

MELVIN

Martin Perasategui.

VORSPEISEN

- | | | |
|--|---|-----------|
|  | Rote Bete Salmorejo mit Sardinen, eingelegter Gemüse Schleier und Käsepulver | 17 / Inkl |
|  | Spanischer Kartoffelsalat mit Räucheraal auf leicht scharfer "Causa Limeña" | 18 / Inkl |
| | Burrata auf Korianderpesto, getrockneten Tomaten und Kalamata-Oliven | 19 / 1 |
| | Iberischer Eichelschinken | 32 / 14 |
|  | Steak Tartar aus Galizischen Rinderfilet mit geröstetem Brot | 23 / 5 |
|  | Kanarischer roter Thunfischtatar auf "Ajoblanco" Suppe und Traubengel | 23 / 5 |
| | Auswahl an hausgemachten Krokette | 14 / Ink |
|  | Salatherzen auf Roter Bete, Tomaten, Avocado und saurem Apfel-Bett | 16 / Inkl |
|  | "Papa Bonita Revolcona", grob zermatschte Kartoffeln mit einem auf niedriger Temperatur gechotem Ei und Torreznos (gebratener Specksnack) | 17 / Inkl |
|  | Jakobsmuschel mit Erbsen-Toffee-Schaum, iberischem Schinkenpulver und Fencheltau | 24 / 6 |
|  | Knackige Wolfsbarsch-Tacos, Gurken-Mayonnaise und ein Hauch von "Jalapeños", begleitet von schwarzen Kartoffeln | 29 / 11 |



GLÜCK TEILEN Gerichte mit diesem Symbol können in zwei Teller aufgeteilt werden

Zuschlag 3€

MELVIN

Martin Berasategui.

REIS

Reis mit lokalem Gemüse	19 / Inkl
Arroz Reis mit Meeresfrüchten à la "señoret" mit roten Garnelen	31 / 7
Dehesa-Reis, iberisches Schwein und Spargel	22 / Inkl
Risotto mit Ente und Champignons	24 / Inkl

FISCH

Fisch unserer Küsten auf einem frischen Knollensellerie- und Apfelsalat, Fenchelpüree und Rote-Bete-Schaum	26 / Inkl
Gegrillter Seehechtrücker umwickelt mit dünnen Speckscheiben, auf getrüffeltem jungem Spinat und geräuchertem Saft	28 / 4
Ganze gegrillte Fische	
Subtropical Subtropisch (Nördlicher Schleimkopf, Schwarzkopfhai, Wrackbarsch)	70 Kg / 28 Kg
Ozeanisch (Brasse, Meerbrasse, Steinbutt)	120 Kg / 48 Kg

(Erkundigen Sie sich bei unserem Saal Team nach der täglichen Verfügbarkeit)

MELVIN

Martin Perasategui.

FLEISCH

45 Tage Dry Aged Galicisches Beef Sirloin	75/kg / 33/kg
45 Tage Dry Aged Simmentaler T-Bone Steak	85/Kg/ 43/Kg
Tournedos Rossini	39 / 15
Lammkarree, Wildspargelsalad, Wiesenbocksbart mit einem Hauch Zitrone und Rotweinsauce	31 / 7
Knuspriges Ferkel mit geröstetem Paprika-Chutney, Ananaskonfitüre und griechischem Kochapfel	24 / Inkl

Fragen Sie unser Team, wenn Sie Ihre Mahlzeit mit einer unserer Saucen oder Beilagen des Tages begleiten möchten

DESSERTS

Warmer Schokoladenkuchen mit Eiskaffee-creme und weißer Schokoladensauce	10 / 2
Zitronenimitation gefüllt mit Champagnersorbet, Gin-Granita und Basilikum-Limetten-Eis	9 / Inkl
Pistazien-Biskuitkuchen mit Eis, Orangencreme und Wacholder-Granita	9 / Inkl
Die Käse, die Martín mag	16 / 8

Auswahl an Brot, Butter und Appetizer 4 € pro Person

*Inkl. Gerichte in MP (Halbpension) inbegriffen

Die Preise sind in € angegeben und enthalten IGIC (Kanarische Indirekte Allgemeine Steuer)..

Für spezielle Diäten oder bei Unverträglichkeiten sowie Lebensmittelallergien (z.B. Trockenfrüchte), freut sich unser Personal Ihnen bei der Auswahl Ihres Menüs helfen zu können