

Entremeses

“Ramen”

Sopa de fideos japonesa con verduras y filetes de pescados
€ 7,75

Crema brûlée de queso de cabra de La Palma,
pan crujiente de almendras y pimientos al horno (v)
€ 8,25

Coliflor en tempura con pipas de granada, berenjena,
salsa cremoso de queso parmesano y virutas de queso (v)
€ 9,25

Bruschetta de espelta con lechugas variadas, tomates cherry confitados,
piñones tostados y queso de cabra palmero (v)
€ 9,25

“Poke bowl”

Ensalada de pescado hawaiana con arroz sushi, verduras de la temporada,
tártaro de salmón, salsa teriyaki, y salsa de sésamo
€ 10,75

Carrillera ibérica de bellota
con puré de apio y salsa de ciruelas
€ 9,75

“Rendang”

Carne de cabra especiada estilo indonesia (baja temperatura)
sobre rösti de boniatos con ensalada de col Bruselas y manzana
€ 10,25

(v) es vegetariano

Todos los precios mas 6,5 % IGIC

Platos principales

Filete de salmón envuelto en polenta con mojo tailandés,
calabacines asados y arroz aromatizado
€ 17,50

Bacalao en su punto de sal
con verduras salteadas,
tomates cherry confitados y mantequilla de miso
€ 16,75

“Shoarma”
Pechuga de pollo de la granja especiado estilo israelí
con ensalada, salsa de ajo y menta, salsa de sésamo,
papadum y papas fritas
€ 14,25

Solomillo de cerdo ibérico de bellota
con salsa de oporto, puré de apio y ensalada
€ 18,75

“Mar y tierra”
Viera asada y solomillo de res 200 gramos,
mantequilla caliente con ajo, lima y hierbas, papas fritas, ensalada
€ 21,75

Curry picante de solomillo de res con chutney de mango, raita,
dahl de lentejas rojas, papadum y arroz aromatizado
€ 18,25

Setas asadas sobre una cama de rúcula con galletas de boniato,
salsa de queso de cabra y ensalada (v)
€ 12,75

Lasaña abierta con verduras de la temporada, salsa cremosa de queso parmesano
y virutas de queso (v)
€ 12,75

Risotto de remolacha sobre rúcula, queso de cabra palmero envuelto
en pasta brick crujiente (v)
€ 12,75

Todo los platos principales también servirse en ración pequeña
(v) es vegetariano
Todos los precios mas 6,5 % IGIC

Postres

Trufas de chocolate
€ 3,75

Compota de manzana con crema de licor de huevos
€ 5,75

Brownie con chile, helado de coco y jarabe de caña de limón
€ 6,75

Helado de vainilla con bienmesabe
€ 7,25

Postre especial "Franchipani" para 2 personas
€ 14,25

Queso

Plato queso canario pequeño/grande
€ 7,75/€ 13,75

Café

Café solo	€ 1,10
Café cortado	€ 1,10
Café barraquita	€ 3,00
Café con leche	€ 1,80
Capuchino	€ 2,00
Café "Franchipani"	€ 4,60
Té diferente sabores	€ 2,20

Todos los precios mas 6,5 % IGIC

Todos nuestros platos y bebidas pueden tener los siguientes alérgenos:

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| a) Altramuces | h) Leche |
| b) Apio | i) Marisco |
| c) Cacahuetes | j) Moluscos |
| d) Cereales con gluten | k) Mostaza |
| e) Dióxido de azufre | l) Pescado |
| f) Frutos secos | m) Semillas de sésamo |
| g) Huevos | n) Soja |