

	<b>ENTRANTES FRIOS</b>	<b>TAPA</b>	<b>RACION</b>
⊗ ▲ ⊙	<b>Tomate canario aliñado con queso fresco de cabra</b> <i>con su aceite, sal de la isla y orégano</i>	2,50 €	4,20 €
⊗ ⊙	<b>Ensalada mixta canaria fresca de temporada*</b> <i>todo fresco y cortado en el momento, sin aliñar</i>		5,40 €
⊗ ⊙	<b>Ensalada verde “La Casa del Volcán” con aliño agridulce</b> <i>base de lechuga pepino y aguacate con salsa de guayaba</i>		5,40 €
⊗ ▲ ⊙	<b>Ensalada tibia de queso, frutos secos y aderezo de Malvasía</b> <i>base de lechuga, pepino y queso de cabra con pasas, higo, dátil,...</i>		5,90 €
⊗ ⊙	<b>Queso canario fresco de cabra con dulce de guayaba</b> <i>contraste dulce y salado, leve toque ahumado. Recuerdos de infancia</i>	2,80 €	5,50 €
⊗ ⊙ ▼	<b>Queso “D.O. Palmero” de cabra madurado</b> <i>elaborados con leche de cabras de raza palmera cruda. Unicos</i>	2,60 €	5,40 €
	<b>ENTRANTES CALIENTES</b>		
▲ ⊙	<b>Bocados de morcilla dulce canaria fritos con cebolla</b> <i>rellenos con una almendra y pasas</i>	2,90 €	5,60 €
⊗ ▲	<b>Delicias de Queso “Palmero” y mermelada de mora</b> <i>masa de empanadilla y queso de cabra semi, fritas</i>		4,80 €
▲ ⊙	<b>Tostaditas de pan del pueblo con chorizo del país</b> <i>y parcialmente derretido en su miga caliente. ¡Cuántas meriendas!</i>	1,80 €	3,00 €
▲ ⊙	<b>Dos huevos revueltos con chorizo del país fundido</b> <i>con unas tostaditas de pan integral</i>		4,20 €
⊗ ▲ ⊙	<b>Queso canario de cabra asado con mojos caseros</b> <i>un clásico de la isla, a la plancha, con un queso de aquí</i>	3,80 €	6,50 €
⊗ ▲ ⊙ ▼	<b>Queso canario asado con miel de abejas de la isla</b> <i>no tan clásico, bañado con miel, también es un buen postre</i>	3,80 €	6,50 €
▲ ⊙	<b>Croquetas caseras de atún al estilo palmero</b> <i>tamaño y sabor XL, servidas con mojo verde y alioli</i>		7,20 €
	<b>PAPAS</b>		
⊗ ⊙ ▼	<b>Papas de la isla arrugadas con sal Teneguía</b>	1,20 €	2,20 €
⊗	<b>Papas fritas en aceite de oliva virgen extra</b>		2,50 €
	<b>SOPAS Y PATAJES</b>		
	<b>Potaje de garbanzos o lentejas con carne de cochino</b> <i>nuestro contundente plato de legumbres</i>	2,80 €	4,20 €
⊗ ⊙	<b>Sopa, Potaje o Gazpacho del día (según clima y estación)</b> <i>elaboradas con verduras de temporada locales</i>		4,20 €
	<b>PLATOS COMBINADOS Y ARROZ</b>		
⊗ ▲ ⊙	<b>Delicias empanadillas de queso, ensalada, papas fritas</b> <i>combinación vegetariana con dos “tequeños” de queso de cabra</i>		7,80 €

⊗ No tiene carne ni pescado

▲ Atención alérgicos

⊙ >90% Producto Canario

▼ >90% Producto Palmero

**Dos huevos fritos con papas fritas, pimiento y una salsa** 6,90 €  
*fritos en aceite de oliva virgen extra, sabor especial en un clásico*

○ **“Paella” marinera, vegetariana o de carne (por encargo)** 9,00 €  
*Para dos o más comensales, imprescindible arroz, también en Canarias*

### CARNES DE LA PALMA

○ ▼ **Carne de cochino fresco a la parrilla con papas y mojo** 8,70 €  
*bistecs y/o chuletas, un imprescindible en las fiestas de La Palma*

○ ▼ **Carne de res de la isla (diferentes cortes) con su guarnición** 11,50 €  
*resultado de los pastos palmeros, lentas cocciones y ternura especial*

△ ○ ▼ **Conejo en salsa de “mojo rojo hervido” con papas** 4,90 € 9,90 €  
*la carne más saludable en una salsa de intenso sabor especiado*

△ ○ ▼ **Lomo de conejo relleno de frutas pasas (fines de semana)** 9,90 €  
*servido con una salsa de queso Palmero y guarnición*

○ ▼ **Cabra en salsa con papas al gusto (fines de semana)** 11,50 €  
*una lenta cocción nos da esta salsa espesa y una carne melosa*

### PESCADOS DEL ATLANTICO

○ **Filete de pescado del día con papas arrugadas y ensalada** 9,50 €  
*de grandes pescados como túnidos, a la plancha o en su jugo*

○ ▼ **Pescado entero fresco con guarnición (consultar especies)** Var.  
*asados al horno conservando su jugos, hervidos o fritos, según el caso*

### POSTRES

○ ○ ▼ **Plátanos frescos de Fuencaliente** 1,40 €  
*algo más tiempo en la planta y madurado natural*

○ ○ **Frutas frescas de temporada** 2,80 €  
*de lo que hay en el mercado local*

○ **Copita de helado de sabores** 1,80 €  
*de lo que hay, hay, de lo que no, no*

○ △ ○ **Flan de plátano casero con caramelo** 3,50 €  
*servido con una copota casera de plátano*

○ △ ○ **Mousse de gofio (harina de cereales tostados)** 2,80 €  
*espuma blanca de nata y gofio de la isla*

○ △ ○ **Príncipe Alberto (mousse de chocolate y almendra)** 2,80 €  
*otra visión del postre que hizo famoso D<sup>a</sup> M. Arroyo. Reconocimiento*

○ △ ○ **Bienmesabe (crema de almendra) con helado de limón** 3,60 €  
*de la época de los ingenios azucareros hasta hoy*

○ △ ○ **Bizcochón borracho de vino “Sabro Dulce” y helado** 4,20 €  
*nuestro postre de la casa con un vino dulce único en el mundo*

○ ○ ▼ **Chupito / Copa de vino “Malvasía Dulce”** desde: 1,80 €  
*nada que decir, sólo ver, oler, degustar y disfrutar...(ver carta de vinos)*

○ No tiene carne ni pescado

△ Atención alérgicos

○ >90% Producto canario

▼ >90% Producto Palmero