



**KAR
BON**
COCINA DE MERCADO



E N G L I S H



LIGHT STARTERS



*Cold, light and very refreshing dishes. Ideal to whet your appetite.
Perfect for sharing.*

||||| Mashed Roasted potatoes with marinated sardine and tomato vinaigrette 12€

Oven-roasted potatoes, seasoned with different sauces and ingredients, accompanied by marinated sardine fillets, roasted peppers, and a tomato and aromatic vinaigrette.

||||| Seafood cocktail with chargrilled oil 20€

Cold salad of prawns, octopus, mussels, and house-confit tuna with a vegetable vinaigrette, wakame seaweed, and a dressing of charcoal oil, macho vinegar, and honey.

||||| Seasonal tomatoes with sea salt, basil shoots and EVOO 12€

The best varieties of tomatoes we can get in the market, cut in different ways and dressed with good extra virgin olive oil, basil sprouts, and sea salt flakes.

||||| Seasonal tuna tartar with pureed mango salmorejo 20€

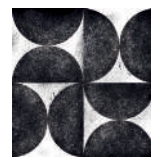
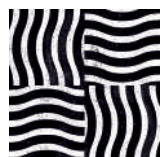
Seasonal tuna loin, subtly cut and dressed, accompanied by a creamy mango sauce in the form of traditional salmorejo.

||||| Traditional white fish ceviche with fried yucca 18€

Diced white fish from the best fish in the market, traditionally seasoned with tiger's milk, lime, cilantro, corn, diced roasted sweet potato, red onion, and a touch of spice. We love to accompany it with very crispy fried yucca.

||||| Kar Bon salad, the best of the Garden and the sea 20€

We select the best ingredients from our pantry to compose an ideal salad for sharing with friends. Prawns, tuna loin, mussels, grilled avocado, roasted sweet potato, roasted peppers, mixed lettuce leaves and a delicious sweet and savory vinaigrette.





WARM STARTERS



Designed to share

||||| Octopus croquettes with caramelized onion 14€

Creamy octopus croquettes made with a stew we call "mojo pulpo" mixed with a traditional béchamel. They are coated in a classic breading and fried until golden, served with octopus slices, caramelized onion, and a slightly spicy sauce.

||||| Grilled cheese with pumpkin jam and cilantro sauce 14€

Semi-cured and smoked goat cheese from the area, grilled until well toasted on one side. Accompanied by a very traditional, slightly sweet pumpkin jam and a contrasting cilantro mojo made in a mortar.

||||| Battered Squid Strips with Black Aioli 16€

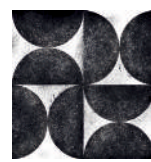
Center cut of squid, sliced into strips, coated in egg and flour, and then fried. Served with a traditional aioli mixed with squid ink.

||||| Bonito fish turnover in boiled mojo 14€

Traditional dough made with equal parts wheat and corn flour, filled with delicious tuna cooked with a savory boiled mojo. Baked in a wood-fired oven. Presented with emulsified boiled mojo and a refreshing pico de gallo.

||||| Lentil stew with squid and herbs 10,5€

Traditional lentil stew where the secret of the recipe is that it's cooked with fish broth and a vegetable stir-fry made over coals, reminiscent of "grandma's home cooking." Accompanied by a cut of squid and black aioli.



)))) FROM THE EARTH TO THE GRILL))))

For vegetable lovers.

We love to enhance their flavor by cooking them over coals or a grill

Ideal for sharing.

)))) Roasted beets, yogurt, and basil 12€

Beets roasted completely on the grill seasoned with aromatics, EVOO, and spices to counteract the earthy flavor. Served with creamy Greek yogurt.

)))) Roasted bell peppers with aromatic herbs and EVOO 6,5€

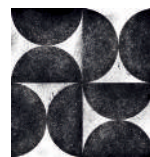
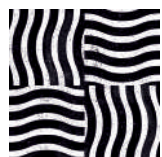
High-quality red peppers roasted over a charcoal flame to achieve a caramelized point. Presented peeled, with aromatics, EVOO and sea salt flakes.

)))) Roasted eggplant with glazed vegetables 10,5€

We select the best eggplants from the market to roast over flames until tender and sweet. Covered and peeled, then glazed with palm honey to achieve spectacular caramelization in the oven.

)))) Grilled onion with cheese cream and rye bread 10€

Designed to evoke memories of old-fashioned onion soups. Small onions grilled until tender, a base of homemade cheese cream, and served with toasted rye bread slices.





FROM THE SEA TO THE GRILL



*Dedicated to seafood. Depending on what the sea provides,
we always have fresh local fish in our display.*

These are main dishes.

}}}} Grilled cockles in a wood-fire oven with roasted lime (300g) 28€

Cockles brought from the Galician coast and cooked in a wood-fired oven to impart a light smoky aroma. Served with roasted lime.

}}}} Grilled Razor Clams with Light Pil Pil of Palmer Pepper (300g) 28€

Razor clams from the Galician coast, cooked in a wood-fired oven and served with a flavorful sauce made from fish broth, the clam's own water, and Palmer pepper pulp for a beautiful reddish color.

}}}} Grilled lobster with tarragon butter (two halves) 62€

Lobster roasted in a wood-fired oven with a delicious tarragon butter. The lobster is infused with that toasted butter flavor we love so much.

}}}} Grilled lobster with spiced mayonnaise (two halves) 80€

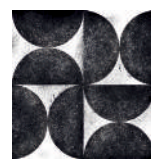
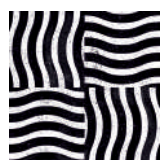
Lobster roasted in the wood-fired oven in the most traditional way with clarified butter. Served with a creamy, slightly spicy spiced mayonnaise.

}}}} Grilled fish of the day with sea chimichurri sauce (price per kilo) 44€

Fresh local fish, grilled whole and basted continuously with ajilimoji (a traditional northern Spanish fisherman's seasoning). Once grilled, it is filleted at the table and served with a sauce made of seaweed, spices, and some secret ingredients...

}}}} Fillet of market fish with mojo BG 24€

We select the best fish of the week to make clean, boneless fillets. Grilled and served with one of our most emblematic mojos under the BG (Baobab Gourmet) brand.



}}}} **OUR SPECIALTY "ESPETOS"** }}}}

*A tribute to the traditional grilling methods of southern fishermen.
Fish skewered on a moistened reed, stuck in the sand,
and grilled near the fire.*

**Prices and selections vary according to the market.*

}}}} **Sardines with a leafy green salad (5 units / 500g) 16€**

Sardines marinated in a sea salt brine, skewered and grilled over the flame. Served with a refreshing green salad.

}}}} **Octopus with a spice and honey glaze 24€**

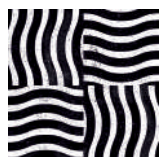
Traditionally cooked octopus tentacles, skewered and grilled over the coals. Glazed with a honey and spice marinade during grilling.

}}}} **Blue fish whole with seaweed mojo 22€**

The best tuna loins, cut into rectangular pieces and skewered. Grilled to a semi-rare finish. Filleted and served with a refreshing pico de gallo and a seaweed mojo.

}}}} **White Fish with Seaweed Mojo (by weight, price per kilo 44€/kg)**

The best possible white fish, marinated in a sea salt brine, skewered, and grilled over the flame. For every kilo of weight, the grilling time is about 40 minutes. Filleted at the table and served with a seaweed mojo



|||| GRILLED FINISHED RICES ||||

Our rice dishes are cooked in a "llauna" (a type of shallow metal pan) rather than a paella pan. They are finished in the charcoal oven.

We design different recipes, paying close attention to the quality of our rice, the preparation of our broths and the choice of our raw materials."

Rice for 2 people, please consult other options.

|||| Rice with vegetables and rosemary emulsion 38€ (for two people)

A special recipe for vegetarians where all the vegetables are grilled, and our rice is cooked with a mushroom broth. Served with romesco, the best possible sauce for this type of rice.

|||| Rice with red shrimps and seafood 54€ (for two people)

Pure sea flavor. This rice is cooked with clams and squid, and near the end, red shrimp are added to finish.

|||| Black rice with squid and clams 52€ (for two people)

Rice cooked with a vegetable broth made over coals, a good fish broth, and squid ink. Once the rice is ready, it is accompanied by squid cuts and black aioli.

|||| Rice with lobster and squid 68€ (for two people)

This rice dish is the only one not made in a "llauna". A fish and seafood broth is used, and the rice is presented creamy, with some broth, and accompanied by lobster and squid.





MEATS, A SEA OF DELIGHT



For meat lovers. Most of the meat dishes are designed to be shared.

||||| Spicy chicken wings 14€

Fresh island-raised chicken wings, roasted in a wood-fired oven and finished with a super flavorful, slightly spicy marinade.

||||| Black Pig Ribs glazed with Honey and Peanuts 22€

From our native black pig breed. Ribs cooked at low temperature in a vacuum, then finished on the grill with meat juice, honey, and spices. Topped with toasted peanuts for a sweet and salty contrast.

||||| Beef Cheeks Cooked at Low Temperature and Finished on the Grill 24€

An incredible part of the cow with fantastic texture after cooking. They are seared on the grill, vacuum-cooked, and finished in the Jospier grill with meat juice.

||||| National tenderloin steak finished on the grill (450 g) 32€

Selected beef loin from cows raised on the island. Not heavily aged, but with good tenderness and flavor. Grilled with rosemary butter. Ideal for sharing.

||||| National sirloin steak finished on the grill (220 g) 26€

From the noblest part of the cow comes this cut, 220g of tender and lean meat grilled to perfection. Don't forget to request your desired level of cooking temperature.



SIDE DISHES



We designed this section of simple but very tasty sides to accompany your dishes.

||||| Green salad 4,5€

Selection of green leaves, onion, EVOO, and lemon juice.

||||| Grilled vegetables 6,5€

Peppers, eggplants, onions, mushrooms, and zucchini grilled over wood.

||||| Traditional Canarian boiled potatoes 9€

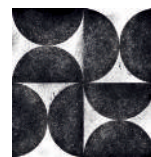
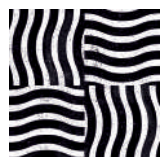
Unique Tenerife potatoes cooked with skin in water and sea salt. Once cooked, the skin has a fine salt crust.

||||| Roasted potatoes with garlic and rosemary 6€

Roasted potatoes wedges in the wood-fired oven with butter, rosemary and garlic.

||||| French fries 5€

Fresh potatoes cut into strips, poached in oil, and then fried until crispy.



}}}} SWEET AND SAVOURY }}}}

To finish the meal. Simple but delicious desserts.

}}}} Cheese tasting with its contrasts (for two people) 12€

Cheeses selected from the best farmers in the Canary Islands accompanied by garnishes and small contrasts.

}}}} Baked apple, vanilla ice cream, toffee, and cinnamon crumble 7€

Our unique take on apple pie, vacuum-cooked apple wedges, homemade toffee, a cinnamon crumble and artisan vanilla ice cream.

}}}} Fried Milk with lemon peel ice cream 6€

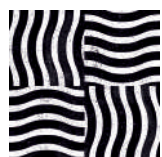
A traditional dessert from the island of La Gomera, accompanied by candied citrus peels and a refreshing artisan lemon peel ice cream.

}}}} Banana fritter, coconut cream and passion fruit caramel 6€

An homage to our most emblematic fruit, "the banana". Fried banana, seasoned with cinnamon and lime, serves as the filling for to form a fried turnover. It is accompanied by a coconut cream and a passion fruit caramel.

}}}} Malvasia zabaglione with papaya and orange 7€

Local papaya and orange dices, seasoned and covered with a light cream made from egg yolks, syrup, and Malvasía wine. Toasted with a blowtorch for a beautiful color and that delicious toasted flavor we love.





KAR BON KIDS



Traditional potatoe salad with cooked ham and cherry tomatoes 7€

Creamy potato salad with mayonnaise, fine slices of cooked ham, cherry tomatoes and dressed with olive oil.

Our wood-fired margherita pizza 8,5€

Thin crust finished in the wood-fired oven with homemade tomato sauce and soft, melting mozzarella.

Iberian ham croquettes (4 units) 8€

Creamy croquettes made with Iberian ham and béchamel, breaded with artisanal bread in the traditional way.

Breaded squid strips with black Ali Oli (60g) 8€

Center-cut squid strips with a classic breading of flour and egg, fried in olive oil and accompanied by black aioli.

Lentil stew with boiled eggs 6,5€

Traditional lentil stew with fish broth accompanied by hard-boiled egg.

Fillet of market fish with mojo BG (100g) 12€

White fish fillet, cleaned of skin and bones, grilled and served with our BG (Baobab Gourmet) mojo sauce.

French omelette with ham and cheese 7€

Two-egg omelette with cooked ham and Emmental cheese. Ask about any variations.

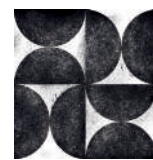
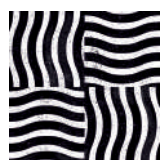
Grilled chicken wings 8€

Fresh chicken wings from the island, grilled and finished with a super tasty marinade.

Angus sirloin finished on the grill 12€

From the most noble part of the cow, this 120g cut of tender and lean meat is grilled. Don't forget to request your preferred meat temperature.

Side dishes





SIDE DISHES



Choose the side dish you like best to accompany your plate

}}}} Green salad 3€

Selection of green leaves, onion, EVOO, and lemon juice.

}}}} Traditional Canarian boiled potatoes 4,5€

Unique Tenerife potatoes cooked with skin in water and sea salt. Once cooked, the skin has a fine salt crust.

}}}} French fries 5€

Fresh potatoes cut into strips, poached in oil, and then fried until crispy.



SWEET AND SAVOURY



}}}} Baked Apple, Vanilla Ice Cream, Toffee, and Cinnamon Crumble 7€

Our unique take on apple pie, vacuum-cooked apple wedges, homemade toffee, a cinnamon crumble and artisan vanilla ice cream.

}}}} Fried Milk with lemon peel ice cream 6€

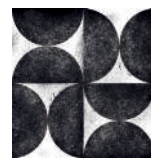
Traditional dessert from the island of La Gomera accompanied by candied citrus peels and a refreshing artisanal lemon peel ice cream.

}}}} Banana fritter, coconut cream and passion fruit caramel 6€

An homage to our most emblematic fruit, "the banana". Fried banana, seasoned with cinnamon and lime, serves as the filling for to form a fried turnover. It is accompanied by a coconut cream and a passion fruit caramel.

}}}} Artisanal ice creams 4,5€

Artisanal ice creams in different flavors served in scoop format. Ask about the possible flavors and the accessories we can add.





K





**KAR
BON**
COCINA DE MERCADO



E S P A Ñ O L



ENTRANTES LIGEROS



*Platos fríos, ligeros y muy refrescantes. Ideal para abrir el apetito.
Perfectos para compartir.*

||||| **Escacho de papas asadas con sardina marinada y vinagreta de tomate 12€**

Papa asada en el horno de leña, condimentada con diferentes salsas e ingredientes acompañados con lomos de sardinas marinadas, pimientos asados y una vinagreta de tomate y aromáticas

||||| **Salpicón de marino 20€**

Ensalada fría de langostinos, pulpo, mejillones y atún confitado en casa con vinagreta de verduritas, alga wakame y aderezo de aceite de carbón, vinagre macho y miel.

||||| **Tomates de temporada con sal marina, brotes de albahaca y AOVE 12€**

Las mejores variedades de tomate que podemos conseguir en el mercado, cortados de diferentes maneras, aderezados con un buen aceite de oliva virgen extra, brotes de albahaca y escamas de sal marina.

||||| **Tartar de atún de temporada con salmorejo de mango 20€**

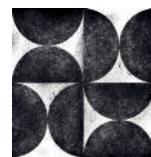
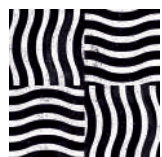
Lomos de atún de temporada, cortado y aderezado de manera muy sutil, acompañado de una salsa cremosa de mango en forma de salmorejo tradicional.

||||| **Ceviche tradicional de pescado blanco con yuca frita 18€**

Dados de pescado blanco seleccionado del mejor pescado del mercado de la semana, aderezado de manera tradicional con su leche de tigre, lima, cilantro, choclos, dados de batata asados, cebolla roja y algo de picante. Nos encanta acompañarlo con yuca frita muy crujiente.

||||| **Ensalada Kar Bon, lo mejor de la huerta y el mar 20€**

Seleccionamos los mejores ingredientes de nuestra despensa para componer una ensalada ideal para compartir con amigos. Langostinos, lomo de atún, mejillones, aguacate a la brasa, batata asada, pimientos asados, mezclum de hojas de lechuga y una deliciosa vinagreta con detalles dulces y salados.





ENTRANTES TEMPLADOS



Pensados para compartir

||||| Croquetas de pulpo con cebolla caramelizada 14€

Creemosas croquetas de pulpo elaboradas con un guiso que llamamos “mojo pulpo” y que mezclamos con una bechamel tradicional. Se realiza un empanado clásico y se fríen bien hasta que estén bien doradas, se presentan con un laminado de pulpo, cebolla caramelizada y una salsa ligeramente picante.

||||| Queso asado con mermelada de calabaza y cilantro 14€

Queso de cabra semicurado y ahumado de la zona, marcado en brasa hasta conseguir un buen tostado de uno de sus lados. Acompañamos con una receta muy tradicional de mermelada de calabaza muy poco dulce y el contraste de un mojo de cilantro elaborado en mortero.

||||| Tiras de calamar rebozados con ali oli negro 16€

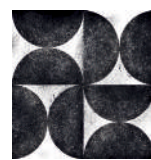
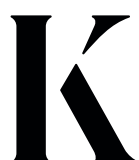
Seleccionas el centro de calamar para cortar unas tiras que posteriormente se pasan por huevo y harina antes de freír. Acompañamos con un alioli elaborado de manera tradicional y se le añade la propia tinta del calamar.

||||| Empanada de bonito en mojo hervido 14€

Masa tradicional que se elabora con harina de trigo y millo a partes iguales para que en su interior se le aporte un relleno riquísimo de atún cocinado con un sabroso mojo hervido. Se hornea en horno de brasa. En la presentación se acompaña de mojo hervido emulsionado y un refrescante pico de gallo.

||||| Estofado de lentejas con calamar y aromáticas 10,5€

Guiso tradicional de lentejas donde el secreto de la receta es cocinarlas con caldo de pescado y un sofrito de verduras elaborado sobre brasa que aporta ese sabor que nos recuerda a “comida de casa de la abuela”. Una vez terminado se acompaña de un corte de calamar y alio oli negro.



||||| DE LA TIERRA A LA BRASA |||||

Para los amantes de las verduras. Nos encanta potenciar el sabor de las mismas cuando su cocción es sobre brasa o parrilla.

Ideal para compartir.

||||| Remolachas asadas, yogurt y albahaca 12€

Remolachas asadas completamente a la brasa. Se condimentan con aromáticas, AOVE y especias para contrarrestar ese sabor a tierra. Se acompañan con un cremoso yogurt griego.

||||| Pimientos asados con hierbas aromáticas y AOVE 6,5€

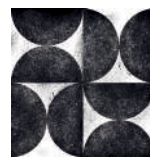
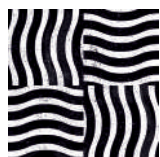
Pimientos rojos de primera calidad asados con la llama del carbón en el encendido del horno para lograr ese punto de caramelizado que nos enamora. Se presenta limpio de piel, aromáticas, AOVE y escamas de sal.

||||| Berenjenas asadas con glaseado vegetal 10,5€

Seleccionamos las mejores berenjenas del mercado para asarlas en medio de las llamas hasta conseguir que estén tiernas y dulces. Se dejan reposar tapadas y se pelan. Bañadas con miel de palma para lograr ese caramelizado en el horno espectacular.

||||| Cebollas a la brasa con crema de queso y pan de centeno 10€

La intención de este plato es que nos recuerde a esas sopas de cebolla que se comían antaño. Está compuesto de pequeñas cebollas asadas a la brasa hasta que estén tiernas, una base de crema de queso elaborada en casa y se acompaña con láminas tostadas de pan de centeno.





DEL MAR A LA BRASA



Dedicado a los productos del mar. En la medida que el mar nos lo permita en la vitrina siempre tendremos referencias de pescados de pesca de proximidad. Son platos principales.

}}}} Berberechos a la brasa en horno de leña con lima asada (300 g) 28€

Berberechos que traemos de la costa gallega y se cocinan en el horno de leña para dejar un aroma ligero a brasa. Se acompaña con lima asada.

}}}} Navajas a la brasa con pil pil ligero de pimienta palmera (300g) 28€

Navajas de buceo que traen de la costa Gallega, se cocinan en el horno de leña y se acompaña de una sabrosa salsa elaborada con caldo de pescado, el agua de la propia navaja y la pulpa de la pimienta palmera para lograr ese bonito color rojizo.

}}}} Bogavante a la brasa con mantequilla de estragón (dos mitades) 62€

Bogavante asado en horno de leña con una deliciosa mantequilla de estragón. El bogavante se queda impregnado de ese sabor tostado de la mantequilla que tanto nos gusta.

}}}} Langosta a la brasa con mayonesa especiada (dos mitades) 80€

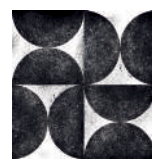
Langosta asada en el horno de leña de la manera más tradicional posible con mantequilla clarificada. Se acompaña con una cremosa mayonesa especiada y ligeramente picante.

}}}} Pescado del día a la brasa con chimichurri marino (precio por kilo) 44€

Pescado que nos aportan pescadores de la zona. En este plato la pieza se asa entera a la parrilla, en todo momento con ajilimoji (aderezo tradicional usado por los pescadores del norte de España). Una vez asado se trincha en mesa y se acompaña de una sala elaborada con algas, especias y algunos ingredientes secretos...).

}}}} Filete de pescado de lonja con mojo BG 24€

Seleccionamos el pescado que mejor nos entre en la semana para sacar unos buenos filetes de pescado limpios de espina. Se cocina a la parrilla y se acompaña con unos de nuestros mojos más emblemáticos bajo la marca BG (Baobab Gourmet).



}}}} NUESTRA ESPECIALIDAD DE ESPETOS }}}}

Un apartado que hace homenaje a la manera más tradicional de asar por los pescadores del Sur. Pinchado el pescado en una caña humedecida, clavada en la arena y cerca del fuego.

Precios y referencias según mercado.

}}}} De sardinas con ensalada de hojas verdes (5ud/500g) 16€

Sardinas marinadas en una salmuera de sal marina, pinchadas en la espada y asadas con el calor de llama. Se acompaña de una refrescante ensalada verde.

}}}} De pulpo con embarrado de especias y miel 24€

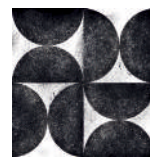
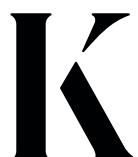
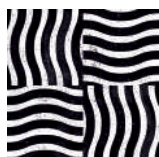
Rejos de pulpo previamente cocinados de manera tradicional, pinchados en la espada y asado al calor de la brasa. Durante el asado se pinta con un adobo de miel y especias.

}}}} De pescado azul en pieza con mojo de algas 22€

Se selecciona los mejores lomos de atún para elaborar este plato. Se cortan piezas rectangulares y se pincha en la espada. Se asa con el calor de la brasa. Su punto de cocción al terminar es semi crudo. Se trincha y se acompaña de un pico de gallo muy refrescante y un mojo elaborado con algas marinas.

}}}} De pescado blanco en pieza con mojo de algas 44€/kg

Seleccionamos la mejor pieza posible para elaborar este plato. Pescado entero que se marina en una salmuera de sal marina, se pincha en la espada y se asa al calor de la llama, por cada kilo de peso el tiempo de asado ronda los 40 minutos. Una vez asado se trincha en mesa y se acompaña de un mojo de algas marinas.



||||| **ARROCES TERMINADOS EN BRASA** |||||

Nuestros arroces se cocinan en llauna y no en paellera. Se terminan en el horno de brasa.

Diseñamos diferentes recetas cuidando al máximo la calidad de nuestro arroz, la elaboración de nuestros caldos y la elección de nuestras materias primas.

Para 2 personas, consultar otras opciones.

||||| **Arroz con verduras y emulsión de romesco 38€ (2 personas)**

Receta especial para vegetarianos donde todas las verduras se asan en brasa y se cocina nuestro arroz con un caldo de setas. Acompañamos el mismo con romesco, la mejor salsa posible a nuestro entender para este tipo de arroces.

||||| **Arroz con fondo de mar y gamba roja 54€ (2 personas)**

Puro sabor a mar. Este arroz se cocina con almejas y calamar y casi al terminar se le añaden gambas rojas hasta terminar su cocción.

||||| **Arroz negro con calamar y almejas 52€ (2 personas)**

Arroz que se elabora con un fondo de verduras elaborado en brasas, un buen caldo de pescado, tinta de calamar. Una vez listo el arroz en la brasa se acompaña con cortes de calamar y alio oli negro.

||||| **Arroz con bogavante y calamar 68€ (2 personas)**

Esta receta de arroz es la única que no se realiza en la llauna. Se utiliza fondo de pescados y mariscos. El arroz se presenta de manera melosa, con algo de caldo y se acompaña con bogavante y calamar.



}}}} CARNES, LA MAR DE BUENAS }}}}

Apartado para los más carnívoros. Casi todos los platos de carne se pensaron para compartir.

}}}} Alitas de pollo con adobo picante 14€

Alitas de pollo frescos criados en la isla asadas en el horno de leña y terminadas con un abobo súper sabroso ligeramente picante.

}}}} Costillas de cochino negro glaseadas con miel y cacahuetes 22€

De nuestra raza autóctona de cochino negro este plato. Costillas cocinadas a baja temperatura al vacío y posteriormente terminadas a la brasa con jugo de carne, miel y especias. Una vez lista se le aportan unos cacahuets tostados para tener contrastes de dulce y salado.

}}}} Carrilleras de vacuno cocinadas a BT terminadas en brasa 24€

Parte increíble de la vaca con una textura fantástica después de cocinado. Se marcan a la brasa, se cocinan al vacío y se terminan en el Jospers con jugo de carne.

}}}} Lomo bajo nacional terminado en brasa (450 g) 32€

Lomo de carne seleccionado de vacas criadas en la isla. Sin mucha maduración, pero de una buena ternura y sabor. Se asa a la brasa con mantequilla de romero. Ideal para compartir.

}}}} Solomillo nacional terminado en brasa (220 g) 26€

De la carne más noble de la vaca se saca este corte, 220g de carne tierna y magra que se elabora a la brasa. No te olvides de pedir tu punto de cocción.

}}}} GUARNICIONES }}}}

Diseñamos este apartado de guarniciones simples pero muy ricas para que decidas con que te gustaría acompañar tus platos.

}}}} Ensalada verde 4,5€

Selección de hojas verdes, cebolla, AOVE y zumo de limón.

}}}} Verduras parrilladas 6,5€

Pimientos, berenjenas, cebollas, setas y zuquini asados a leña.

}}}} Papas de color arrugadas 9€

Papas únicas de Tenerife cocinadas con piel en agua y sal marina. Una vez guisadas su piel se queda con una fina escarcha de sal.

}}}} Papas asadas con ajo y romero 6€

Papas partidas en diente de ajo con piel y asadas en el horno de leña con mantequilla, romero y ajo.

}}}} Papas fritas 5€

Papas naturales cortadas en tiras pochadas en aceite y luego fritas hasta que estén crujientes.



||||| AZÚCAR Y SAL |||||

Para finalizar la comida. Postres simples pero muy ricos

||||| Degustación de quesos con sus contrastes (para dos personas) 12€

Quesos seleccionados de los mejores ganaderos de canarias acompañados de guarniciones y pequeños contrastes.

||||| Manzana asada, helado de vainilla, toffee y crumble de canela 7€

Nuestra particular tarta de manzana reconstruida, manzana en gajo cocinada al vacío, un casero, una galleta de canela y un artesano helado de vainilla.

||||| Leche asada a la brasa con helado de pieles de limón 6€

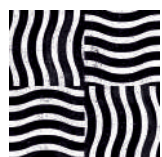
Postre tradicional de la isla de la Gomera acompañado de pieles de cítricos confitadas y un refrescante helado artesano de pieles de limón.

||||| Crujiente de plátano frito, cremosos de coco y caramelo de pasión 6€

Homenaje a nuestra fruta más emblemática "El plátano". Plátano frito, condimentado con canela y lima, nos vale de relleno para formar una empanadilla que se fríe. Se acompaña de una crema de coco y un caramelo de fruta de la pasión.

||||| Sabayón de malvasía con papaya y naranja 7€

Dados de papaya y naranja del país, aderezados y napado con una crema ligera de yemas, almíbar y malvasía. Se tuesta con soplete para conseguir un bonito color y ese sabor tostado que tanto nos gusta.





KAR BON KIDS



}}}} Ensaladilla tradicional con jamón cocido y tomates cherry 7€

Cremosa ensalada de papas con mahonesa con finas lonchas de jamón cocido y tomates cherry y aderezados con aceite de oliva.

}}}} Nuestra pizza margarita elaborado en el horno de leña 8,5€

Masa fina terminada en el horno de leña con tomate casero y una suave y fundente mozzarella.

}}}} Croquetas de jamón Ibérico (4ud) 8€

Creemosas croquetas de jamón Ibérico y bechamel, empanadas con pan artesano de manera tradicional.

}}}} Tiras de calamar rebozados con ali oli negro (60g) 8€

Centros de calamar cortados en tiras con un rebozado clásico de harina y huevo, fritos en aceite de oliva y acompañados con ali oli.

}}}} Lentejas estofadas con huevo duro 6,5€

Guiso tradicional de lentejas con caldo de pescado acompañado con huevo cocido.

}}}} Filete de pescado de lonja con mojo BG (100g) 12€

Lomo de pescado blanco limpio de piel y espinas, cortado en filetes y asado a la parrilla.

}}}} Tortilla francesa con jamón y queso 7€

Tortilla de dos huevos con paleta de jamón cocido y queso emmental. Pregunta por cualquier variación.

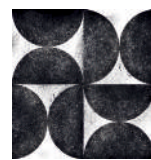
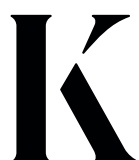
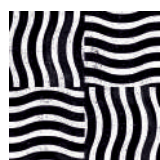
}}}} Alitas de pollo asadas a la brasa 8€

Alitas de pollo frescos criados en la isla asadas a la brasa y terminadas con un abobo súper sabroso.

}}}} Solomillo de Angus terminado en brasa 12€

De la carne más noble de la vaca se saca este corte, 120g de carne tierna y magra que se elabora a la brasa. No te olvides de pedir tu punto de cocción.

Guarniciones



}}}} GUARNICIONES }}}}

Pide la guarnición que más te guste para acompañar tus platos

}}}} Ensalada verde 3€

Selección de hojas verdes, cebolla, AOVE y zumo de limón.

}}}} Papas de color arrugadas 4,5€

Papas únicas de Tenerife cocinadas con piel en agua y sal marina. Una vez guisadas su piel se queda con una fina escarcha de sal.

}}}} Papas fritas 5€

Papas naturales cortadas en tiras pochadas en aceite y luego fritas hasta que estén crujientes.

}}}} AZÚCAR Y SAL }}}}

}}}} Manzana asada, helado de vainilla, toffee y crumble de canela 7€

Nuestra particular tarta de manzana reconstruida, manzana en gajo cocinada al vacío, un toffe casero, una galleta de canela y un artesano helado de vainilla.

}}}} Leche asada a la brasa con helado de pieles de limón 6€

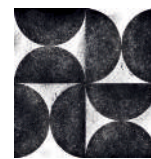
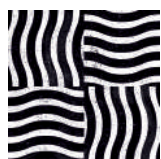
Postre tradicional de la isla de la Gomera acompañado de pieles de cítricos confitadas y un refrescante helado artesano de pieles de limón.

}}}} Crujiente de plátano frito, cremosos de coco y caramelo de pasión 6€

Homenaje a nuestra fruta más emblemática "El plátano". Plátano frito, condimentado con canela y lima, nos vale de relleno para formar una empanadilla que se fríe. Se acompaña de una crema de coco y un caramelo de fruta de la pasión.

}}}} Helados artesanos 4,5€

Helados artesanos de diferentes sabores que se sirven en formato bola. Pregunta por los sabores posibles y los complementos que podemos añadir.





K

