



## Para compartir

**Paleta ibérica de Guijuelo con pan Fougasse AOVE, tomate y sal del Carmen 14**  
*Pan elaborado de forma artesanal por Manuel Trenado de La Paneteca de Villaverde.*

**Los Gambones como les gustan a Carmen 10,5**  
*Gambones crujientes con toques de especias*

**Croquetas de mejillón tigre 6 ud 8,5**  
*Con una bechamel cremosa y con un toque picante*

**Gambones al curry rojo 10,5**  
*El sabor de siempre con nuestro toque*

**Queso crujiente 4 ud 8**  
*Nuestro queso tierno envuelto en pasta brick*

**Huevos rotos con chorizo gallego 9,5**  
*Huevos camperos de la "Maja Negra" rotos con chorizo*

**Papas arrugadas con su mojo 5**

**Gofio escaldado con nuestros caldo de Cherne 5**

**Salmón marinado 11**  
*Con el pan de Manuel, queso crema y eneldo*

**Chipirones a la parrilla 9,5**  
*Chipirones marcados a la parrilla con nuestra salsa tártara*

**Pata asada 9,5**  
*Nuestra Pata asada con Pimientos al horno*

## Las Ensaladas

**La ensalada de nuestro Queso 10**  
Queso de Cabra tierno, tomate majorero, tapenade, aceite de aceituna negra

**La ensalada de Carmen 10,5**  
Mezcla de lechugas bio, tomate majorero, huevo campero, espárragos y pepino

**De ventresca de atún 10,5**  
Pimientos asados, huevos camperos cocidos y ventresca de atún



## Paellas y Arroces

**Paella de lo que nos da el mar 15,5**  
*Paella de Arroz Bahía, sepia, calamares, mejillones, gambones*

**Arroz negro cremoso de sepia y calamares 14**  
*Arroz cremoso variedad Bomba, con ali oli*

**Arroz de verduras de Fuerteventura 12**  
*Paella de Arroz Bahía, con verduras*

## El Pescado

**Pescado fresco de las islas Canarias (Según peso)**

- \* A la sal de nuestras Salinas del Carmen
- \* Al ajo pescador (pipil cítrico, receta de Isabel)
- \* Al horno con todo su sabor

## Nuestras Carnes

**Vueltas de solomillo con su ajillo 17**  
*Vueltas de solomillo de Angus, con su agito confitado y patatas fritas*

**Cabrito frito 18**  
*Cabrito frito como nos gusta aquí*

**Guiso de Cabra 14,5**  
*Guiso de cabra de costa majorera con las especias que le van bien*

**Costillas de Cochino 12,5**  
*Costillas melosas con nuestro toque BBQ*

## Y de Postres

**Canutillos de Arroz con Leche 5**

**Nuestra tarta de queso cremosa 5**

**Cheesecake de frutas tropicales 5,5**

**Helado de Gofio 4,5**

**Panacotta de Chocolate 5**



## To share

**Iberian Jam of Guijuelo with bread Fougasse, Olive Oil, tomato and salt of Carmen 14**  
*Bread elaborated by Manuel Trenado from La Paneteca of Villaverde.*

**The Gambones like Carmen 10,5 like**  
*Crunchy prawns with hints of spices*

**Tiger mussel croquettes 6 units 8.5**  
*With a creamy béchamel and a spicy touch*

**Red curry prawns 10,5**  
*The flavor of always with our touch*

**Crunchy cheese 4 units 8**  
*Our tender cheese wrapped in pasta brick*

**Broken eggs with Galician chorizo 9.5**  
*Camo eggs from the "Maja Negra" broken with chorizo*

**Crushed potatoes with their mojo 5**

**Gofio blanched with our Cherne Broth 5**

**Marinated salmon 11**  
*With Manuel's bread, cream cheese and dill*

**Grilled baby squid 9.5**  
*Chipirones marked on the grill with our tartar sauce*

**Roasted leg 9.5**  
*Our Roast Leg with Baked Peppers*

## The salads

**The salad of our Cheese 10**  
*Tender goat cheese, majoreiro tomato, tapenade, black olive oil*

**The salad of Carmen 10,5**  
*Mix of lettuce bio, majoreiro tomato, country egg, asparagus and cucumber*

**Tuna belly 10,5**  
*Roasted peppers, cooked boiled eggs and tuna belly*



## Paellas & Rice

**Paella of what the sea gives us 15,5**  
*Rice Paella Bay, cuttlefish, squid, mussels, prawns*

**Creamy black rice with cuttlefish and squid 14**  
*Creamy rice variety Bomba, with ali oli*

**Vegetable rice from Fuerteventura 12**  
*Bay Rice Paella, with vegetables*

## Fish

Fresh fish from the Canary Islands (according to weight)

- \* To the salt of our Salinas del Carmen
- \* Garlic fisherman (citrus pilpil, Isabel's recipe)
- \* Baked with all its flavor

## Our Meats

**Sirloin turns with garlic 17**  
*Slices of Angus sirloin, with its waffle confit and chips*

**Kid fried 18**  
*Kid fried as we like here*

**Goat Stew 14.5**  
*Goat stew from Costa Majorera with spices that work well*

**Ribs of Cochino 12,5**  
*Honeyed ribs with our BBQ touch*

## And of Desserts

Sticks of Rice with Milk 5

Our creamy cheesecake 5

Tropical fruit cheesecake 5.5

"Gofio" ice cream 4,5

Panacotta de Chocolate 5