

## ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN / ENTRÉE

**Carpaccio de langostinos con vinagreta de cítricos y crema de aguacate.....14€**

Shrimp carpaccio with citrus vinaigrette and avocado cream

Garnelencarpaccio mit Zitrusvinaigrette und Avocadocreme

Carpaccio de crevettes avec vinaigrette d'agrumes et crème d'avocat

**Ensalada Finca Salamanca (queso fresco/tomate/aguacate).....12€**

Salad (fresh cheese / tomato / avocado)

Finca Salamanca Salat (Frischkäse/Tomate/Avocado)

Salade Finca Salamanca (fromage frais/tomate/avocat)

**Tartar de atún con mojo de almendras.....16€**

Tuna tartare with almond mojo sauce

Thunfischtatar mit Mandel-Mojo-Sauce

Tartare de thon avec sauce mojo aux amandes

**Tartar de remolacha con manzana encurtida y brotes tiernos.....14€**

Beetroot tartar with pickled apple and tender sprouts

Rote-Bete-Tartar mit eingelegtem Apfel und zarten Sprossen

Tartare de betterave avec pomme marinée et pousses tendres.

**Croquetas de morcilla canaria ( 6 uds ).....12€**

Canarian black pudding croquettes

Kanarische Blutwurstkroketten

Croquettes de boudin noir des Canaries

**Carpaccio de solomillo con queso parmesano y rúcula.....16€**

Sirloin carpaccio with parmesan cheese and rocket

Carpaccio vom Lendenstück mit Parmesan und Rucola

Carpaccio d'aloyau au parmesan et à la roquette

**Berenjena asada glaseada con miel de palma.....12€**

Glazed roasted eggplant with palm honey

Gebratene Auberginen glasiert mit Palmenhonig

Aubergine rôtie glacée au miel de palme

**Puerros confitados y ahumados.....10€**

Confit and smoked leeks

Lauch kandiert und geräuchert

Poireaux confits et fumés

**Huevos rotos con chorizo canario "chorizo de perro".....10€**

Eggs with Canarian chorizo sausage "chorizo de perro"

Rührei mit kanarischer Chorizowurst "chorizo de perro"

Oeufs frits avec chorizo canarien "chorizo de perro"

**Papas con sus mojos.....9€**

Potatoes with their mojos sauces

Kartoffeln mit ihren Mojos

Pommes de terre avec leurs sauces "mojos"

**Tabla de quesos.....18€**

Cheeseboard

Käsebrett

Plateau de fromages

Finca Salamanca  
Restaurante

**Carpaccio de tomate, crema de aguacate y hojas de la huerta con AVOE.....12€**

Tomato carpaccio, avocado cream and garden leaves with EVOO

Tomaten-Carpaccio, Avocadocreme und Gartenblätter mit EVOO

Carpaccio de tomates, crème d'avocat et feuilles de jardin avec EVOO

## DE CUCHARA / SOUP / ZUM LÖFFELN / SOUPES

**Crema de berros con gofio de millo y queso ahumado.....8€**

Watercress soup with millet gofio and smoked cheese

Brunnenkesscreme mit Gofio (Maismehl) und geräuchertem

Käse Soupe de cresson avec gofio de millet et fromage fumé

**Crema de calabaza.....8€**

Pumpkin soup

Kürbiscreme

Soupe de

citrouille

**Sugerencia del día.....8€**

Suggestion of the day

Vorschlag des Tages

Suggestion du jour

## PASTA Y ARROZ / PASTA AND RICE / PÂTES ET RIZ

**Canelón relleno de espinacas, frutos secos y bechamel de gorgonzola.....12€**

Cannelloni stuffed with spinach, nuts and gorgonzola cheese bechamel sauce

Cannelloni gefüllt mit Spinat, Nüssen und Gorgonzola-Käse-Béchamel Cannelloni farci

aux épinards, fruits secs et sauce béchamel au fromage

**Fettuccine a la marinera .....16€**

Seafood fettuccine

Fettuccine auf Seemann's Art

Fettuccine aux fruits de mer

**Risotto de setas y champiñones.....17€**

Mushroom risotto

Risotto mit pilzen und champignons

Risotto aux champignons

**Arroz negro.....19€**

Black rice

Schwarzer Reis

Riz noir

**Paella carne o verduras .....**19€

Meat or vegetable paella

Paella mit Fleisch oder Gemüse

Paella à la viande ou aux légumes

**Paella pescado/marisco .....**21€

Fish/seafood paella

Paella mit Fisch/Meeresfrüchten

Paella de poisson/fruits de mer

**Finca Salamanca**  
Restaurante

## PESCADO / FISH / FISCH / POISSONS

**Bacalao encebollado.....22€**

Cod with onion

Kabeljau mit Zwiebeln

Morue avec des oignons

**Pescado de nuestras costas con beurre blanc y puré de batata.....20€**

Local fish with beurre blanc and sweet potato puree

Fisch unserer Küsten mit Beurre Blanc und Süßkartoffelpüree

Poisson de nos côtes avec beurre blanc et purée de patates douces

**Lenguado a la meniere con puré de papas.....22€**

Sole a la ménierie with mashed potatoes

Seezunge a la ménierie mit Kartoffelpüree

Sole à la ménierie avec purée de pommes de terre

**Pulpo con salsa romesco y papas canarias crujientes.....21€**

Octopus with romesco sauce and crispy Canarian potatoes

Oktopus mit Romesco-Sauce und knusprigen kanarischen Kartoffeln

Poulpe à la sauce romesco et pommes de terre croustillantes des Canaries

**Calamar rebozado con corona de nuestra huerta y chips vegetales.....19€**

Battered squid with crown of our garden and vegetable chips

Tintenfisch im Teigmantel mit einer Krone aus unserem Garten und Gemüsechips.

Calmar enrobé de pâte à frire avec couronne de notre jardin et croustilles de légumes.

**Salmón asado con salsa de cava .....**22€

Roasted salmon with sparkling wine sauce

Gebratener Lachs mit Sekt-Sauce

Saumon rôti avec sauce au cava

## CARNES / MEATS / FLEISCH / VIANDES

**Carrillera ibérica con reducción de Oporto.....20€**

Iberian cheek with Porto reduction

Iberische Schweinebäckchen mit Porto-Reduktion

Joeu ibérique avec sauce de Porto

**Solomillo de ternera en salsa de almogrote.....26€**

Beef tenderloin in almogrote (canarian cheese) sauce

Rinderfilet in Almogrote-Sauce (Kanarischer Käse)

Filet de boeuf en sauce almogrote

**Panceta a baja temperatura con papa glaseada en mojo rojo.....18€**

Low-temperature bacon with red mojo glazed potatoes.

Speck bei niedriger Temperatur mit Kartoffeln in roter Mojo

Bacon à basse température avec pommes de terre et mojo rouge

**Entrecot de ternera con batata frita y mantequilla de hierba.....18€**

Entrecote of beef with fried sweet potato and herb butter

Entrecôte vom Rind mit gebratener Süßkartoffel und Kräuterbutter.

Entrecôte de bœuf avec patate douce frite et beurre aux herbes.

Finca Salamanca  
Restaurante

**Pollo a baja temperatura con salsa de setas y puré de papa .....16€**

Low temperature chicken with mushroom sauce and mashed potatoes.

Tiefgekühltes Hähnchen mit Pilzsauce und Kartoffelpüree

Poulet à basse température avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre

**Hamburguesa Finca Salamanca con carne de cabra y queso ahumado.....17€**

Finca Salamanca Burger (goat meat/smoked cheese/lettuce/tomato/french fries)

Finca Salamanca Burger (Ziegenfleisch/Räucherkerkäse/Salat/Tomate/Pommes Frites)

Burger Finca Salamanca (viande de chèvre/fromage fumé/salade/tomate/frites)

**Hamburguesa vegetariana con ensalada y cebolla asada. ....16€**

Veggie Burger (vegan meat/tomato/lettuce/grilled onion)

Veggie Burger (veganes Fleisch/Tomate/Salat/Röstzwiebel)

Burger végétarien (viande végétale/tomate/salade/oignon grillé)

**PARA LOS NIÑOS / FOR KIDS / KINDERKARTE / ENFANTS**

**Tortilla francesa con jamón. ....9€**

Ham omelette

Schinken Omelett

Omelette avec du jambon

**Pasta con tomate y orégano.....10€**

Pasta with tomato and oregano

Nudeln mit Tomaten und Oregano

Pâtes avec tomate et oregano

**Pechuga de pollo empanada con sus papitas fritas. ....10€**

Chicken in breadcrumbs with french fries

Panierte Hähnchenbrust mit Pommes frites

Escalope de poulet pané avec des frites

**Churros de pescado con sus papitas fritas. ....12€**

Fish churros with their French fries

Fisch-Churros mit Pommes Frites

Churros de poisson avec ses frites

**Pregunte al camarero por nuestras sugerencias de la semana**

Ask our waiter for our suggestion of the week

Fragen sie den kellner nach unserem vorschlag der woche

Demandez au serveur notre suggestion de la semaine

**Finca Salamanca**  
Restaurante