜSE, WALDPILZEN & PARMESAN
SPANISH RICE WITH FRESH VEGETABLES, FOREST MUSHROOMS & PARMESAN

TALLERINE "al MAR" *mkafe 21.80

TAGLIATELLE CON LANGOSTINOS EN SALSA BOGAVANTE
TAGLIATELLE MIT HUMMERKRABBen AN HUMMERRAHM
TAGLIATELLE WITH KING PRAWNS IN CREAMY LOBSTER SAUCE

PLATOS DE CARNE FLEISCH-SPEZIALITÄTEN MEAT DISHES

PATO "al FRUTAS ROJAS" *hk 23,80

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" *k 19,80

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 23,50

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 26,50

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

SOLO LOS DOMINGOS  **NUR SONNTAGS**  **ONLY SUNDAYS**

se ruega reservar

Reservierung empfohlen

reservation recommended

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

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

I.C.I.G INCL.

STEUER INKL.

TAX INCL.

POSTRES DULCES  **SÜSS-SPEISEN**  **SWEET DESSERTS**

HELADITOS “a la CASA TAGORO” bola/ Kugel/ ball *k 2,30

DIFERENTES VARIEDADES DE HELADOS CON DECORACIÓN
 VERSCHIEDENE SORTEN VON SPEISEEIS MIT DEKORATION
 VARIETY OF DIFFERENT ICE CREAMS WITH DECORATION

“DUETO de MOUSSÉ “ *kca 7,50

MUS CASERO DE DOS CHOCOLATES CON NATA
 ZWEIERLEI MOUSSE VON FEINSTEN SCHOKOLADEN -HAUSGEMACHT- MIT SAHNE
 HOMEMADE MOUSSE MADE FROM TWO OF THE BEST CHOCOLATES WITH WHIPPED CREAM

CRÉME “BRÛLÉE“ *ak 7,50

CREMA CASERA DE VAINILLA-JENGIBRE & GRANITÉ DE NARANJA
 KARAMELLISIERTE VANILLE- INGWERCREME DAZU ORANGEN-GRANITÉ
 CARAMELIZED VANILLA-GINGER PUDDING WITH & ORANGE GRANITÉ

COULANT ”de CHOCOLATE“ *mkc 7,50

TARTITA DE CHOCOLATE CON NÚCLEO DERRETIDO SOBRE PULPA DE FRUTAS DE BOSQUE
 SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM ÜBERRASCHUNGSKERN AN WALDBEERMARK
 CHOCOLATE TARTE WITH LIQUID SURPRISE INSIDE ON FOREST BERRY SAUCE

 **TARTA “APFELSTRUDL“ de la ABUELA AUSTRIACA** *mak 7.-

TARTA CASERA DE MANZANA CON PASAS, HELADO DE VAINILLA, SALSA DE CHOCOLATE & NATA
 HAUSGEMACHTER APFELSTRUDL MIT ROSINEN DAZU VANILLEEIS, SCHOKOSAUCHE & SAHNE
 HOMEMADE AUSTRIAN APPLE STRUDL WITH RAISINS, VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE

POSTRES LIQUIDOS  **FLÜSSIG & SÜSS**  **LIQUER DESSERTS**

SORBETE “ a la Casa Tagoro” 6,80

SORBETE DEL TIEMPO CON ESPUMOSA
 JAHRESZEITEN-SORBET AUFGEGOSSEN MIT PROSECCO
 SEASON SORBET FILLED UP WITH SPARKLING WINE

 **TESTAMENTO-Malvasia** Abona 5cl 6.50











VINO DE POSTRE, BLANCO AROMATICO DULCE DE LA MALVASIA
 WEISSER MALVASIA-DESSERTWEIN AUS DEM INSELSÜDEN
 WHITE SWEET DESSERT WINE OF THE SOUTH OF TENERIFE

I.C.I.G INCL.

STEUER INKL.

TAX INCL.

 PLATO CANARIO KANARISCHES GERICHT CANARIAN DISH  ESTILO AUSRIACO ÖSTERREICHISCHE ART AUSTRIAN STYLE  PLATO VEGETARIANO VEGETARISCHES GERICHT VEGETARIAN DISH

 Huevo Egg Ei	 Pescado Fish Fisch	 Frutos secos Nuts Nüsse	 Soja Soy Soja	 Molluscos Molluscs Weichtiere	 Crustaceans Krustentiere	 Cacahueteres Peanuts Erdnüsse	 Apio Celery Sellerie	 Sulfitos Sulfites Sulfite	 Sesamo Sesame Sesam	 Leche Milk Milch	 Mostaza Mustard Senf	 Gluten	 Altramuzes Lupins Lupinen
* a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n