

ENTRANTES / STARTERS / VORPEISEN

- **Salmorejo de Mango y Langostinos Cocidos en Agua de Mar**
Mango Salmorejo and Prawns Cooked in Sea Water
Mango Salmorejo und in Meerwasser gekochte Garnelen
- **Crema de Calabaza y Naranja con pipas de Girasol**
Pumpkin and Orange Soup with Sunflower Seeds
Kürbis-Orangen-Suppe mit Sonnenblumenkernen
- **Ensalada de Aguacate, Tomate y Queso de Cabra**
Avocado, Tomato and Goat Cheese Salad
Salat mit Avocado, Tomate und Ziegenkäse
- **Buñuelo de Bacalao en Tempura con Mayonesa de Ajo Asado**
Tempura Cod Fritter with Roasted Garlic Mayonnaise
Tempura-Kabeljau-Krapfen mit gerösteter Knoblauch-Mayonnaise
- **Curry Thai de Langostinos, Verduritas de Temporada Wok y Leche de Coco**
Thai Prawn Curry, Wok Seasonal Vegetables and Coconut Milk
Thai-Garnelen-Curry, Wok-Gemüse der Saison und Kokosmilch
- **Croquetas Melosas Caseras de Puchero Canario**
Homemade Honeyed Croquettes from Canarian Puchero
Hausgemachte Kroketten mit Honig von Puchero Kanarisch
- **Nuestro Taco de Pescado local en Tempura Crujiente con Cremoso de Aguacate, Lima, Cilantro y Cebolla Encurtida**
Our local Fish Taco in Crispy Tempura with Creamy Avocado, Lime, Cilantro and Pickled Onion
Unser lokaler Fisch-Taco in knusprigem Tempura mit cremiger Avocado, Limette, Koriander und eingelegten Zwiebeln
- **Brioche de Costilla Canaria con Cebolla Crujiente, kétchup de Tamarindo y emulsión de Aguacate**
Canarian Rib Brioche with Crispy Onion, Tamarind Ketchup and Avocado Emulsion
Kanarisches Rippenbröche mit knusprigen Zwiebeln, Tamarindenketchup und Avocado-Emulsion
- **Huevos La Cala: batatas fritas naturales, huevos poché y chorizo canario**
Huevos La Cala: natural sweet potato fries, poached eggs and Canarian chorizo
Huevos La Cala: natürliche Pommes aus Süßkartoffeln, pochierte Eier und kanarische Chorizo
- **Carpaccio de Pulpo con Espuma de Aguacate y Virutas de Queso Duro Canario**
Octopus Carpaccio with Foam Avocado and Hard Canarian Cheese Shavings
Oktopus-Carpaccio mit Avocado-Schaum und kanarischen Hartkäsespänen
- **Steak Tartár con toque de Guacamole y acompañado de Chips de Plátano**
Steak Tartár with a touch of guacamole and accompanied by Plantain Chips
Steak Tartár mit einem Hauch Guacamole und begleitet von Kochbananen-Chips

PRINCIPALES / MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

- **Sorrissi Relleno de Queso de Cabra y Salsa de Champiñones**
Sorrissi Suffed with Goat Cheese and Mushroom Sauce
Sorrissi gefüllt mit ZiegenKäse und Pilzsauce
- **Arroz Meloso con Langostinos y Pulpo**
Rice with Shrimps and Octopus
Reis mit Garnelen und Oktopus
- **Calamar Asado con Crema Calabaza y Batatas Fritas**
Roasted Squid with Pumpkin Cream and Sweet Potato Fries
Gebratener Tintenfisch mit Kürbiscreme und Süßkartoffelpommes
- **Carrillera sobre Puré de Batata, Vegetales de Temporada y su Jugo**
Cheeks on Mashed Sweet Potato, Seasonal Vegetables and their Juice
Schweinebäckchen auf Süßkartoffelpüree, Gemüse der Saison und deren Saft
- **Panceta con Piña Asada Caramelizada y Cous-Cous Frito Colorido**
Pork Belly with Caramelized Roasted Pineapple and Colorful Fried Cous-Cous
Speck mit karamellisierter gerösteter Ananas und bunt gebratenem Cous-Cous
- **Solomillo de Vaca con Papa Rústica, Coulis de Pimientos Asados, Salsa Perigord y Batata Glaseada**
Beef Tenderloin with Rustic Potato, Roasted Pepper Coulis, Perigord Sauce and Glazed Sweet Potato
Rinderfilet mit rustikaler Kartoffel, geröstetem Paprika-Coulis, Périgord-Sauce und glasierter Süßkartoffel
- **Pularda a Baja Temperatura con Emulsión de Ajos y espárragos Trigueros**
Poularde at Low Temperature with garlic emulsion and wild asparagus
Niedertemperatur-Poularde mit Knoblauchemulsion und wildem Spargel
- **Fritura de Pescado de Roca con Hervido Fino de Verduras y Puré de Batata**
Fried fish in Vegetables and Sweet Potato Puree
Frittierter Fisch in Gemüse und Süßkartoffelpüree
- **Pescado local Asado en Sanfaina de Verduras y Velouté**
Local Fish Roasted in Sanfaina with Vegetables and Velouté
Lokaler Fisch in Sanfaina gebraten mit Gemüse und Velouté

POSTRES / DESSERTS / NACHTISH

- **Nuestra Tarta de Queso, Crumblé de Galletas y Crujiente de Gofio**
Our Cheesecake, Cookie Crumblé and Crispy Gofio
Unser Käsekuchen, Kekcksstreusel und knusprigen Gofio
- **Cremé Burleé de Millo, Azúcar Moreno Tostado y Frutos Rojos**
Millo Burleé Cream, Toasted Brown Sugar and Red Fruits
Millo Burleé-Creme, gerösteter brauner Zucker und rote Früchte
- **Bosquecillo Canario, Almendras, Miel, Huevo y Limón**
Canary Forest, Almonds, Honey, Egg and Lemon
Kanarenwald, Mandeln, Honig, Ei und Zitrone
- **Brouwnie de Chocolate Puro**
Pure Chocolate Brownie
Reiner Schokoladen-Brownie