Vorspeisen

dunas de FAMARA

KANINCHENGEFÜLLTES GEBRATENES GEBÄCK — **3,00€ /UD**
In kanarischem Salmorejo mit gerösteter Zwiebelcreme

PAPAS ARRUGADAS (SALZKARTOFFELN) — **5,50€**
Mit Mojosoße

IBERISCHER SCHINKEN AUS EICHELMAST — **4,50€ /UD**
Auf getoastetem Landbrot mit Tomaten von der Insel

UNSERE KROKETTEN — **9,00€**
· Kanarisch Eintopfkroketten mit Hirse-Mayonnaise
· Fischkroketten mit Kimchi-Mayonnaise

“DUNAS” SALAR — **9,90€**
Mit Muränenchips, Tintenfischnudeln und Garnelen

GEBRATENER RÄUCHERKÄSE — **11,50€**
Sehr knusprig, Bananen-Chutney und Sprossen

LANZAROTE SALAT — **10,50€**
Mit Linsen, süßer Tomate, Gemüse-Vinaigrette und Tofu

INSEL-TOMATEN — **11,80€**
Avocado und Frischkäse mit Dressing

GEGRILLTER GEMÜSESALAT — **12,50€**
Gegrilltes und eingeltes Gemüse, begleitet von Romescu-Sauce

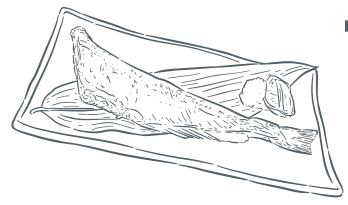
“DUNAS” MEERESFRÜCHTE-COCKTAIL — **13,50€**
Gedämpftes Fischfillet, Gourmetsalat,
Tintenfisch und Garnelen

GERÄUCHERTER LACHS — **14,80€**
Essiggurken und Butter

ZACKENBARSCH-CARPACCIO — **16,00€**
Mit Zitruskruste, Meeresschnecken-Vinaigrette
und zarter Blattsalat

INSELFISCH-CEVICHE — **16,50€**
Mit Kokosmilch, Mango und Orange

GEGRILLTE OKTOPUS — **17,90€**
Oktopusfilet, Mojo-Karamell und getrüffeltes Parmentier



Fisch

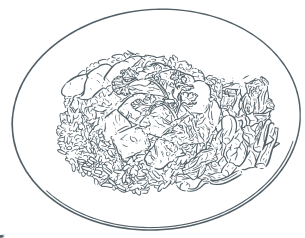
dunas de FAMARA

GEGRILLTE FISCHTACOS DES TAGES — **22,50€ /PP**
Überbacken mit Honig-Aioli und Manis

FISCHLENDE DES TAGES — **23,50€ /PP**
In grüner Mandelsauce mit Venusmuscheln

FISCHFILET DES TAGES — **22,50€ /PP**
Gegrillt mit gewürztem Gemüse und Salzkartoffeln

FRAGEN SIE NACH UNSEREM GANZEN FISCH DES TAGES
Gegrillt und Gebacken. Zum Marktpreis



Reis

(MINIMUN 2 PERSONEN)

REIS AUS DEM OBSTGARTEN — **15,50€ /PP**
Mit Spinat und Röstzwiebelmayonnaise

SCHWARZER REIS — **16,50€ /PP**
Mit Baby-Tintenfisch und Felsenfisch

CREMEREIS MIT CARABINEROS — **26,00€ /PP**
(Roten Riesengarnelen)

REIS DES TAGES
Zum Marktpreis

KÜSTENNUDELN — **15,50€ /PP**
Mit Fisch und Meeresfrüchten

FALSCHES GEMÜSE-RISOTTO — **16,90€ /PP**
Mit Weizen, Blumenkohl und Ziegenkäse
(Einzeln serviert)

Fleisch

dunas de FAMARA

MIT HOLZKOHLE GEGRILLTE RIPPCHEN UND ANANAS 16,90€
Hirsebrot und Hirseschaum

17,00€

IBERISCHES LENDENSTÜCK
Escalivada aus gegrilltem Gemüse und püriertem Süßkartoffel

18,90€

IBERISCHE SCHWEINESCHULTER IM HAUS GERÄUCHERT
Mini-Ratatouille mit Gemüse der Saison und geräuchertes Kartoffelpüree **25,00€**

GEGRILLTES LENDENSTEAK
Mit Pilzragout

AUSGEWÄHLT FRISCH GESCHNITTENES FLEISCH
Und in unserem Holzkohleofen Zuzubereiten. Zum Marktpreis

Desserts

POLVITO CANARIO 5,80€
Getoastete Meringue-Mousse, Dulce de Leche und Biskuitboden

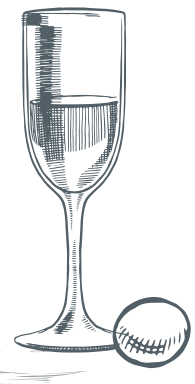
ZWEI SCHOKOLADENBROWNIE 6,80€
Erdbeeren, Joghurteis und Erdbeer-Geleebohnen und rosa Pfeffer

CHOCOLATÍSIMO 6,80€
Schokoladenbiskuit, Schokoladenganache, Schokoladenerde und Schokoladenkrokant

GEBACKENER KÄSEKUCHEN 7,00€
Mit hausgemachter Fruchtmarmelade der Saison

CRÈME-BRÛLÉE-SCHAUM 7,00€
Mit karamellisierter Ananas und Mandel-Curry-Streuseln

Weine fur Desserts



dunas de FAMARA

(FÜR JEDE GLAS)

MOSCATEL LOS PERDOMOS	**4,50€**
VINO QUEMADO LOS PERDOMOS	**5,50€**
BERMEJO MALVASÍA Natürlich süß	**6,00€**
VULCANO DOLCE MOSCATEL PASIFICADA	**5,50€**
EL GRIFO CANARI DULCE DE SOLERA	**15,00€**
LLANOS NEGROS MALVASÍA AROMÁTICA Natürlich süß	**6,50€**
NOE PX V.O.R.S	**8,00€**
NIEEPORT 20 YEARS OLD TAWNNEY	**9,80€**
TOKAY OREMUS ASZU 2008	**15,90€**