



MENÚ



60 KD)-9-

-666



TABLA DE QUESO: EXQUISITOS QUESOS DE CANARIAS. 8 EUROS

VARIEDAD DE CROQUETAS:

PULPO, PLATANO Y BEICON, PESCADO FRITO, VIEJA CON ALGAS, BACALAO. 8 EUROS

CROCANTE DE CORDERO:

ESFERA DE PAPÁ CRUJIENTE CON RAGÚ DE CORDERO, BAÑADO CON TÁRTARA DE BARAZA. 8 EUROS

PULPO EN SU JUGO:

PÚILPITO EN PERFECTA COCCIÓN CON BABA GANUSH DE BERENJENA. 15 EUROS

GAMBAS:

AL AJILLO O LA PLANCHA. 9 Y 12 EUROS

LAPAS AL ESTILO CASA PUCHO:

SELECCIÓN DE LAPAS DE NUESTRA ISLA. 9 EUROS

CÓCTEL DE GAMBAS:

GAMBAS BLANQUEADAS CON ADEREZO ROSE, CEBOLLINO, PEREJIL, TOQUE DE PIMIENTA, PIÑA. 12 EUROS

CEVICHE DE PETO EN MEJILLONES:

DADOS DE PETO COCINADOS CON LIMÓN, ADEREZADO CON MARACUYA, MENTA CURRY, MONTADO EN LAPAS, CHIC DE BATATA. 8 EUROS

TARTAR DE PETO Y GAMBAS:

DADOS DE PETO COCINADOS CON SOJA, GAMBAS, SÉSAMO, AGUACATE, WACAME, SALSA ASIÁTICA, RUCULA. 12 EUROS

MEJILLONES TIGRE:

CARNE DE MEJILLÓN SALTEADOS CON AJO, CEBOLLA Y PIMIENTO, APANADOS. 9 EUROS

ROLLITOS PRIMAVERAS:







ENSALADAS Y SOPAS

ENSALADA TEMPLADA:

LECHUGA, TOMATE, PEPINO Y OTRAS VERDURAS FRESCAS DE LA HUERTA CON ACABADO DE UN SALTEADO DE SETAS AL AJILLO. 10 EUROS

ENSALADA MIXTA DON DIN:

ENSALADA CON DIFERENTES VEGETALES Y FRUTAS DE LA HUERTA. 7 EUROS

ENSALADA QUESO DI CABRA - SOLOMILLO:

LECHUGA, TIRAS DE SOLOMILLO, QUESO DE CABRA, TOMATE CHERRY, CROTONES, ADEREZO SUAVE DE ANCHOA. 12 EUROS

ENSALADA DE GAMBAS:

LECHUGA, GAMBAS BLANQUEADAS, LASCAS DE PARMESANO, MANZANA VERDE, , TOMATES CASI-SECO, ADEREZO ROSE-TARTARA. 12 EUROS

CREMA DE PESCADO FRONTERA:

FUMET, DADOS DE PETO, MEJILLONES, ALMEJAS, , VERDURAS, CILANTRO. 6 EUROS

SOPA DE PESCADO NUESTRO MAR:

FUMET, PESCADO FRESCO, VERDURAS, HIERBAS. 4 EUROS

POTAJE DE BARAZA:

PLANTA AUTÓCTONA DE LA ISLA CON SABOR A PUERRO Y APIO. 4, 50EUROS

POTAJE DE JARAMANGO:

PLANTA AUTÓCTONA DE LA ISLA CON SABOR A ESPINACA. 4, 50EUROS

CALDO QUESO: SOPA TÍPICA HERREÑA, CON TRES TIPOS DE QUESOS DEL HIERRO. 4,50 EUROS

CREMA DE VEGETALES Y CALABAZA:

3.50 EUROS





CARNE DE TERNERA

CHULETAS DE TERNERA O NOVILLO:

SE ACOMPAÑA CON PAPAS FRITAS AL ROMERO. 15 EUROS S/P

JARRETE DE TERNERA EN SU JUGO:

ESPLÉNDIDO CORTE DE CARNE, TÉCNICA DE COCCIÓN PERFECTA, ACOMPAÑADA CON PAPAS FRITAS AL ROMERO Y VEGETALES. 20 EUROS S/P.

SOLOMILLO IBÉRICO:

250GR DE CENTRO DE SOLOMILLO, COCCIÓN PERFECTA A BAJA TEMPERATURA, ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS AL ROMERO. 17 EUROS

SOLOMILLO WELLINGTON A LA PIMIENTA:

SOLOMILLO ACOMPAÑADO CON RISOTTO DE SETAS. 17 EUROS

SOLOMILLO TIPO CHOP SUEY:

TIRAS DE SOLOMILLO SALTEADAS CON VERDURAS, SOJA, ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPAS. 14 EUROS

MILANESA PARMESANA DE SOLOMILLO:

APANADO DE SOLOMILLO, GRATINADO CON SALSA POMODORO Y QUESO, ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS AL ROMERO. 15 EUROS







CARNE DE CERDO Y POLLO

CODILLO DE COCHINO NEGRO A BAJA TEMPERATURA:

ESPLÉNDIDO CORTE, TÉCNICA Y COCCIÓN PERFECTA, EL HORNO CON SU TOQUE CRUJIENTE, SE ACOMPAÑA CON PAPAS FRITAS AL ROMERO Y VEGETALES. 22 EUROS S/P

CHULETA DE COCHINO NEGRO:

SE ACOMPAÑA CON PAPAS ARRUGADAS O PAPAS FRITAS AL ROMERO. 10.50 EUROS

COSTILLAS DE COCHINO NEGRO:

SE ACOMPAÑA CON PAPAS ARRUGADAS O PAPAS FRITAS AL ROMERO. 10.50 EUROS

BISTEC DE COCHINO NEGRO:

SE ACOMPAÑA CON PAPAS ARRUGADAS O PAPAS FRITAS AL ROMERO. 9.50 EUROS

POLLO A LA CERVEZA:

MUSLO AL HORNO, EN SALSA DE CERVEZA, ACOMPAÑADO CON PAPAS Y VEGETALES. 8 EUROS

POLLO ARROLLADO APANADO:

PECHUGA DE POLLO RELLENA, BAÑADA CON SALSA DE MOSTAZA DIJON, ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS AL ROMERO Y ENSALADA. 9 EUROS

POLLO AL HORNO ASADO:

7,50 EUROS







CARNE DE CORDERO PELIBUEY

PIERNA DE CORDERO CASA PUCHO:

IMPRESIONANTE PLATO FAMILIAR UNICO EN LA ISLA, CON UNA COCCIÓN PERFECTA A BAJA TEMPERATURA , Bañado con una suave salsa de su mismo jugo, acompañado con papas fritas al romero y vegetales. 25 euros s/P

PALETILLA DE CORDERO:

COCCIÓN EN DOS TIEMPOS, BAÑADA CON SU MISMO JUGO, SE ACOMPAÑA CON PAPAS FRITAS AL ROMERO Y VEGETALES. 19 EUROS S/P

CODILLO A BAJA TEMPERATURA:

CODILLO SERVIDO CON RISOTTO CREMOSO AL AZAFRÁN, CON RICA SALSA DE VINO TINTO Y DEMIGLASE DE CORDERO. 16 EUROS

CHULETAS DE CORDERO:

CHULETAS DE CORDERO ACOMPAÑADAS CON PAPAS FRITAS AL ROMERO Y VEGETALES. 12 EUROS



COUSCOUS CON VERDURAS SALTEADAS:

TIPO RISOTTO, 8.50 EUROS

REVUELTO DE VERDURAS:

REVUELTO DE HUEVOS CON VERDURAS EN CILINDRO. 8.50 EUROS

PIMIENTOS AL GRATEN:

PIMIENTO ROJO RELLENO DE SETAS, CHAMPIÑONES, VERDURAS, AL GRATEN. 8.50 EUROS

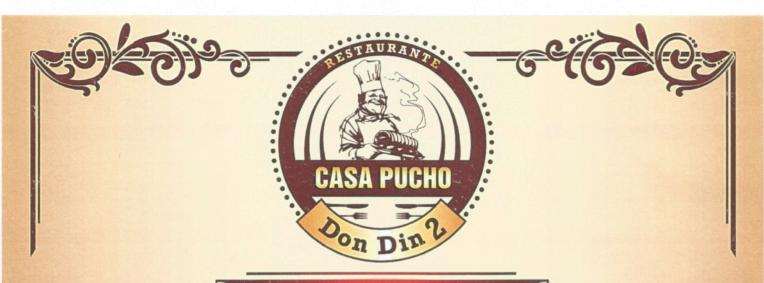
RISOTTO DE SETAS Y CHAMPIÑONES:

CALDO DE VEGETALES, ARROZ ARBÓREO, SETAS, CHAMPIÑONES, ROMERO, QUESO O SIN QUESO. 10 EUROS

PLATO DE VEGETALES A LA PLANCHA, CON VINAGRETA CÍTRICAS:

8.50 EUROS





PESCADOS Y MARISCOS

PESCADOS ENTEROS SEGÚN MERCADO, TRADICIÓN DE LOS ABUELOS:

(AL HORNO, PLANCHA Y FRITO) PETO, VIEJA, LUBINA, DORADA, CABRILLAS, ALFONSIÑOS, SAMA. 13 EUROS S/P

PALADAR ISLEÑO:

ESCALDÓN DE GOFIO, FUMET DE PESCADO, MEJILLONES, GAMBAS, PETO, LANGOSTINOS. 12 EUROS

LUBINA AL LIMONSHELO:

FILET DE LUBINA A LA PLANCHA, CON UNA SALSA DE FUMET DE PESCADO, LICOR DE LIMÓN, TOMATES CHERRY Y ALCAPARRAS, ACOMPAÑADO CON RISOTTO DE CHAMPIÑONES. 12.50

DORADA A LA CAZUELA:

FILET DE DORADA CON ESTOFADO DE MEJILLONES Y ALMEJAS, ACOMPAÑADO CON PAPAS ARRUGADAS. 12.50

BACALAO DON DIN:

LOMO DE BACALAO SUDADO, BAÑADO CON UN ENCEBOLLADO DE GAMBAS Y ALMEJAS, MONTADO EN UN RISOTTO DE ALBAHACA, HIGOS Y PARMESANO. 12 EUROS

RISOTTO MARINERA A LA CREMA, AL ÓLEO, ROJO, O NEGRO:

SELECCIÓN DE MARISCOS, FUMET DE PESCADO, ARROZ ARBÓREO, PAPRIKA, PEREJIL. 12.00 EUROS

CALAMAR SAHARIANO GRILLETE:

CALAMAR ENTERO AL GRILL ROSEADO CON UN SUAVE MOJO VERDE Y SOJA ACOMPAÑADO CON PAPAS ARRUGADAS O PAPAS FRITAS AL ROMERO. 13 EUROS







Horario:

De lunes a domingo de 8:00 a 23:00 horas.



Dirección:

Calle la Corredera, N°5 - 38911 La Frontera - El Hierro.



Teléfono:

922 55 51 10



Como llegar:

https://goo.gl/maps/uCPBfEX2UhhGMUv76



