



SOPA "Don TOMATE"

7,50

CREMA DE TOMATE CON CROUTONS, NATA, Y UN CHORRITO DE GINEBRA
TOMATENCREMESUPPE MIT EINEM SCHUSS GIN, CROUTONS & SAHNEHAUBE
CREAMY TOMATO SOUP WITH GIN, BREAD CRUMBS & WHIPPED CREAM

SOPA "al MAR ORIENTAL"

15,80

SOPA CLARA DE PESCADO CON LECHE DE COCO, MARISCOS & HIERBAS ORIENTALES
FISCHSÜPPCHEN MIT MEERESFRÜCHTEN & KOKOSMILCH - ORIENTALISCH AROMATISIERT
FISH SOUP WITH COCONUT MILK, SEAFOOD & ORIENTAL HERBS



QUESO "la FRANCESA del JARDIN"

13,80

QUESO DE CABRA FRANCES GRATINADO, SOBRE CARPACCIO DE ZUCCHINI, REMOLACHA & RABANO PICANTE
GRATINIERTER FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE AUF ZUCCHINI-CARPACCIO, DAZU ROTE BEETE & MEERRETTICH
GRATINATED FRENCH GOAT CHEESE TOPPED ON ZUCCHINI CARPACCIO, REED BEETS & HORSERADDISH

SALMON "la PAPAYA & el AGUACATE"

16,50

SALMÓN AHUMADO SOBRE ENSALADA DE AGUACATE, PAPAYA & VINAGRETA DE MARACUYÁ
RÄUCHER-WIDLACHS AUF AVOCADO-PAPAYA SALAT & MARACUJA VINAIGRETTE
SMOKED SALMON TOPPED ON AVOCADO-PAPAYA SALAD & MARACUJA VINAIGRETTE



CROQUETAS "de la CASA"

11,80

CROQUETAS CASERAS DE GAMBAS CON MOJO ROJO & ALIOLI
HAUSGEMACHTE GARNELEN-KROKETTEN AN KANARISCHER PAPRIKACREME & KNOBLAUCH MAJONESE
HOMEMADE SHRIMP CROQUETTES WITH CANARIAN RED PEPPER SAUCE & GARLIC MAYONNAISE



PULPO "al la GALLEGA"

17,80

PULPO A LA GALLEGA, ACEITE DE OLIVAY PIMENTÓN SOBRE PAPAS GUIADAS
LEICHT PIKANTER TINTENFISCH MIT OLIVENÖL & PAPRIKA AUF KARTOFFELN
LIGHT SPICY OCTOPUS WITH OLIVE OIL AND RED PEPPER TOPPED ON BOILED POTATOES

CARPACCIO "a la CIPRIANI"

16,80

SOLOMILLO DE TERNERA CRUDO EN LONCHAS CON QUESO PARMESANO, ACEITE DE OLIVA & RUCCULA
GEEISTES RINDER CARPACCIO MIT FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN & RUCCOLA
THIN SLICES OF ICED RAW BEEF WITH SHAVINGS OF FRESH PARMESAN CHEESE & RUCCOLA

TERNERA "Sñr VITELLO TONNATO"

13,80

LONCHAS FINAS DE TERNERA LECHAL BAJO UNA CREMA DE ATUN Y ALCAPARRAS
KALBSNUSSSCHEIBEN AN PIKANTER THUNFISCHCREME MIT KAPERN
VEAL BREAST SLICED & SERVED WITH CAPERS & TUNA MARINADE



RAVIOLI "VARENIKI"

12,80

VARIEDAD DE RAVIOLIS DE REQUESON CASEROS DE RECETA RUSA
VARIATION VON HAUSGEMACHTEN RUSSISCHEN QUARK RAVIOLI
VARIETY OF HOMEMADE RUSSIAN RAVIOLI FROM COTTAGE CHEESE

CUBIERTO & PAN ARTESANO "a la CASA TAGORO"

2,90/P

CUBIERTO & CESTITA DE PAN CON 2 PANECILLOS CALIENTES & TRES MOJOS - servimos al comienzo
GEDECK DAZU BROTKORB MIT 2 WARMEN BRÖTCHEN & DREIERLEI AUFSTRICHEN - wird immer vorneweg serviert
COVER & BREAD BASKET WITH 2 WARM BREAD ROLLS & THREE DIFFERENT SPREADS - will always served first

I.C.I.G INCL.

STEUER INKL.

TAX INCL.



	ENSALADA "la DEHESA"	15,80
	LECHUGA CON SETAS, NUECES, HIGOS FERMENTADOS Y VINAGRETA CASERA BLATTSALATE MIT AUSTERNPILZEN, NÜSSEN, FERMENTIERTEN FEIGEN UND HAUSGEMACHTER VINAIGRETTE LEAF SALADS WITH MUSHROOMS, NUTS, FERMENTED FIGS AND HOMEMADE VINAIGRETTE DRESSING	
	ENSALADA "la FINCA"	16,80
	LECHUGA CON FRUTAS FRESCAS, PECHUGA DE POLLO Y VINAGRETA CASERA BLATTSALATE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN & GEBRATENER HÜHNERBRUST AN HAUSEIGENER VINAIGRETTE LEAF SALADS WITH FRESH FRUITS & FRIED CHICKEN BREAST IN HOMEMADE SAUCE VINAIGRETTE	
	SPÄTZLE "al ESTILO de la ABUELA "	16,80
	PASTA DE HUEVO TRADICIONAL AUSTRIACA CON QUESO DE EMENTAL, QUESO DE MONTAÑA & CEBOLLAS FRITAS KÄSESPÄTZLE MIT EMMENTALER, BERGKÄSE & RÖSTZWIEBELN AUSTRIAN SPAETZLE WITH EMENTAL, MOUNTAIN CHEESE & FRIED ONIONS	
	SALMÓN "el SALVAJE"	23,80
	LOMO DE SALMÓN SALVAJE SOBRE RAGÚ DE PUERRO & TARTITAS DE PAPAS CRUJIENTES WILD LACHSFILET MIT CREMIGEM LAUCHRAGOUT & RÖSTI WILD SALMON FILET WITH CREAMY LEEK RAGOUT & CRUNCHY POTATO CAKE	
	BACALAO "al ASIATICO"	24,80
	BACALAO SOBRE PURÉ DE BATATAS & VERDURAS FRESCAS CON SALSA DE MISO KABELJAUFLET AUF SÜSSKARTOFFELPÜREE DAZU FRISCHES GEMÜSE AN MISOSAUCHE COD FISH FILET TOPPED ON SWEET POTATOS PUREE & FRESH VEGETABLES WITH MISO SAUCE	
	TALLARINES "al MAR ATLANTICO"	24.80
	TAGLIATELLE DE MARISCOS Y LANGOSTINO EN SALSA DE BOGAVANTE MEERESFRÜCHTE-TAGLIATELLE MIT HUMMERKRABBE AN HUMMERRAHM SEAFOOD TAGLIATELLE WITH KING PRAWN IN CREAMY LOBSTER SAUCE	

 del ESTABLO & del BOSQUE **aus STALL & WALD** **from the BARN & FOREST**

	PATO "CONFIT de CANNARD"	24,80
	MUSLO DE PATO CONFITADO ACOMPAÑADO DE PAPAS GRATINADAS Y VERDURITAS SOBRE MIEL DE PALMA KONFITIERTE ENTENKEULE DAZU KARTOFFELGRATIN UND MARKTGEMÜSE AN PALMHONIG DUCK CONFIT WITH GRATINATED POTATOE, VEGETABLES AND PALM HONEY	
	CERDO "a la MOSTAZA ANTIGUA"	23,80
	MEDALLONES DE CERDO EN SALSA DE MIEL & MOSTAZA DE DIJON CON VERDURAS & PAPAS GRATINADAS MEDIALLONS VOM SCHWEINEFILET AN DIJONSEN-HONIG-SAUCE DAZU GEMÜSE & KARTOFFELGRATIN PORK FILET MEDALLIONS IN HONEY-DIJON-MUSTARD-SAUCE WITH VEGETABLE & GRATINATED POTATOES	
	SOLOMILLO "la MOLINA de PIMIENTA"	27,50
	SOLOMILLO DE TERNERA EN SU PUNTO CON SALSA DE PIMIENTA VERDE, VERDURAS DEL MERCADO & PAPAS FRITAS ROSA GEBRATENES FILETSTEAK VOM WEIDERIND AN GRÜNER PFEFFERSAUCE DAZU MARKTGEMÜSE UND POMMES FRITES MEDIUM BEEF FILET IN GREEN PEPPER SAUCE WITH FARMERS VEGETABLE & FRENCH FRIES	
	CIERVO "El AUSTRICO"	26,50
	RAGÚ DE CIERVO EN SU SALSA CON TARTITA DE PAPAS CRUJIENTES, COL ROJA Y CREMA DE ÁRADANOS HIRSCHRAGOUT IN KRÄFTIGER SAUCE DAZU RÖSTI, ZWETSCHGENBLAU KRAUT UND PREISSELBEERSAHNE VENISON RAGOUT IN AROMATIC SAUCE WITH CRUNCHY POTATO CAKE, RED CABBAGE AND CREAMY CRANBERRIES	

 **EL 1.DOMINGO del mes**  **JEDEN 1. SONNTAG**  **EVERY 1.SUNDAY** 

solo con reserva anticipada **Reservierung notwendig** **reservation necessary**

	CERDO "BAVAROISE"	17,80
	CERDO ASADO AL ESTILO BAVAROISE EN SU SALSA CON UNA ALBONDIGA DE PAN & UNA DE PAPA & COL BLANCA OFENFRISCHER SCHWEINE-KRUSTENBRATEN IN BIERSOSS MIT ZWEIERLEI KNÖDL DAZU KRAUT BAVARIAN ROAST PORK, FROM THE OVEN, IN BEER SAUCE WITH TWO KINDS OF DUMPLINGS & CABBAGE	

I.C.I.G INCL.

STEUER INKL.

TAX INCL.



CO ESPAÑOL TYPISCH SPANISCHES GERICHT TYPICAL SPANISH DISH



ESTILO AUSRIACO ÖSTERREICHISCHE ART AUSTRIAN STYLE



PLATO VEGETARIANO VEGETARISCHES GERICHT VEGETARIAN DISH

 los DULCES unsere SÜSS-SPEISEN for the SWEETIES

HELADITOS "a la CASA TAGORO"

bola/ Kugel/ ball

2,80

DIFERENTES VARIEDADES DE HELADOS CON DECORACIÓN
VERSCHIEDENE SORTEN VON SPEISEEIS MIT DEKORATION
VARIETY OF DIFFERENT ICE CREAMS WITH DECORATION

"DUETO de MOUSSÉ "

9,50

MUS CASERO DE DOS CHOCOLATES CON NATA
ZWEIERLEI MOUSSE VON FEINSTEN SCHOKOLADEN -HAUSGEMACHT- MIT SAHNE
HOMEMADE MOUSSE MADE FROM TWO OF THE BEST CHOCOLATES WITH WHIPPED CREAM

CRÉME "BRÛLÉE"

9,50

CREMA CASERA DE VAINILLA-JENGIBRE & GRANITÉ DE NARANJA
KARAMELLISIERTE VANILLE- INGWERCREME DAZU ORANGEN-GRANITÉ
CAMELIZED VANILLA-GINGER PUDDING WITH & ORANGE GRANITÉ

COULANT "de CHOCOLATE"

9,50

TARTITA DE CHOCOLATE LIQUIDO CALIENTE CON SALSA DE FRUTOS DE BOSQUE
SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM ÜBERRASCHUNGSKERN AN WALDBEERMARK
CHOCOLATE TARTE WITH LIQUID SURPRISE INSIDE ON FOREST BERRY SAUCE

TARTA "APFELSTRUDEL" de la ABUELA AUSTRIACA

9.50

TARTA CASERA DE MANZANA CON PASAS, HELADO DE VAINILLA, SALSA DE CHOCOLATE & NATA
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT ROSINEN DAZU VANILLEEIS, SCHOKOSAUCHE & SAHNE
HOMEMADE AUSTRIAN APPLE STRUDL WITH RAISINS, VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE

 POSTRES LIQUIDOS FLÜSSIG & SÜSS LIQUER DESSERTS

SORBETE " a la Casa Tagoro"

7,50

SORBETE DEL TIEMPO CON ESPUMOSA
JAHRESZEITEN-SORBET AUFGEPOSEN MIT PROSECCO
SEASON SORBET FILLED UP WITH SPARKLING WINE

TESTAMENTO-Malvasia

Abona

5cl

6.50

VINO DE POSTRE, BLANCO AROMATICO DULCE DE LA MALVASIA
WEISSER MALVASIA-DESSERTWEIN AUS DEM INSELSÜDEN
WHITE SWEET DESSERT WINE OF THE SOUTH OF TENERIFE

I.C.I.G INCL.

STEUER INKL.

TAX INCL.