

	SOPA "Don TOMATE"	*k	6,80
	CREMA DE TOMATE CON CROUTONS, NATA, Y UN CHORRITO DE GINEBRA TOMATENCREMESUPPE MIT EINEM SCHUSS GIN, CROUTONS & SAHNEHAUBE CREAMY TOMATO SOUP WITH GIN, BREAD CRUMBS & WIPPED CREAM		
	SOPA "al MAR ORIENTAL"	*fbeh	14,80
	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	12,50
	QUESO DE CABRA FRANCES GRATINADO, SOBRE CARPACCIO DE ZUCCHINI, 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	15,50
	SALMÓN AHUMADO SOBRE ENSALADA DE AGUACATE Y PAPAYA & VINAGRETA DE MARACUYÁ RÄUCHER-WILDLACHS AUF AVOCADO-PAPAYA SALAT & MARACUJA VINAIGRETTE SMOKED SALMON TOPPED ON AVOCADO -PAPAYA SALAD & MARACUJA VINAIGRETTE		
	DUO de FOIE GRAS	*k	16,80
	DUETO DE HIGADO DE GANSO ACOMPAÑADO POR UNA SALSA AL 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	16,50
	LANGOSTINOS EN ACEITE DE OLIVA CON AJO & CHILI FLAMBEADO CON BRANDY 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	16,50
	SOLOMILLO DE TERNERA CRUDO EN LONCHAS CON QUESO PARMESANO, ACEITE DE OLIVA & RUCCULA 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	11,80
	LONCHAS FINAS DE TERNERA LECHAL BAJO UNA CREMA DE ATUN CON ALCAPARRAS KALBSNUSSSCHEIBEN AN PIKANTER THUNFISCHCREME MIT KAPERN VEAL BREAST SLICED & SERVED WITH CAPERS & TUNA MARINADE		
	RAVIOLI "VARENIKI"	*k	11,80
	RAVIOLIS DE REQUESON CASEROS DE RECETA RUSA, RELLENOS DE HIERBAS, SETAS SILVESTRES & 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
	CUBIERTO & CESTITA DE PAN CON 2 PANECILLOS CALIENTES & TRES MOJOS - servimos al comienzo 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 ÁNGEL" *bmk 22,80

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

SALMON "el SALVAJE" *bk 21,80

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

 **ARROZ MELOSO "al MAR ATLANTICO"** *kef 22,80

CON VARIADO DE MARISCOS & LANGOSTINO
SPANISCHES RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN & HUMMERKRABBE
SPANISH RICE CON MARISCOS & KING PRAWN

 **ARROZ MELOSO "al PARMESANO"** *k 18,80

CON VERDURAS FRESCAS, SETAS SILVESTRES & PARMESANO
SPANISCHES RISOTTO MIT FRISCHEM GEMÜSE, WALDPILZEN & PARMESAN
SPANISH RICE WITH FRESH VEGETABLES, FOREST MUSHROOMS & PARMESAN

TALLARINES "al MAR" *mkafe 23.80

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

PLATOS DE CARNE FLEISCH-SPEZIALITÄTEN MEAT DISHES

PATO "al FRUTOS ROJOS" *hk 24,50

PECHUGA DE PATO AL SARTEN EN SU PUNTO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS, ACOMPAÑADA DE PAPAS GRATINADAS
ZART ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AN WALDBEERSAUCE DAZU GRATINIERTER KARTOFFELN
PINK DUCK BREAST IN FOREST BERRY SAUCE WITH GRATINATED POTATOES

CERDO "a la MOSTAZA ANTIGUA" *k 20,80



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 24,50

SOLOMILLO DE TERNERA EN SU PUNTO CON SALSA DE PIMIENTA VERDE, VERDURAS DEL 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 27,50

SOLOMILLO DE TERNERA- MEDIO HECHO CON FOIE GRAS AL SARTÉN, SOBRE PURÉ DE PAPAS ATRUFADAS & REDUCCIÓN DE VINO TINTO
FILETSTEAK VOM WEIDERIND-medium & gebratene GÄNSESTOPFLEBER, SÜSSWEIN-REDUKTION, getrüffeltes KARTOFFELPÜREE
BEEF FILET- MEDIUM & ROASTED GOOSE LIVER TOPPED ON SWEET WINE-REDUCTION & TRUFFLED POTATO PURÉE

EL 1.DOMINGO del mes  **JEDEN 1. SONNTAG**  **EVERY 1.SUNDAY**
solo con reserva anticipada Reservierung notwendig reservation necessary

 **CERDO "BAVAROISE"** *amh 16,80

CERDO ASADO AL ESTILO BAVAROISE EN SU SALSA CON UNA ALBONDIGA DE PAN & UNA DE PAPA & ENSALADA DE COL BLANCO
OFENFRISCHER SCHWEINE-KRUSTENBRATEN IN BIERSOSS MIT ZWEIERLEI KNÖDL DAZU KRAUTSALAT MIT SPECK
BAVARIAN ROAST PORK, FROM THE OVEN, IN BEER SAUCE WITH TWO KINDS OF DUMPLINGS & COLE SLAW

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 VARIETADES 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 LIQUIDO CALIENTE CON SALSA DE FRAMBUESA
 SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM ÜBERRASCHUNGSKERN AN HIMBEERMARK
 CHOCOLATE TARTE WITH LIQUID SURPRISE INSIDE ON RASBERRY 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 AUFGEKOSSEN 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	Cacahuetes Peanuts Erdnüsse	Apio Celery Sellerie	Sulfitos Sulfites Sulfiten	Sésamo Sesame Sesam	Leche Milk Milch	Mostaza Mustard Senf	Gluten	Altramüces Lupins Lupinen
* a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n