

	<b>SOPA "Don TOMATE"</b>	*k	<b>6,50</b>
	CREMA DE TOMATE CON GINEBRA, CROUTONS & NATA TOMATENCREMESUPPE MIT EINEM SCHUSS GIN, CROUTONS & SAHNEHAUBE CREAMY TOMATO SOUP WITH GIN, BREAD CRUMBS & WHIPPED CREAM		
	<b>SOPA "al MAR ORIENTAL"</b>	*fbeh	<b>14,50</b>
	SOPA CLARA DE PESCADO CON LECHE DE COCO, MARISCOS & HIERBAS ORIENTALES FISCHSÜPPCHEN MIT MEERESFRÜCHTEN & NOCKEN VON EDELFISCHEN -ORIENTALISCH AROMATISIERT FISH SOUP WITH COCONUT MILK, SEAFOOD & ORIENTAL HERBS		
	<b>QUESO "la FRANCESA del JARDIN"</b>	*k	<b>11,50</b>
	QUESO DE CABRA FRANCES GRATINADO SOBRE CARPACCIO DE ZUCCHINI CON REMOLACHA & RABANO PICANTE GRATINIERTER FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE AUF ZUCCHINI-CARPACCIO, DAZU ROTE BEETE & MEERRETTICH GRATINATED FRENCH GOAT CHEESE TOPPED ON ZUCCHINI CARPACCIO, REED BEETS & HORSERADDISH		
	<b>SALMON "PAPAYA &amp; AGUACATE "</b>	*b	<b>13,50</b>
	SALMON AHUMADO SOBRE ENSALADA DE AGUACATE Y PAPAYA & VINAGRETA DE MARACUJA RÄUCHER-WILDLACHS AUF AVOCADO-PAPAYA SALAT & MARACUJA VINAIGRETTE SMOKED SALMON TOPPED ON AVOCADO -PAPAYA SALAD & MARACUJA VINAIGRETTE		
	<b>DUO de FOIE GRAS</b>		<b>16,50</b>
	DOS MODOS DE HIGADO DE GANSO CON SALSAS DE CHOCOLATE & CHILI ZWEIERLEI VON DER GÄNSESTOPFLEBER AN SCHOKO-CHILI-SAUCE A DUET OF HOMEMADE GOOSE LIVER WITH CHOCOLATE-CHILI-SAUCE		
	<b>CROQUETAS "CANARIAS"</b>	*fm	<b>8,80</b>
	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		
	<b>LANGOSTINOS "al AJILLO"</b>	*b	<b>14,50</b>
	LANGOSTINOS AL AJILLO CON BRANDY & CHILI HUMMERKRABBen -GESCHÄLT- MIT KNOBLAUCH UND CHILI IN OLIVENÖL MIT BRANDY PEELED KING PRAWNS WITH GARLIC, CHILLI & A SHOT OF BRANDY IN HOT OLIVE OIL		
	<b>CARPACCIO "CIPRIANO VERDE"</b>	*k	<b>14,50</b>
	LONCHAS DE SOLOMILLO CRUDO CON QUESO PARMESANO, ACEITE DE OLIVA & RUCCOLA GEEISTES RINDER-CARPACCIO MIT FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN & RUCCOLA-SALAT THIN SLICES OF ICED RAW BEEF WITH SHAVINGS OF FRESH PARMESAN CHEESE & RUCCOLA SALAD		
	<b>TERNERA "VITELLO TONNATO"</b>	*fk	<b>10,80</b>
	LONCHAS FINAS DE TERNERA CON CREMA DE ATUN & ALCAPARRAS KALBSNUSSSCHEIBEN AN PIKANTER THUNFISCHCREME MIT KAPERN VEAL BREAST SLICED & SERVED WITH CAPERS & TUNA MARINADE		
	<b>RAVIOLI "VARENIKI"</b>	*k	<b>11,80</b>
	PASTA RUSSIA CASERA DE REQUESON RELLENO CON HIERBAS, SETAS & VERDURAS HAUSGEMACHTE RUSSISCHE QUARK RAVIOLI GEFÜLLT MIT KRÄUTERN, GEMÜSE & PILZEN HOMEMADE RUSSIAN RAVIOLI FROM COTTAGE CHEESE STUFFED WITH HERBS, VEGETABLE & MUSHROOMS		
	<b>CUBIERTO &amp; PAN ARTESANO "a la CASA TAGORO"</b>	*mfknc	<b>2,50/P</b>
	SERVILLETA DE TELA & CESTITA DE PAN CON 2 PANECILLOS CALIENTES & TRES MOJOS - siempre se sirve de primero 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.**



## PESCADO & PLATOS VEGETARIANOS FISCH & VEGETARISCHES FISH & VEGETARIAN

**BACALAO "al ANGEL"** \*bmk 21,80

BACALAO ENVUELTO EN KATAIFI SOBRE CREMA DE BATATAS & VERDURITAS  
KABELJAUFILLET IM ENGELSHAAR-MANTEL AUF SÜSSKARTOFFELPÜREE DAZU MARKTGEMÜSE  
COD FISH FILET COATED IN KATAIFI TOPPED ON SWEET POTATOS CREAM & VEGETABLES

**SALMON "el SALVAJE"** \*bk 20,80

LOMO DE SALMON SALVAJE CON RAGÚ DE PUERRO & TARTITAS DE PAPAS CRUJIENTE  
WILDLACHSFILLET MIT CREMIGEM LAUCHRAGOUT & RÖSTI  
WILD SALMON FILET WITH CREAMY LEEK RAGOUT & CRUNCHY POTATO CAKE

 **ARROZ MELOSO "al MAR ATLANTICO"** \*kef 21,80

ARROZ CREMOSO CON MARISCOS, LANGOSTINO & SALVIA FRITA  
SPANISCHES RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN, HUMMERKRABBE & SALBEI CHIPS  
SPANISH RICE CON MARISCOS, KING PRAWN & SAGE CHIPS

 **ARROZ MELOSO "al PARMESANO"** \*k 18,80

ARROZ CREMOSO CON VERDURAS TEMPORADAS, SETAS DEL BOSQUE & PARMESANO  
SPANISCHES RISOTTO MIT FRISCHEM GEMÜSE, WALDPILZEN & PARMESAN  
SPANISH RICE WITH FRESH VEGETABLES, FOREST MUSHROOMS & PARMESAN

**TALLERINE "al MAR"** \*mkafe 21.80

TAGLIATELLE CON LANGOSTINOS EN SALSA BOGAVANTE  
TAGLIATELLE MIT HUMMERKRABBen AN HUMMERRAHM  
TAGLIATELLE WITH KING PRAWNS IN CREAMY LOBSTER SAUCE

## PLATOS DE CARNE FLEISCH-SPEZIALITÄTEN MEAT DISHES

**PATO "al FRUTAS ROJAS"** \*hk 23,80

PECHUGA DE PATO, MEDIO HECHO, EN SALSA DE FRUTOS ROJOS CON PAPAS GRATINADAS  
ZART ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AN WALDBEERSAUCE DAZU GRATINIERT KARTOFFELN  
PINK DUCK BREAST IN FOREST BERRY SAUCE WITH GRATINATED POTATOES

**CERDO "a la MOSTAZA ANTIGUA"** \*lhk 20,80

MEDALLONES DE CERDO EN SALSA DE MIEL & MOSTAZA DE DIJON CON VERDURAS & PAPAS GRATINADAS  
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET AN DIJONSENF-HONIG-SAUCE DAZU GEMÜSE & KARTOFFELGRATIN  
PORK FILET MEDALLIONS IN HONEY-DIJON-MUSTARD-SAUCE WITH VEGETABLE & GRATINATED POTATOES

**SOLOMILLO "la MOLINA de PIMIENTA"** \*kh 23,50

SOLOMILLO DE BUEY- MEDIO HECHO-EN SALSA DE PIMIENTA VERDE CON VERDURAS AL 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

**SOLOMILLO "ROSSINI a la CASA TAGORO"** \*mikh 27,50

SOLOMILLO DE BUEY- MEDIO HECHO & FOIE GRAS CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ & PURÉ DE PAPAS ATRUFADO  
FILETSTEAK VOM WEIDERIND-medium & gebratene GÄNSESTOPFLEBER, SÜSSWEIN-REDUKTION, getrüffeltes KARTOFFELPÜREE  
BEEF FILET- MEDIUM & ROASTED GOOSE LIVER TOPPED ON SWEET WINE-REDUCTION & TRUFFLED POTATO PURÉE

**SOLO LOS DOMINGOS**  **NUR SONNTAGS**  **ONLY SUNDAYS**

se ruega reservar

Reservierung empfohlen

reservation recommended

 **CERDO "BAVAROISE"** \*amh 16,80

CERDO ASADO BÁVARO, AL HORNO, EN SALSA DE CERVEZA CON ALBONDIGA DE PAN & DE PAPA & CHUCRUT DE VINO  
OFENFRISCHER SCHWEINE-KRUSTENBRATEN IN BIERSSOSS MIT ZWEIERLEI KNÖDL DAZU WEINSAUERKRAUT  
BAVARIAN ROAST PORK, FROM THE OVEN, IN BEER SAUCE WITH TWO KINDS OF DUMPLINGS & WINE SAUERKRAUT

I.C.I.G INCL.

STEUER INKL.

TAX INCL.

**POSTRES DULCES**  **SÜSS-SPEISEN**  **SWEET DESSERTS**

**HELADITOS “a la CASA TAGORO”** bola/ Kugel/ ball \*k 2,50

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

**“DUETO de MOUSSÉ “** \*kca 7,50

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“** \*ak 7,50

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

**COULANT ”de CHOCOLATE“** \*mkc 7,50

TARTITA DE CHOCOLATE CON NÚCLEO DERRETIDO SOBRE PULPA DE FRUTAS DE BOSQUE  
 SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM ÜBERRASCHUNGSKERN AN WALDBEERMARK  
 CHOCOLATE TARTE WITH LIQUID SURPRISE INSIDE ON FOREST BERRY SAUCE

 **TARTA “APFELSTRUDL“ de la ABUELA AUSTRIACA** \*mak 7.-

TARTA CASERA DE MANZANA CON PASAS, HELADO DE VAINILLA, SALSA DE CHOCOLATE & NATA  
 HAUSGEMACHTER APFELSTRUDL 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 AUFGEGOSSEN 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.**

 PLATO CANARIO   KANARISCHES GERICHT   CANARIAN DISH    ESTILO AUSRIACO   ÖSTERREICHISCHE ART   AUSTRIAN STYLE    PLATO VEGETARIANO   VEGETARISCHES GERICHT   VEGETARIAN DISH

 Huevo Egg Ei	 Pescado Fish Fish	 Frutos secos Nuts Nüsse	 Soja Soy Soja	 Molluscos Molluscs Weichtiere	 Crustaceans Krustentiere	 Cacahueteres Peanuts Erdnüsse	 Apio Celery Sellerie	 Sulfitos Sulfites Sulfite	 Sesamo Sesame Sesam	 Leche Milk Milch	 Mostaza Mustard Senf	 Gluten	 Altramuzes Lupins Lupinen
* a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n