

# LOS ROQUES

R E S T A U R A N T E

## Entrantes

### **Crema de Coliflor y Eneldo**

acompañado de gorgonzola, nueces y aceite de trufa blanca - 7€

**Pate de hígado de pollo** sobre de una cama de rúcula con chutney de manzana y tomate, pistachos - 8€

### **Carpaccio de Avestruz ahumado**

con terrina de foie gras, cebollas caramelizadas con amaretto y mermelada de mango - 9€

### **Ensalada de la huerta**

selección de lechugas con queso fresco a la plancha, pipas, hinojo rostizados y vinagreta de nuez y fruta de la pasión - 7€

**Tod mun goong** buñuelos de gambas al estilo Tailandés con una salsa de leche de coco y curry - 8€

**Tarta invertida de Vegetales**, con queso fundido, tomates cherry, almendras tostadas y aceite de albahaca - 7€

**Vieiras a la plancha** con salsa de azafrán sobre hojas de endivias salteadas - 12€

## Platos Principales

**Ravioles de Calabaza** con una salsa de Vino Blanco Malvasia y mantequilla de hierbas - 15€

### **Chuletón de Buey**

a la parrilla con salsa de chimichurri y su guarnición - 22€

**Filete de Dorada** con una ligera salsa de hinojo, esferas de papas con azafrán y hojas de berro - 16€

### **Langostinos marinados**

con calabacines salteados, galleta de risotto con azafrán, salsa beurre blanc de naranja con estragon - 20€

### **Tagine de Pescado y Marisco**

acompañado de cous cous con hierbas, endivias y tomate deshidratados con jengibre y miel - 20€

### **Panceta de cerdo a baja cocción**

con su salsa, puré rustico de calabaza y papas negras - 16€

**Filete de Avestruz de Tenerife** con galleta crujiente de papa ahumada con almagrote, salsa de vino baboso y pequeña ensalada de rúcula - 18€

## Degustación – *Solicitar disponibilidad*

**Degustación de mercado** *para todos los comensales* - 40€  
con selección vinos - 15€

*Tenemos platos para niños*

*I.G.I.C no incluido*