

# Los Pescadores



## PANES

	EUR
1. SURTIDO DE PAN	1,90
2. PAN CON AJO	1,80
3. PAN CATALÁN	3,90

## SOPAS

4. SOPA DE CEBOLLA	4,50
5. CREMA DEL DIA	4,90
6. SOPA DE PESCADOS Y MARISCOS	6,50

## ENTRADAS FRÍAS

7. ENSALADA MIXTA	5,50
8. ENSALADA "LOS PESCADORES"	7,90
9. ENSALADA DE TOMATES ATUN CEBOLLA PIMIENTO	5,90
10. CARPACCIO DE BUEY, ROMERO Y MEMBRILLO	10,90
11. SURTIDO DE QUESO, MERMELADA DE TOMATE Y MOJO	9,90
12. TOSTA DE SALMÓN HUEVO Y ESPARRAGOS	11,90

## ENTRADAS CALIENTES

13. CHAMPIÑONES AL AJILLO CON CHICHARRON	6,50
14. GAMBAS Y CHAMPIÑONES	11,90
15. GAMBAS AL AJILLO	8,50
16. PIMIENTOS DE PADRÓN	6,50
17. MEJILLONES MARINERA	9,90
18. PAPAS ARRUGAS CON MOJO CANARIO	3,90
19. GOFIO ESCALDADO CON CEBOLLITA	3,90

## HUEVOS

20. HUEVOS ESTRELLADOS MARINASOL	7,90
21. TORTILLA ESPAÑOLA	5,50
22. TORTILLA DE GAMBAS	6,50

## PAELLAS Y FIDEÚA

Min. 2 Pax, Precio por Pax. Tiempo de espera 30 min.

23. PAELLA VEGETAL	8,90
24. PAELLA MIXTA	10,90
25. PAELLA PESCADO Y MARISCO	12,90
26. FIDEÚA PESCADO Y MARISCO	12,90
27. FIDEÚA MIXTA	10,90
28. RISOTTO CON CHAMPIÑONES	8,90

## NUESTROS POSTRES

72. MOUSSE DE CHOCOLATE	3,50
73. FLAN DE LA CASA	3,50
74. BROWNI CON CHOCOLATE Y HELADO	4,90
75. BANANA SPLIT	4,50
76. HELADO DE LA CASA	4,50
77. TARTA DE QUESO Y ARANDANOS	4,50
78. ENSALADA DE FRUTA NATURAL	4,50
79. CRÊPES RELLENOS DE CHOCOLATE	3,90
80. CRÊPES RELLENOS MERMELADA DE ARANDANOS	3,90
81. CRÊPES FLAMBEADOS CON HELADO (MIN. 2 PAX.)	4,90
82. PLATANOS FLAMBEADOS CON HELADO (MIN. PAX.)	4,90

## NUESTROS PESCADOS

	EUR
29. MARMITACO DE ATUN	8,50
30. LOMO DE ATÚN A LA PLANCHA	7,90
31. TACOS DE ATÚN FRITO SOBRE MOJO ROJO	8,50
32. SALMÓN GRILL CON CEBOLLA CAMELIZADA	10,90
33. FILETE DE SALMON AL PERFUME DE CAVA	11,90
34. FILETE DE SALMON CON SALSA VERDE	11,90
35. LENGUADO AL GRILL	10,90
36. FILETE LENGUADO MOLINERA	11,50
37. LANGOSTINOS AL GRILL (250GR.)	13,90
38. LANGOSTINOS AROMATIZADOS CON WHISKY	14,90
39. LANGOSTINOS FLAMBEADOS AL PERNOD	14,90
40. CALAMAR FRITO CON AROS DE CEBOLLA CAMELIZADA	11,50

## NUESTRAS CARNES

41. SOLOMILLO GRILL	14,50
42. SOLOMILLO CON SALSA BEARNESA	14,90
43. SOLOMILLO PIMIENTA	15,90
44. SOLOMILLO ROQUEFORT	15,90
45. STROGANOFF	15,90
46. ENTRECOT AL GRILL	10,90
47. ENTRECOT CON SALSA BEARNESA	11,90
48. ENTRECOT CON CEBOLLA CAMELIZADA	11,90
49. MAGRET DE PATO CON SALSA DE ARANDANOS	12,90
50. MAGRET DE PATO CON SALSA MIEL	12,90
51. VUELTAS DE SOLOMILLO A LA CASERA	14,50
52. SOLOMILLO DE CERDO iberico AL GRILL	11,90
53. ESCALOPINES DE CERDO iberico AL VINO MOSCATEL	11,90
54. SOLOMILLO CERDO iberico AL AJILLO	11,90
55. CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL	13,90
56. FILET MIGNON BLANCO Y NEGRO	14,90
57. CORDON BLUE	9,90
58. ESCALOPE DE CERDO	7,90
59. MUSLO DE POLLO RELLENO, SOBRE VIRUTAS IBERICAS	8,90
60. PINCHOS DE POLLO CON SALSA TRICOLOR	8,50

## ESPECIALIDADES DE LA CASA:

MÍN. 2 PERS. -PRECIO POR PERSONA- TIEMPO DE ESPERA 40 MINUTOS

## ESPECIALIDADES DE PESCADOS

61. LUBINA A LA SAL	15,90
62. LUBINA AL HORNO	15,90
63. LUBINA A LA ESPALDA	13,90
64. ZARZUELA DE PESCADO Y MARISCO	16,90
65. PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCOS	15,90
66. FILETE LENGUADO MARINASOL	13,90

## ESPECIALIDADES DE CARNES

67. SOLOMILLO PROVENZAL, CON DOS SALSAS	16,90
68. SOLOMILLO A LA SAL	16,90
69. PARRILLADA DE CARNE	12,90
70. ESTOFADO DE CONEJO	10,90
71. CONEJO AL AJILLO ESTILO CANARIO	11,90



# Los Pescadores



## BREAD

	EUR
1. ASSORTED BREAD	1,90
2. BREAD WITH GARLIC	1,80
3. BREAD W. TOMATO AND IBERIAN HAM	3,90

## SOUPES

4. ONION SOUP	4,50
5. CREAMSOUP OF THE DAY	4,90
6. FISH AND SHELLFISH SOUP	6,50

## COLD STARTERS

7. MIXED SALAD	5,50
8. SALAD OF THE HOUSE	7,90
9. SALAD, TOMATO, TUNA FISH, ONION, BELL PEPPERS	5,90
10. CARPACCIO OF BEEF, ROSEMARY	10,90
11. ASSORTED OF CHEESE W. MERMELADE OF TOMATO AND MOJO	9,90
12. SALMON TOAST WITH EGGS AND ASPARAGUS	11,90

## HOT STARTERS

13. MUSHROOMS IN GARLIC SAUCE	6,50
14. SHRIMPS/MUSHROOMS IN GARLIC OIL	11,90
15. SHRIMPS IN GARLIC OIL	8,50
16. PADRON PEPPERS	6,50
17. MUSSELS IN WINE SAUCE, 400 GRS	9,90
18. CANARIAN POTATOES WITH MOJO	3,90
19. CANARIAN "GOFIO" WITH ONION	3,90

## EGGS

20. SCRAMBLED EGGS "LOS PESCADORES"	7,90
21. SPANISH OMELET	5,50
22. OMELET WITH SHRIMPS	6,50

## PASTA AND RICE PAELLAS

(MIN.2 PERS.-PRICE PER PERS.) WAITING TIME : 30 MIN.

23. VEGETABLE PAELLA	8,90
24. MIXED PAELLA	10,90
25. FISH AND SHELLFISH PAELLA	12,90
26. FISH AND SHELLFISH FIDEO	12,90
27. MIXED FIDEO	10,90
28. RISOTTO WITH MUSHROOMS	8,90

## DESSERTS

72. CHOCOLATE MOUSSE	3,50
73. HOME-MADE CREAM CARAMEL	3,50
74. BROWNIES W. HOT CHOCOLAT AND ICE CREAM	4,90
75. BANANA SPLIT	4,50
76. ICE-CREAM OF THE HOUSE	4,50
77. CHEESE CAKE WITH MARMALADE OF BLUEBERRIES	4,50
78. FRESH FRUIT SALAD	4,50
79. CREPE W. MARMALADE OF BLUEBERRIES	3,90
80. CRÊPE STUFFED WITH CHOCOLAT	3,90
81. CRÊPE SUZETTE W. GRAN MARNIER	4,90
82. BANANAS WITH VANILLA ICE-CREAM	4,90

EUR

## FISH

29. MARMITACO OF TUNA FISH	8,50
30. GRILLED TUNA FISH	7,90
31. FRIED TUNA DICES WITH MOJO	8,50
32. GRILLED SALMON, WITH CARAMELIZED ONION	10,90
33. SALMON WITH CHAMPAGNE SAUCE	11,90
34. SALMON WITH GREEN SAUCE	11,90
35. GRILLED SOLE	10,90
36. SOLE MOLINERA	11,50
37. GRILLED PRAWNS	13,90
38. PRAWNS FLAMBE WITH WHISKY	14,90
39. PRAWNS AROMATIZED WITH PERNOD	14,90
40. FRIED SQUID RINGS, WITH CARAMELIZED ONION	11,50

## MEAT

41. GRILLED FILLET STEAK	14,50
42. SIRLOINSTEAK WITH BEARNAISE SAUCE	14,90
43. FILLET STEAK W. GREEN PEPPERS SAUCE	15,90
44. FILLET STEAK WITH ROQUEFORT SAUCE	15,90
45. STROGANOFF	15,90
46. GRILLED ENTRECOTE	10,90
47. ENTRECOTE WITH BEARNAISE SAUCE	11,90
48. ENTRECOTE WITH CARAMELIZED ONION	11,90
49. DUCK WITH BLUEBERRIE SAUCE	12,90
50. DUCK WITH HONEY SAUCE	12,90
51. GRILLED STEAKFILET STRIPES W.SAUCE	14,50
52. GRILLED IBERIAN PORK FILET STEAK	11,90
53. IBERIAN PORK FILET STEAK WITH SWIT WINE	11,90
54. IBERIAN PORK FILET WITH GARLIC SAUCE	11,90
55. LAMB CHOPS	13,90
56. FILET MIÑON Black and White	14,90
57. CORDON BLUE	9,90
58. SCALLOP OF PORK	7,90
59. CHICKEN THIGH STUFFED ON IBERIAN CHIPS	8,90
60. CHICKEN KEBAD WITH TRICOLOUR SAUCE	8,50

## SPECIALITIES

(MIN.2 PERS.-PRICE PER PERS.) WAITING TIME : 40 MIN.

### FISH

61. SEA BASS BAKED IN SALT	15,90
62. BAKED SEA BASS, CANARIAN STYLE	15,90
63. FISH FILLET A LA BILBAINA STYLE	13,90
64. FISH AND SHELLFISH ZARZUELA	16,90
65. ASSORTED FISH AND SHELLFISH	15,90
66. SOLE SPECIAL OF MARINASOL	13,90

### MEATS

67. FILLETSTEAK PROVENCALE, TWO SAUCE	16,90
68. FILETSTEAK BAKED IN SALT	16,90
69. MEAT GRILL	12,90
70. RABBIT STEW	10,90
71. RABBIT WITH GARLIC SAUCE, CANARIAN STYLE	11,90



# Los Pescadores



## BROT

	EUR
1. VERSCHIEDENE BROTE	1,90
2. BROT MIT KNOBLAUCH	1,80
3. BROT M. TOMATEN UND ROHEM SCHINKEN	3,90

## SUPPEN

4. ZWIEBELNSOUP	4,50
5. TAGES CREAMSOUP	4,90
6. FISCH-UND MEERESFRÜCHTESUPPE	6,50

## KALTE VORSPEISEN

7. GEMISCHTER SALAT	5,50
8. SALAT "LOS PESCADORES"	7,90
9. TOMATEN, THUNFISCH, ZWIEBELN, PAPRIKAS, SALAT	5,90
10. CARPACCIO VOM RIND MIT ROSMARIN	10,90
11. VERSCHIEDENE KÄSE M. TOMATENMARMELADE UND MOJO	9,90
12. LACHS TOAST MIT EIER UND SPARGEL	11,90

## WARME VORSPEISEN

13. CHAMPIGNONS IN KNOBLAUCHÖL	6,50
14. KRABBen/CHAMPIGNONS IN KNOBLAUCHÖL	11,90
15. KRABBen IN KNOBLAUCHÖL	8,50
16. PADRON PAPRIKAS	6,50
17. MUSCHELN IN WEINSOÛE 400 GR.	9,90
18. KANARISCHES PELLKARTOFFELN M. MOJO	3,90
19. KANARISCHES MAISPUREE MIT ZWIEBELN	3,90

## EIER

20. RÜHREI "LOS PESCADORES"	7,90
21. SPANISCH OMELETT	5,50
22. KRABBen OMELETT	6,50

## FIDEBOA/PAELLAS

MIND.2 PERSO. -PREIS PRO PERSON, WARTEZEIT:30 MINU.

23. PAELLA MIT GEMÜSE	8,90
24. GEMISCHTE PAELLA	10,90
25. FISCH-UND MEERESFRÜCHTE-PAELLA	12,90
26. FISCH-UND MEERESFRÜCHTE FIDEBOA	12,90
27. GEMISCHTE FIDEBOA	10,90
28. RISOTTO MIT CHAMPIGNONS	8,90

## NACHSPEISEN

72. SCHOKOLADENMOUSSE	3,50
73. HAUSGEMACHTER KARMELPUDDING	3,50
74. BROWNIE MIT EIS	4,90
75. BANANA SPLIT	4,50
76. EISBECHER DES HAUSES	4,50
77. KÄSEKUCHEN MIT HEIDELBEERSAUCE	4,50
78. FRISCHER FRUCHTSALAT	4,50
79. CRÊPES GEFÜLLT MIT SCHOKOLADE	3,90
80. CRÊPES GEFÜLLT MIT BLAUBEERSAUCE	3,90
81. FLAMBIERTE GRÊPES SUZETTE MIT GRAN MARNIER	4,90
82. FLAMBIERTE BANANEN MIT VANILLEEIS	4,90

## FISCH

	EUR
29. THUNFISCH "MARMITACO"	8,50
30. GEGRILLTER THUNFISCH	7,90
31. THUNFISCH MIT MOJO SOÛE	8,50
32. GEGRILLTER LACHS	10,90
33. LACHS FLAMBIERT MIT CHAMPAGNER	11,90
34. LACHS MIT GRÜNEM PAPRIKA-SOÛE	11,90
35. GEGRILLTER SEEZUNGE	10,90
36. SEEZUNGE MULENIERE	11,50
37. GEGRILLTER GARNELEN	13,90
38. GARNELEN FLAMBIERT MIT WHISKY	14,90
39. GARNELEN FLAMBIERT MIT PERNOD	14,90
40. FRITIERTE TINTENFISCHRINGE	11,50

## FLEISCH

41. GEGRILLTER FILETSTEAK	14,50
42. FILETSTEAK MIT BEARNAISE SAUCE	14,90
43. FILETSTEAKS MIT PFEFFER-SAUCE	15,90
44. FILETSTEAKS MIT ROQUEFORT SAUCE	15,90
45. BOEUF STROGANOFF	15,90
46. GEGRILLTER RUMPSSTEAK	10,90
47. RUMPSSTEAK MIT BEARNAISE SAUCE	11,90
48. RUMPSSTEAK MIT ZWIEBEL	11,90
49. EMTEMBRUST SVARTVINBÄRSSYLT SOÛE	12,90
50. EMTEMBRUST MIT HONEY SAUCE	12,90
51. GEGRILLTE FILETSTREIFEN MIT SOÛE	14,50
52. GEGRILLTER IBERIAN SCHWEINEFILET	11,90
53. IBERIAN SCHWEINEFILET MIT PORT WEIN SOÛE	11,90
54. IBERIAN SCHWEINEFILET M. KNOBLAUCH SOÛE	11,90
55. BABYLAMMKOTELETTS	13,90
56. FILET MIGNON	14,90
57. CORDON BLUE	9,90
58. SCHNITZEL	7,90
59. HÄHNCHENKEULE GEFÜLLTE, MIT IBERISCHER CHIPS	8,90
60. HÄHNCHENSPIESS MIT TRICOLOUR SOÛE	8,50

## HAUSSPEZIALITAETEN

MIND.2 PERSO.-PREIS PRO PERS. WARTEZEIT ETWA 40 MINU.

## FISCHSPEZIALITAETEN

61. WOLFSBARSCH IM SALZMANTEL	15,90
62. WOLFSBARSCH AUS DEM OFEN	15,90
63. WOLFSBARSCH VOM GRILL MIT BILBAINA	13,90
64. FISCH UND MEERESFRÜCHTE ZARZUELA	16,90
65. GEMISCHTE FISCH-UND MEERESFRUECHTEPFANNE	15,90
66. SEEZUNGE "LOS PESCADORES"	13,90

## FLEISCHSPEZIALITAETEN

67. GEFLECHT PROVENZALISCHEN ROASTBEEF	16,90
68. RINDERFILET IM SALZMANTEL	16,90
69. GEMISCHTE FLEISCHPLATTE	12,90
70. KANINCHENTOPF	10,90
71. KANINCHEN MIT KNOBLAUCSAUCE AUF	11,90





# Los Pescadores

Restaurante



## BRÖD

	EUR
1. BLANDADE BRÖD	1,90
2. VITLÖKSBRÖD	1,80
3. BRÖD MED TOMAT VITLÖK OCH RÅSKINKA	3,90

## SOPPOR

4. LÖKSOPPA	4,50
5. DAGENSSOPPA	4,90
6. FISK OCH SKALDJURSSOPPA	6,50

## KALLA FÖRRÄTTER

7. BLANDAD SALLAD	5,50
8. SALLAD "LOS PESCADORES"	7,90
9. TOMAT, THONFISK, LÖK, PAPRIKA SALLAD	5,90
10. KALV CARPACCIO MED ROSMARY	10,90
11. BLANDADE OST MED TOMAT MARMELAD OCH MOJO	9,90
12. RÖKT LAX MED ÄGG OCH SPARRIS	11,90

## VARMA FÖRRÄTTER

13. CHAMPINJONER I VITLÖKSOLJA	6,50
14. RÄKOR OCH CHAMPINJONER I VITLÖKSOLJA	11,90
15. RÄKOR I VITLÖKSOLJA	8,50
16. PADRÓN PAPRIKA	6,50
17. SJÖMANS MUSSLOR	9,90
18. KOKT POTATIS MED MOJO SÅS	3,90
19. KOKT GOFIO (MAJS MJÖL)	3,90

## ÄGGS

20. ÄGGRÖRA "LOS PESCADORES"	7,90
21. SPANSK OMELETT	5,50
22. RÄKOMELETT	6,50

## PAELLAS OCH FIDEBOA

MINST. 2 PERSONER - PRIS PER PERS. VÄNTTID 30 MINUTER

23. VEGETABILISK PAELLA	8,90
24. BLANDAD PAELLA	10,90
25. PAELLA MED FISK OCH SKALDJUR	12,90
26. FIDEBOA MED OCH FISK SKALDJUR	12,90
27. BLANDAD FIDEBOA	10,90
28. RISOTTO MED CHAMPINJONER	8,90

## EFTERRÄTTER

72. CHOKLADMOUSSE	3,50
73. HEMLAGAD BRYLÉPUDDING	3,50
74. BROWNIE MED VANILJGLASS	4,90
75. BANANA SPLIT	4,50
76. HUSETS GLASSBÄGARE	4,50
77. CHEESECAKE MED BLÅBÄRSSYLT	4,50
78. FÄRSK FRUKT SALLAD	4,50
79. CRÊPES FYLLD MED CHOKLAD	3,90
80. CREPS FYLLD MED BLÅBÄRSSYLT	3,90
81. FLAMBERADE CRÊPES SUZETTE AL GRAN MARNIER	4,90
82. FLAMBERADE BANANER MED GLASS	4,90

## FISKRÄTTER

	EUR
29. TONFISK MARMITAKO	8,50
30. GRILLAD TONFISK	7,90
31. FRITERAD TONFISK MED MOJO SÅS	8,50
32. GRILLAD LAX	10,90
33. LAX FLAMBERAD MED CHAMPAGNESÅS	11,90
34. LAX MED GRÖNSÅS	11,90
35. GRILLAD SJÖTUNGA	10,90
36. SJÖTUNGA "MOLINERA"	11,50
37. GRILLADE JÄTTERÄKOR	13,90
38. FLAMBERADE JÄTTE RÄKOR MED WHISKYSÅS	14,90
39. FLAMBERADE JÄTTE RÄKOR MED PERNODSÅS	14,90
40. FRITERAD BLÄCKFISK med KARAMELLISERAD LÖK	11,50

## KÖTTRÄTTER

41. GRILLADE OXFILE	14,50
42. OXFILE MED BEARNEASESÅS	14,90
43. OXFILE MED GRÖNPEPPARSÅS	15,90
44. OXFILE ME ROQUEFORTSÅS	15,90
45. OXFILESTRIMMLOR STROGANOFF	15,90
46. GRILLADE ENTRECOTE	10,90
47. ENTRECOTE MED BEARNEASESÅS	11,90
48. ENTRECÔTE MED KARAMELLISERAD LÖK	11,90
49. ANKBRÖST MED BLÅBÄRSSÅS	12,90
50. ANKBRÖST MED HONUNGSSÅS	12,90
51. GRILLADE OXFILESTRIMMLOR MED SÅS	14,50
52. GRILLAD IBERISKA FLÄSKFILE	11,90
53. IBERISKA FLÄSKFILET MED SÖTVINSÅS	11,90
54. IBERISKA FLÄSKFILET MED VITLÖKSOLJA	11,90
55. LAMMKOTLETT	13,90
56. FILE MIGNON Black and White	14,90
57. CORDON BLUE	9,90
58. WINERSCHNITZEL	7,90
59. KYCKLING FYLLDA MED IBERISKA SAUCE	8,90
60. KYCKLINGSPETT MED TRICOLOURSÅS	8,50

## SPECIALITETER

MINIM. 2 PERS. - PRIS PER PERS. E.V. CA. 40 MIN VÄNTETID

## FISKRÄTTER

61. HAVSABORRE UNGSBAKAD I SALT	15,90
62. HAVSABORRE UNGSBAKAD PÅ KANARISKT VIS	15,90
63. FILERAD HAVSABORRE MED VITLÖK	13,90
64. FISK OCH SKALDJURSGRYTA "ZARZUELA"	16,90
65. FRITERAD BLANDAD FISK OCH SKALDJUR	15,90
66. SJÖTUNGA "LOS PESCADORES"	13,90

## KÖTTRÄTTER

67. OXFILE "PROVENZALE" MED TVÅ SÅSER	16,90
68. OXFILE UNGSBAKAD I SALT	16,90
69. BLANDAT GRILLAT KÖTT	12,90
70. KANINGRYTA	10,90
71. KANIN MED VITLÖKSOLJA "KANARISKT VIS"	11,90