



BOCADILLOS DE AUTOR



CANARIAS *****

Un bocado que te transportara al paraíso. La jugosa pata asada canaria se funde con el frescor del queso, la suavidad del aguacate y un toque de sal marina y AOVE, todo abrazado por pan tradicional. Simple autentico y lleno de sabor Isleño. ¡Cierra los ojos y siente la brisa!

5

EL CRUJIENTE ****

Pura tentación en cada bocado. Beicon dorado y crujiente, cebolla frita irresistible, manchego fundente y un huevo jugoso que lo une todo. Acompañado de ensalada fresca con aliño secreto y un toque de tumaca, todo abrazado por pan tradicional. ¡Cruje, disfruta y repite!

5

CANARIAS - JAPÓN *****

La jugosidad de nuestra pata asada casera se encuentra con el toque adictivo del alioli japonés, la frescura vibrante de la cebolla encurtida y un susurro picante de polvo de chile coreano. Todo en pan tradicional, para un bocado explosivo.

5

TRES CERDITOS ****

La intensidad de la pata asada canaria se mezcla con la crujiente tentación del beicon y el jamón serrano. Todo equilibrado por la frescura de una ensalada aliñada con vinagreta de mostaza y el dulzor de la miel de palma. En pan tradicional, un viaje de sabores.

5

EL RULO ****

Frescura y carácter en cada bocado: tomate jugoso, lechuga crujiente y nuestro aliño especial se combinan con la intensidad del jamón serrano, la cremosidad del rulo de cabra y la dulzura irresistible de la cebolla caramelizada. Todo en pan tradicional.

5.5

EL MONJE *****

Tortilla recién hecha, jugosa y llena de verduras, abrazando el cremoso queso fresco de las cumbres de Valsequillo. Acompañada de una fresca ensalada de tomate y lechuga, coronada con tumaca sobre pan tradicional. Un bocado cálido y lleno de vida.

5

EL GARRIGA *****

Una tortilla recién hecha con embutidos que despiertan el paladar, fundida con queso Edam suave. El frescor del tomate y el alioli aportan el equilibrio perfecto. Todo en pan tradicional, para un bocado intenso y reconfortante.

5.5

DE HUEVOS ESTRELLADOS

Huevos estrellados con papas doradas, chorizo jugoso, beicon crujiente y jamón serrano, todo abrazado por el frescor del tumaca. Un festín de sabores en pan tradicional, perfecto para los amantes de lo contundente.

5.5

DE MI PADRE

Crujientes calamares a la andaluza se encuentran con la dulzura de la cebolla en dos texturas, el carácter del queso manchego y el toque seductor del alioli. Todo en pan tradicional para un bocado que sabe a mar y tradición.

5.5

EL KIMCHEE

Calamares a la andaluza crujientes con un giro picante de chile, cebolla frita y encurtida en naranja y soja. La intensidad del alioli de kimchee, el toque umami de la teriyaki y el crujir del sésamo en pan brioche venezolano crean un bocado épico y atrevido.

7.5

CUBANO ****

Un clásico con un toque especial: jugosa pata asada, jamón dulce y queso Edam fundido, equilibrados con pepinillos dulces, mostaza y mahonesa. Todo dentro de un esponjoso pan brioche venezolano, ¡Sabor y tradición en cada bocado!

6

**“¡ABANDONA LA COMPOSTURA Y PASA LA PÁGINA: AQUÍ SE VIENE A MORDER
MAS BOCADILLOS DE AUTOR SIN PEDIRLE PERMISO A LA DIETA!”**

Para información sobre alérgenos consulte con nuestro personal. Gracias.

GARAFIA ****

6.5

Crujiente pollo empanado en panko japonés, cubierto con un sedoso alioli de crema de guayabo que equilibra dulzura y acidez. Virutas de parmesano aportan que intensidad, mientras la ensalada de tomate y lechuga refresca cada bocado. Todo en pan tradicional. Exótico, crujiente y adictivo

BÁHM MI, VIETNAMITA ****

7.5

Un bocado que fusiona oriente y occidente: aguacate cremoso, alioli japonés seductor, pepinillos dulces, cebolla encurtida en naranja y soja, lechuga fresca, tomate jugoso y un toque de chile. Completa tu viaje con beicon crujiente, pata asada canaria o tofu. Todo en pan brioche venezolano.

FIESTA DEL PUEBLO

6.5

La tradición canaria en su máxima expresión: sabrosa carne fiesta de cochino adobado, cebolla caramelizada que endulza cada bocado, virutas de queso de cabra canario con su punto intenso y la frescura de la ensalada de tomate y lechuga. Todo en pan tradicional canario. ¡Puro sabor de la tierra!

LANGOSTINOS YUZU CRUNCH

8

Langostinos crujientes en panko japonés se fusionan con la frescura del tomate, el toque crujiente de la cebolla frita y la col macerada en yuzu. La salsa agrídulce, el alioli japonés y el picante sutil del chile coreano elevan cada bocado. Todo en pan brioche venezolano. Explosión de texturas y sabor.

SANWICHES DE MI PADRE

SÁNDWICH VOLCÁN CANARIO

5,5

Entre dos crujientes nubes de masa madre, se derrite el queso fresco de Valsequillo asado con mojo rojo, acariciado por cebolla caramelizada y la jugosa pata asada canaria. Tradición reinventada en cada mordisco ardiente

SANDWICH AMERICANO (NUESTRO "AMERICANO CON ACENTO CANARIO")

6

Pan brioche, beicon y pata asada se abrazan con pepinillos, cebolla frita, salsa barbacoa, huevo frito cremoso y una crema de cheddar que se derrite como un suspiro. Un clásico reinventado con alma viajera

SANDWICH POLLO TIKKA MASSALA

7.5

Pollo desmenuzado envuelto en un cremoso alioli de Tikka Masala, equilibrado con queso Edam y la frescura del yogur con hierbabuena. Acompañado de ensalada de tomate y lechuga, todo en un pan brioche a la mantequilla. Exótico, suave y lleno de matices.

SANDWICH MARRUECOS

7.8

Pollo desmenuzado envuelto en un aromático alioli Ras el Hanout, equilibrado con queso de cabra, cebolla caramelizada y el frescor de pepinillos. La ensalada de tomate y lechuga con salsa de naranja aporta un toque vibrante, todo en pan integral de cereales con masa madre. Un viaje de sabor.

TED-MAX

9

Pan brioche rebelde, Pulled pork (de cochino canario) macerado en salsa barbacoa de teriyaki, cebolla caramelizada que seduce a mordiscos, crema de salsa brava y crema de cheedar que lo elevan al pecado. Tomate, para disimular... pero este bocado viene con actitud. Tradición con mala fama.

¡NO SIGAS MIRANDO CON OJITOS DE CORDERO! PASA DE PÁGINA Y DESCUBRE BOCADILLOS TAN VERDES, CAÑEROS Y SABROSOS QUE HASTA UN LEÓN SE HARÍA VEGETARIANO. ¡AQUÍ LAS VERDURAS MANDAN... Y LO HACEN CON MUCHO FLOW!

BOCADILLOS DE LA HUERTA

VEGETAL ***

4

Un festín de frescura: crujiente lechuga y jugosos tomates, la suavidad del queso fresco, el dulzor del bubango y la intensidad de las berenjenas asadas. Todo realzado con nuestro delicioso tumaca sobre pan integral de semilla. ¡Ligero, saludable y lleno de sabor!

CAMPESTRE***

4,5

Sabores rústicos y auténticos: bubango y berenjenas asadas se funden con el cremoso queso fresco de Valsequillo, el dulzor de los pimientos asados y el toque vibrante del mojo de cilantro. Todo sobre pan de masa madre con tumaca. Un bocado fresco, equilibrado y lleno de tradición. ¡Puro deleite campestre!

DE LA HUERTITA***

5

Frescura y equilibrio en cada bocado: crujiente ensalada con tomate, bubango y berenjenas asadas, abrazada por el cremoso aguacate y el queso fresco. La suave crema de manzana aporta un toque delicadamente dulce. Todo sobre pan integral de semillas. ¡Ligero, suave y lleno de matices!

EL VEGANITO***

6

Un viaje de sabores vegetales: ensalada, bubango, berenjenas y pimientos asados se combinan con la untuosidad del aguacate y la profundidad de las setas a la plancha. El toque vibrante del mojo de cilantro lo eleva todo, servido en pan de cereales de masa madre. Un festín vegano lleno de textura, frescura y mucho sabor. ¡Puro placer vegetal!

LA VEGGIE DEL DESIERTO ***

6

Pan de cereales que cruje con historia, falafel especiado como un oasis de sabor, raita de yogur y manzana que refresca el alma, pimientos asados que aportan fuego suave y una ensalada con bubangos asados que equilibra la travesía. Puro viaje vegetal

BANH MI VEGETARIANO

7

Un viaje de texturas y sabores: suave pan brioche vegano abraza falafel crujiente, con ensalada fresca, cebollas encurtidas y pepinillos traviesos, aguacate, coronado por un alioli japonés, con polvo de chile que pone el broche exótico. ¡Una explosión veggie sin fronteras!

"¡DEJA DE BABEAR SOBRE ESTE PÁRRAFO Y PASA DE UNA VEZ LA PÁGINA, QUE VIENEN TOSTAS TAN GAMBERRAS QUE TE VAN A PONER LA LENGUA A BAILAR!"



TOSTAS



CATALANA

EN PAN DE MASA MADRE

4.5

SERRANO CON TOMATE NATURAL TRITURADO, AJO Y ACEITE DE OLIVA, EN PAN DE MASA MADRE

TEIDE-KYOTO

5

PATA ASADA, CREMOSO ALIOLI JAPONES. CEBOLLA ENCURTIDA Y EL POLVO DE CHILE QUE DESPIERTA UN PLACENTERO SABOR. UN VIAJE DE SABORES , EN PAN DE MASA MADRE

HUERTO AL FUEGO

4.5

UNA SELECCIÓN DE LAS MEJORES VERDURAS, ASADAS PARA RESALTAR SU DULZURA NATURAL Y SU TEXTURA AHUMADA. LLENO DE Matices EN LA SENCILLEZ Y EL PODER DEL FUEGO.

IBÉRICO DELUXE

5.5

EL JAMÓN SERRANO SE ENCUENTRA CON LA SUAVIDAD DEL AGUACATE EN UN EQUILIBRIO PERFECTO DE SABOR Y TEXTURA. CREMOSO, SALADO Y LLENO DE FRESCURA,

CANARIAS DELUXE

5.5

UN HOMENAJE A LOS CONTRASTES: LA INTENSIDAD DE LA PATA ASADA Y LA SUAVIDAD DEL AGUACATE, EN PAN DE MASA MADRE

K-BREAKFAST

4.5

SUAVES HUEVOS REVUELTOS ABRAZAN LA CREMOSIDAD DEL AGUACATE, CON UN TOQUE VIBRANTE DE POLVO DE CHILE COREANO, CON PAN DE MASA MADRE

TOSTA CHEEDAR

5

CEBOLLA CARAMELIZADA, HUEVOS REVUELTOS CON BEICON Y CREMA DE QUESO CHEEDAR

TOSTA CARPACCIO

4,5

FRESCO TOMATE, CARPACCIO DE CALABACÍN A LA VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA, CEBOLLA FRITA Y VIRUTAS DE QUESO DE CABRA

CAMINO DE TEROR

5

CREMA DE CHORIZO DE TEROR, CEBOLLA CARAMELIZADA Y VIRUTAS DE QUESO DE CABRA

DULCE CABRA

5.5

LA CREMOSIDAD DEL RULO DE CABRA, LA SUAVIDAD DEL AGUACATE Y EL DULZOR IRRESISTIBLE DE LA CEBOLLA CARAMELIZADA EN UN BOCADO PERFECTO.

TOSTA DEL BOSQUE

5.5

LA INTENSIDAD DEL SERRANO SE FUNDE CON LA CREMA DE MANZANA Y LAS VIRUTAS DE QUESO DE CABRA. UN BOCADO QUE EQUILIBRA DULZURA, SALINIDAD Y CREMOSIDAD,

TOSTA ZEN

5,5

SUAVIDAD Y TEXTURA: AGUACATE LAMINADO, SÉSAMO DORADO, TOMATE FRESCO Y UN ALIÑO VIBRANTE, TODO SOBRE UNA BASE RÚSTICA Y CRUJIENTE DE MASA MADRE.

TOSTA CANALLA

5.8

POLLO DESMENUZADO, ABRAZADO POR UN CREMOSO ALIOLI DE AGUACATE, TOMATE Y LA CEBOLLA CARAMELIZADA, CRUJIENTE FINAL DE CEBOLLA FRITA. CONTRASTES Y SABOR

TOSTA COCHINO

6

TOMATE, PULLED PORK DE COCHINO CANARIO MACERADO EN BARBACOA DE TERIYAKI, CEBOLLA FRITA Y CREMA DE QUESO CHEEDAR

[PASA PAGINA, DESCUBRE NUESTROS BOLL DE YOGUR
Y EL BRUCH](#)



BOLL

	RAC	1/2 RAC
YOGURT CON GRANOLA Y MIEL	4.5	3
YOGURT CON GRANOLA Y CONFITURA DE ARANDANOS	4.5	3
YOGURT CON GRANOLA Y FRUTAS DE TEMPORADA	5	3.5

BRUCH

BEBIDA REFRESCANTE

EL ZUMO DE NARANJA, IDEALMENTE RECIÉN EXPRIMIDO, BRINDA UN APOORTE CÍTRICO Y REVITALIZANTE QUE DESPIERTA EL PALADAR.

BEBIDA CALIENTE

CAFÉ CON LECHE O CAPPUCCINO: PLACER INSTANTÁNEO CON UN ESPRESSO DE CALIDAD Y LECHE CREMOSA. ¿NO TE APETECE CAFÉ? UN TÉ BIEN INFUSIONADO AÑADE ESE TOQUE LIGERO Y AROMÁTICO A TU BRUNCH

OPCIÓN LÁCTEA O ALTERNATIVA

¿PREFIERES ALGO SUAVE Y CREMOSO? NUESTRO YOGURT GRIEGO, CON FRUTA FRESCA, GRANOLA O UN TOQUE DE MIEL, ES TU OPCIÓN NUTRITIVA. ¿NO TE VA EL YOGURT? ELIGE LA MACEDONIA DE FRUTAS CON NARANJA PARA UN CHUTE DE VITAMINAS FRESCAS

TOSTA VERSATIL

PONLE CHISPA A TU BRUNCH CON NUESTRAS VIBRANTES TOSTAS. ELIGE LA QUE MÁS TE LLAME LA ATENCIÓN, DESDE AGUACATE, POLLO, PATA ASADA HASTA SERRANO CON CREMA DE MANZANA, Y DISFRUTA CADA BOCADO

POSTRE A ELEGIR

REMATA TU BRUNCH CON UNO DE NUESTROS POSTRES: TARTAS, DULCES TRADICIONALES O CREACIONES ESPECIALES, PERFECTAS PARA ESE ANTOJO GOLOSO.