

RESTAURANTE 12.00-22.00

GOURMET

OSTRAS FRANCESA "DANIEL SORLUT" FINA N 2	6
French oysters "Daniel Sorlut" fine n 2 Französische Austern „Daniel Sorlut“ fein Nr. 2	
CAVIAR OSETRA " 30 GR" CON BLINIS, MANTEQUILLAS Y SALSA RAIFORT	65
Osetra Caviar "30 gr" with blinis, butters and raifort sauce Osetra Kaviar „30 gr“ mit Blinis, Butter und Meerrettichsauce	
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO 100%	24.5
100% Iberian Ham Board 100% Iberisches Schinkenbrett	

ENTRANTES-TARTERS-VORSPEISEN

EDAMAME AL VAPOR, LIMA Y TOGARASHI	6.5
Steamed Edamame, Lime and Togarashi (Japanese Spicy Spices) Gedämpfte Edamame, Limette und Togarashi (japanische scharfe Gewürze)	
BERENJENAS FRITAS CON TZATZIKI DE HIERBAS, MIEL DE CAÑA Y SÉSAMO	9.5
Fried eggplants with herb tzatziki, cane honey and sesame Gebratene Auberginen mit Kräuter-Tzatziki, Rohrhonig und Sesam	
HUMMUS DE PIMIENTO ASADOS, QUESO FETA, ZANAHORIA, ACEITUNAS Y AOVE	8.5
Hummus with roasted peppers, feta cheese, carrots, olives, and palm honey Hummus mit gerösteten Paprika, Feta, Karotten, Oliven und Palmhonig	
CROQUETAS DE PARMESANO, PICAÑA y MOSTAZA ENCURTIDA	15.2
Parmesan, picanha and pickled mustard croquettes Kroketten mit Parmesan, Picanha und eingelegtem Senf	
FINGER DE POLLO CRUJIENTES, EMULSIÓN DE GOCHUJANG Y CEBOLLETA FRESCA	14.6
Crispy chicken fingers, gochujang emulsion and fresh spring onion Knusprige Chicken Fingers, Gochujang-Emulsion und frische Frühlingszwiebeln	
LANGOSTINOS TIGRE EN TEMPURA, CHILLI, PONZU Y MAYO DE KIMCHI	18.5
Tiger prawns in tempura, chilli, ponzu and kimchi mayo Tigergarnelen in Tempura, Chili, Ponzu und Kimchi-Mayonnaise	
TARTAR DE ATÚN BALFEGÓ, YEMA CURADA Y CEBOLLINO	21.7
Balfegó tuna tartar, cured yolk and chives Balfegó-Thunfisch-Tartar, Eigelb und Schnittlauch	
GYOZAS DE POLLO Y VERDURA CON ALGA WAKAME	15.2
Chicken and Vegetable Gyozas with Wakame Seaweed	

Hähnchen-Gemüse-Gyozas mit Wakame-Algen	
USUZUKURI DE DORADA CURADA, ACEITE DE HUMO Y VAINILLA CEBOLLA ENCURTIDA, UVA TINTA Y ALMENDRA TOSTADA	15.6
Cured sea bream, smoked oil and vanilla, pickled onion, red grape and toasted almonds	
Gepökelte Dorade, geräuchertes Öl und Vanille, eingelegte Zwiebeln, rote Trauben und geröstete Mandeln	
CARPACCIO DE BUEY, PARMESANO, AOVE CÍTRICO Y RÚCULA	19.6
Beef carpaccio, parmesan, citrus evoo and arugula	
Rindercarpaccio, Parmesan, Zitrusfrüchte Evoo und Rucola	

ENSALADAS-SALADS-SALATE

ENSALADA DE TOMATES CANARIOS, ALIÑO DE MANGO, PEPINO ENCURTIDO Y ALBAHACA	14.8
Canarian tomato salad, mango dressing, pickled cucumber and basil	
Kanarischer Tomatensalat, Mangodressing, eingelegte Gurke und Basilikum	
ENSALADA DE BURRATA, TOMATES Y PESTO DE HIERBAS	16.4
Burrata, tomato and herb pesto salad	
Burrata-Salat mit Tomaten-Kräuter-Pesto	
ENSALADA CÉSAR COLLECTION CON SUPREMA DE POLLO DE	18.9
Caesar Collection Salad with free range chicken supreme	
Caesar Collection Salat mit Freilandhuhn Supreme	
ENSALADA CON BROTES TIERNOS, LANGOSTINOS CRUJIENTES EMULSIÓN DE TRUFA Y AGUACATES	19.2
Salad with tender sprouts, crispy prawns, truffle emulsion and avocados	
Salat mit zarten Sprossen, knusprigen Garnelen, Trüffelemulsion und Avocados	

BURGER & SANDWICH

BURGER BLACK ANGUS 180 GR, QUESO DE CABRA, CEBOLLA CAMELIZADA Y BACON	18.9
Black Angus burger 180 gr, goat cheese, caramelized onion and bacon	
Black Angus Burger 180 gr, Ziegenkäse, karamellisierte Zwiebeln und Speck	
BURGER WAGYU 180 GR, CEBOLLA CAMELIZADA, BRIE Y MOSTAZA DE CERVEZA	25.9
Wagyu Burger 180 gr, caramelized onion, brie and beer mustard	
Wagyu Burger 180 gr, karamellisierte Zwiebeln, Brie und Biersenf	
BURGUER DE POLLO CRISPY 150 GR, CHEDDAR, MAYONESA DE MOSTAZA DIJON Y JALAPEÑOS	16.5
Crispy Chicken Burger 150 gr, cheddar, Dijon mustard mayonnaise and jalapeños	
Crispy Chicken Burger 150 gr, Cheddar, Dijon-Senf-Mayonnaise und Jalapeños	
SANDWICH CLUB FARO CON PAN FOCACCIA ROMANA, POLLO DE CORRAL A LA BRASA, BACON, CHEDDAR Y EMULSIÓN DE TRUFA	18.5
Club Faro Sandwich with Roman focaccia bread, grilled free-range chicken, bacon, cheddar and truffle emulsion	
Club Faro Sandwich mit römischem Focaccia-Brot, gegrilltem Freilandhuhn, Speck, Cheddar und Trüffelemulsion	

MUFFIN INGLÉS DE SALMÓN AHUMADO, AGUACATES ENCEBOLLADOS, HUEVOS DE CODORNIZ Y BROTES TIERNOS	18.6
English muffin with smoked salmon, avocados with onions, quail eggs and tender sprouts	
Englischer Muffin mit Räucherlachs, Avocados mit Zwiebeln, Wachteleiern und zarten Sprossen	
SCHIACCIATA DE TOMATE, ESCALIVADA, VINAGRETA FRANCESA QUESO FETA Y HUEVO FRITO	14.6
Tomato schiacciata, escalivada, French vinaigrette, feta cheese and fried egg	
Tomaten-Schiacciata, Escalivada, französische Vinaigrette, Fetakäse und Spiegelei	

PIZZAS

PINSA MARGARITA	15.2
PINSA DE CHAMPIÑONES, SETAS Y TRUFA	16.9
Trüffel, Pilze und Champignons	
Truffle, mushrooms and champignons	
PINSA CON BURRATA Y DÚO DE PESTOS	19.9
Pinsa with burrata and pesto duo	
Pinsa mit Burrata und Pesto-Duo	
PINSA IBÉRICA CON JAMÓN DE BELLOTA Y ALCACHOFAS	18.9
Iberian Pinsa with acorn-fed ham and artichokes	
Iberische Pinsa mit Eichelschinken und Artischocken	
PINSA MARINERA CON LANGOSTINOS Y ATÚN	19.2
Pinsa Marinera with prawns and tuna	
Pinsa Marinera mit Garnelen und Thunfisch	

DEL MAR & A LA BRASA

SAMA ROQUERA Grilled sea / Gegrilltes Meer "Sama Roquera"	18.9
SALMÓN Salmon	22.8
PULPO Octopus / Oktopus	24.6
VIEIRAS Scallops / Jakobsmuscheln	22.8
CARABINEROS A LA SAL 250GR	28
Salted Prawns 250 gr / Gesalzene Garnelen 250 gr	

DE LA TIERRA & A LA BRASA

SOLOMILLO DE BUEY 200GR	24.8
Beef tenderloin 200 gr	
Rinderfilet 200 gr	
LOMO DE TXOGITXU A LA BRASA 350 GR	28.6
Txogitxu loin 350 gr	
Txogitxu-Lende 350 gr	

LOMO BAJO DE WAGYU JAPONES A5 CERTIFICADO, PREFECTURA MIYAZAKI 140GR	75
Certified A5 Japanese Wagyu Sirloin, Miyazaki Prefecture 140g Zertifiziertes A5 japanisches Wagyu-Rinderfilet, Präfektur Miyazaki, 140 g	
SUPREMA DE POLLO DE CORRAL	19.8
Free Range Chicken Supreme Freilandhuhn Supreme	
PRESA IBÉRICA	20.4
Iberian Dam Iberischer Damm	
PALETILLA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA	35
Lamb shoulder at low temperature Lammschulter bei niedriger Temperatur	

Guarniciones a elegir / Side dishes & sauces of your choice / Beilagen & Saucen nach Wahl

Papas fritas caseras, verduras de temporada o ensalada fresca
Homemade fries, seasonal vegetables or fresh salad
Hausgemachte Pommes, saisonales Gemüse oder frischer Salat

Salsas a elegir / Sauces to choose from / Soßen zur Auswahl

Chimichurri, Demiglace o pil-pil

SUSHI BAR

Sashimi (4 pzs) & Nigiris (2 Pzs)

Sashimi (4 pcs) & Nigiris (2 pcs)-Sashimi (4 Stück) & Nigiri (2 Stück)

AKAMI -Lomo de atún Rojo	12.5
Red tuna loin-Lende vom Roten Thun	
TORO / CHUTORO -Ventresca de atún Rojo	14.6
Red tuna belly-Bauch vom Roten Thun	
SAKE -Salmón	11.2

Salmon-Lachs	
SONOHI NO SAKANA -Pesca del día	10.8
Catch of the day-Fang des Tages	
SASHIMI MORIAWASE - Selección de 3 pescados	16.4
Selection of 3 fish-Auswahl von 3 Fischen	

Uramakis (8 pzs)

Uramakis (8 pcs) - Uramakis (8 Stück)

SALMÓN y AGUACATE

Salmón marinado, espárrago, aguacate, sésamo, salsa yuzu y wasabi	18.4
Marinated salmon, asparagus, avocado, sesame, yuzu sauce and wasabi	
Marinierter Lachs, Spargel, Avocado, Sesam, Yuzusauce und Wasabi	

ATÚN PICANTE

Atún rojo, salsa de chili dulce, Mayo kimchee y chips de ajo	19.8
Bluefin tuna, sweet chili sauce, kimchi mayonnaise and garlic chips	
Roter Thun, süße Chilisauce, Kimchi-Mayonnaise und Knoblauchchips	

EBI

Langostino crujiente , takuan, tobiko, kimchi y vinagreta mango	22.6
Crispy prawn, takuan, tobiko, kimchi and mango vinaigrette	
Knusprige Garnelen, Takuan, Tobiko, Kimchi und Mango-Vinaigrette	

CANARIAS

Maki en tempura, papaya, queso crema, pico de gallo (tomate, piña, cilantro) mayo de soja	17.4
Battered maki, papaya, cream cheese, pico de gallo (tomato, pineapple, cilantro), soy mayo	
Panierter Maki, Papaya, Frischkäse, Pico de Gallo (Tomate, Ananas, Koriander), Soja-Mayonnaise	

FARO COLLECTION -

Maki en tempura, tartar de atún y mango, filamento de chili, salsa teriyaki	23.9
Maki in tempura, tuna and mango tartar, chili thread, teriyaki sauce	
Gebratene Maki, Thunfisch-Mango-Tartar, Chilifäden, Teriyakisauce	

Hosomakis (8 pzs)

SAKE -Salmón, Lachs	12.5
AKAMI -Lomo de atún Rojo, Bluefin tuna loin, Lende vom Roten Thun	14.8
VEGETAL Vegetable, Gemuse	10.2

POKE BOWLS

Aguacate, mango, wakame, anacardos, teriyaki, nori y jengibre encurtido	
Avocado, mango, wakame, cashews, teriyaki, nori and pickled ginger	
Avocado, Mango, Wakame, Cashews, Teriyaki, Nori und eingelegter Ingwer	
SAKE -Salmón, Lachs	20.6
AKAMI -Lomo de atún Rojo, Bluefin tuna loin, Lende vom Roten Thun	24.2

POLLO DE CORRAL -Free-range Chicken-Freilandhund	19.8
TOFU	16.9

POSTRES-DESSERT-NACHTISCH

TARTA DE QUESO HERREÑO AHUMADO, VAINILLA, TOFFEE	8
Smoked Herreño Cheese Cake, Vanilla, Toffee	
Geräucherter Herreño-Käsekuchen, Vanille, Toffee	
COULANT DE CHOCOLATE NEGRO 70%, PISTACHO Y HELADO DE VAINILLA	8
70% dark chocolate coulant, pistachio and vanilla ice cream	
70% dunkles Schokoladen-Coulant, Pistazien- und Vanilleeis	
TIRAMISÚ CON CAFÉ DE AGAETE	7
Tiramisu with coffee from Agaete	
Tiramisu mit Kaffee aus Agaete	
CREME BRULEE CON SORBETE DE ALBAHACA Y LIMA	7
Creme brulee with basil and lime sorbet	
Crème brûlée mit Basilikum und Limettensorbet	
CARROT CAKE, NAMELAKA, NUECES PECÁN Y HELADO DE COCO	8
Carrot cake, namelaka, pecan nuts and coconut ice cream	
Karottenkuchen, Namelaka, Pekannüsse und Kokoseis	
TORRIJA CARAMELIZADA, COCO, CHOCOLATE BLANCO Y HELADO DE ALMENDRA SALADA	7
Caramelized French toast, coconut, white chocolate and salted almond ice cream	
Karamellisierter French Toast, Kokosnuss, weiße Schokolade und gesalzenes Mandeleis	

IGIC INCLUIDO -TAXES INCLUDED - MEHRWERTSTEUER INKLUSIVE

DISPONEMOS DE LA INFORMACIÓN REFERENTE A ALÉRGENOS.
POR FAVOR PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL

WE DO HAVE THE INFORMATION REGARDING ALLERGENS. PLEASE
ASK OUR STAFF

WIR HABEN INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE. BITTE FRAGEN
SIE UNSER PERSONAL