

**Restaurante San Agustín Beach Club a la carte**

07.00 pm - 10.30 pm

**Carta de Restaurante San Agustín Beach Club**

19.00 - 22.30 horas

**Starters**

	<i>Price</i>
1 Grilled vegetables with prawns, ham powder, parmesan shavings and olive oil	12,00 €
2 Tartare of beef tenderloin with black olives buscuit, jelly of truffle oil and wasabi foam	15,00 €
3 Millefeu of duck liver with apple with Pedro Ximenez reduction	12,00 €
4 Variation of salmon on beetroot carpaccio and mustard sauce	13,00 €
5 Canarian fish soup with almonds "mojo"	6,00 €

**Pasta**

6 Black Spaghetti, vegetables sauteed in hazelnut oil	10,00 €
7 Forest mushroom risotto with grilled prawns	11,00 €

**Fish**

8 Cod confit with vanilla, parsnip puree, green asparagus and apricot chutney	14,50 €
9 Caught sea bass on fava beans and clams, confit tomato with white balsamic	16,00 €
10 Fish of the day with aubergines caviar and foam of grilled peppers	market price
11 Filled Lobster	36,00 €

**Meat**

12 Pluma ibérica, part of the spinal cord, cooked by low-temperature with cous cous and Terriyaki sauce	16,00 €
13 Beef steak with canarian black pudding crust, confit potatoes and onion mermelade with thyme	17,00 €
14 Grilled loin (high part) with sweetbreads, served with potatoes in smoked paprika powder	15,00 €
15 Chateaubriand with two sauces: béarnaise and pepper sauces (min. 2 persons - Price per person)	16,50 €

**Desserts**

16 Fruit salad with crème brûlée au gratin	6,00 €
17 Green melon soup with raspberry and hibiscus ice cream	6,00 €
18 Baklava, Arabic nuts sweet pastry with palm honey on mango cream	8,00 €
19 Tonka beans parfait with calamondin cream	8,00 €

**Entrantes**

1 Verdura salteada con langostinos, polvo de jamón ibérico y virutas de parmesano y aceite de oliva	12,00 €
2 Steak tartar de buey con bizcocho de aceitunas negras, gelatina de aceite de trufa y espuma de wasabi	15,00 €
3 Mil hojas con hígado de pato salteado con manzana y Pedro Ximénez	12,00 €
4 Salmón marinado y tartar sobre carpaccio de remolacha y salsa de mostaza	13,00 €
5 Sopa de pescado con mojo de almendras	6,00 €

**Pasta**

6 Espagueti negro con verduras salteadas en aceite de avellana	10,00 €
7 Rissoto de setas del bosque con langostinos a la plancha	11,00 €

**Pescados**

8 Bacalao confitado a la vainilla con puré de chirivía, espárragos verdes y orejones	14,50 €
9 Lubina salvaje sobre habitas y almejas, tomate confitado con Balsámico blanco	16,00 €
10 Pescado del día con caviar de berenjena espuma de pimiento asado	según mercado
11 Langosta rellena	36,00 €

**Carnes**

12 Pluma ibérica, cocinada a baja temperatura con cous cous y salsa terriyaki	16,00 €
13 Solomillo de ternera con costra de morcilla canaria, papa pochada y mermelada de cebolla al tomillo	17,00 €
14 Lomo alto de res a la plancha con mollejas, papas asadas al pimentón de la vera	15,00 €
15 Chateaubriand con dos salsas: bearnesa y pimienta (mín. 2 personas - Precio por persona)	16,50 €

**Postres**

16 Macedonia de fruta gratinada con ligera crema catalana al romero	6,00 €
17 Sopita de melón verde con helado de frambuesa e hibiscos	6,00 €
18 Baklawa de nueces con miel de palma sobre crema de mango	8,00 €
19 Semifrio de habatonka y crema de calamondin	8,00 €

**Meny a la carte Restaurante San Agustín Beach Club**

07.00 pm - 10.30 pm

<b>Förrätter</b>	<b>Pris</b>
1 Grillade grönsaker med räkor, skink pulver, parmesan strimmlor och olivolja	12,00 €
2 Tartar av oxfilé med svart oliv-kex, tryffelgelé och wasabiskum	15,00 €
3 Smörbröd med anklaver och äpple brynt i Pedro Ximenez	12,00 €
4 Marinerad lax på rödbets-carpaccio och senaps sås	13,00 €
5 Kanarisk fisksoppa med mandel "mojo"	6,00 €

**Pasta**

6 Svart spaghetti med grönsaker frästa i hasselnötsolja	10,00 €
7 Skogssvamp-risotto med grillade jätteräkor	11,00 €

**Fisk**

8 Vaniljkanderad torsk på palsternackspuré, grön sparris och aprikos chutney	14,50 €
9 Villd havsborre med bondbönor, musslor och tomater i en vit balsamiolja	16,00 €
10 Dagens fisk med aubergine kaviar och paprika skum	market price
11 Fylld hummer	36,00 €

**Kött**

12 Pluma Iberica, en del av ryggmärgen, tillagad på låg temperatur med couscous och terriyaki sås	16,00 €
13 Oxfilé med kanarisk blodpuddings skorpa, potatis och lök marmelad	17,00 €
14 Oxfilé med kallvbräss serverad med potatis och rökt paprika	15,00 €
15 Chateaubriand med två såser: bearnaise- och pepparsås (min. 2 personer – Pris per person)	16,50 €

**Efterrätt**

16 Fruksallad med crème brûlée au gratin	6,00 €
17 Melonsoppa med hallon och hibiskus glass	6,00 €
18 Baklava, arabisk valnötstrudel med palmhonung och mango creme	8,00 €
19 Tonkaböna parfait med mandarinkräm	8,00 €

**Restaurant a la carte San Agustín Beach Club**

19.00 - 22.30 Uhr

<b>Vorspeisen</b>	<b>Preis</b>
1 Gegrilltes Gemüse mit Riesengarnele, Schinkenpulver, Parmesanspäne und Olivenöl	12,00 €
2 Tartar von Rinderfilet mit schwarzem Olivenbiscuit, Trüffelölgelee und Wasabischaum	15,00 €
3 Millefeu von der Entenleber und Apfel mit Pedro Ximenezreduktion	12,00 €
4 Variation vom Lachs auf Rote Beetecarpaccio und Senfsauce	13,00 €
5 Canarische Fischsuppe mit Mandelmojo	6,00 €

**Pasta**

6 Spaghetti mit Gemüsen und Haselnussöl	10,00 €
7 Risotto mit Waldpilzen und gegrillten Langostinos	11,00 €

**Fisch**

8 Konfiertes Stockfisch mit Vainille auf Pastinakenpüree, grünem Spargel und Aprikosenchutney	14,50 €
9 Geangelter Wolfsbarsch mit dicken Bohnen, Venusmuscheln und Tomaten in weissem Balsamico	16,00 €
10 Tagesfisch mit Auberginencaviar und Espuma von gegrillter Paprika	Tagespreis
11 Gefüllte Languste	36,00 €

**Fleisch**

12 Pluma ibérica, Teil des Rückenstranges, bei Niedrigtemperatur gegart, Cous cous und Terriyakisauce	16,00 €
13 Rinderfilet mit Blutwurstkruste, konfierten Kartoffeln und Zwiebelmarmelade	17,00 €
14 Oberes Zwischenrippenstück mit Bries, dazu Kartoffeln mit geräuchertem Paprikapulver	15,00 €
15 Chateaubriand mit Pfeffersauce und Sauce Bernaise (ab 2 Personen – Preis pro Person)	16,50 €

**Dessert**

16 Bunter Obstsalat mit Rosmarin – Creme Brûlée gratiniert	6,00 €
17 Melonensüppchen mit Himber-Hibiskuseis	6,00 €
18 Baklava, arabischer Nusstrudel mit Palmenhonig und Mangocreme	8,00 €
19 Tonkabohnenmousse mit Kalamansicreme	8,00 €