

Fischfrikadellen

Leicht panierte Frikadellen aus wildem Lachs, Krabben und Kartoffelpüree mit süßer Chillisosse

€ 7.95

Tintenfisch

Zarte Tintenfischringe in einem leichten Tempurabackteig, serviert mit traditionellen Kanarischen Mojo Sossen

€ 6.95

Muscheln

Scharf angebratene Handgefangene Muscheln mit Mango, Papaya und Chillisosse

€ 9.95

Sardinen

Gegrillte Sardinen mit einer pikanten Zitronen- und Kapernbutter

€ 6.95

Krabben in Knoblauch

Traditionelles Kanarisches Gericht von brodelnden Krabben in Oliven Öl, Knoblauch und Chilli

€ 6.95

Gefüllte Pilze

Champignons gefüllt mit Spinat und Ziegenkäse, gebacken in einem Tomaten und Basilikum Ragu

€ 8.95

Hühnerleber Parfait

Ein leichtes und cremiges Pate alternativ mit einer Marmelade aus roter Zwiebel und getoastetem Ciabattabrot

€ 7.95

Rippen

Zart geschmorte Schweinerippen bestrichen mit unserer reichen Barbecue Sosse

€ 7.95

Camembert

Fritierter Camembert in einem knusprigen Backteig mit Mulbeeren Kompot

€ 8.45

Enten Salat

Knusprige Entekeule serviert auf einem Nudel und Frühlingszwiebel Salat mit Hoisin Dressing

€ 8.95

Gebackene Avocado

Gefüllte Avocado mit Roquefort Käse und Walnüssen gebacken im Ofen

€ 7.95

Blumenkohl Suppe

Geblendete Blumenkohl Suppe abgerundet mit Sahne und Parmesankäse

€ 5.95

Würzige Kürbis Suppe

Geröstete Kürbis Suppe mit einem Hauch von Indischen Aromen und mit einem Spritzer von frischer Sahne

€ 5.95

Französische Zwiebelsuppe

Klassische französische Zwiebelsuppe gekrönt mit einem Käsecrouton

€ 5.95

La
Bocaina

V
O
R
S
P
E
I
S
E
N