



# Muelle Viejo.

RESTAURANTE · SEA FOOD

## PARA COMENZAR

Tomates de temporada con bonito de conserva propia.	10.00€
Ensaladilla.	12.00€
Ensalada "Muelle Viejo". <i>Tomate, lechuga, pepino, cebolla, fruta fresca, aguacate, pimiento, queso, remolacha y langostinos.</i>	14.00€
Salpicón de pulpo, bonito y langostinos.	14.00€
Ceviche tradicional de pescado blanco con batata y pimienta picona.	18.00€
Carpaccio de pescado local con vinagreta cítrica.	18.00€
Tartar de atún con yema de mango.	20.00€

## DE FRITURA VA LA COSA

Croquetas de la mar con alioli de algas.	12.00€
Anillas de calamar con alioli tradicional.	16.00€
Fritura mixta de pescados, gambas y calamares.	28.00€ <i>2 pax.</i>

## COCINA TRADICIONAL CANARIA

Papas negras con mojos.	8.00€
Escaldón de pescado con cebolla roja en vinagreta y mojo de cilantro.	8.00€
Queso cabra asado con compota de tomate y cilantro.	12.00€
Ropaveja de pescado salado.	12.00€
Chips de morena con gofio espolvoreado y mojo rojo.	13.00€
Papas rellenas de pescado encebollado.	13.00€
Pulpo guisado con papas y pimienta picona.	22.00€

## NUESTROS MARISCOS

*Busca en nuestras sugerencias los mariscos de temporada.*

Langostinos al ajillo.	14.00€
Mejillones al vapor con mojo cítrico.	16.00€
Gambita blanca a la plancha con sal marina.	18.00€
Almeja en salsa verde.	19.00€
Bandeja de marisco. <i>Bogavante, langosta, gamba roja, gambón y mejillones.</i>	80.00€ <i>2 pax.</i>

### MOMENTO OSTRAS

2 Unidades.	9.00€
4 Unidades.	16.00€
6 Unidades.	22.00€

## LA CUCHARA

Salmorejo tradicional. <i>Con su guarnición.</i>	8.00€
Sopa de pescado de roca y lapas.	10.00€

## NUESTRO TROZO DE MAR EN VITRINA

*Para los pescados de la vitrina podemos ofrecer las siguientes elaboraciones trinchadas en mesa.*

Plancha, con majada ligera de ajo y perejil.	36.00€ <i>kg.</i>
A la sal.	36.00€ <i>kg.</i>

## A LA PLANCHA

Pulpo asado ligeramente embarrado.	22.00€
Filete de pescado fresco.	22.00€

## PARA LOS AMANTES DE LA CARNE

Lomo alto a la parrilla. <i>Con papas fritas y tomates aliñados</i>	24.00€
Solomillo de res a la parrilla. <i>Con verduritas y papas risoladas.</i>	24.00€

## PARA ACOMPAÑAR. GUARNICIÓN

Papas de temporada con mojos.	4.50€
Pimientos asados tipo escalivada.	6.50€

## EL RINCÓN DE LOS RENACUAJOS

Sopa de pescado. <i>Con arroz.</i>	6.00€
Croquetas de pescado. <i>Con chips de papa.</i>	8.00€
Tiras de calamar rebozados.	8.00€
Filete de pescado local a la plancha. <i>Con chips de papas o papas arrugadas.</i>	12.00€

## EL MOMENTO DEL ARROZ

*Arroz Molino Roca*

*Mínimo para 2 personas.*

Paella de pescado y marisco.	18.00€ <i>por pax.</i>
Arroz negro de calamar y almejas.	18.00€ <i>por pax.</i>
Arroz caldoso con bogavante.	30.00€ <i>por pax.</i>
Arroz con carabineros de La Santa. <i>De Lanzarote.</i>	38.00€ <i>por pax.</i> <i>Carabinero extra   100gr./ 21.00€</i>

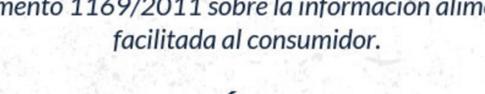
## EL DULCE MOMENTO

Helados varios.	4.00€
<i>Postres caseros. Hechos aquí.</i>	
Quesillo tradicional.	7.00€
Tarta de requesón con crema de guayabo.	7.00€
Tarta tres leches.	7.00€
Tarta de la abuela de café y galletas.	7.00€
Brownie de chocolate con helado de vainilla.	7.00€
Tiramisú.	7.00€

### SERVICIO

Servicio de pan.	2.40€
------------------	-------

**I.G.I.C. incluido**



Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

**CONSÚLTENOS.**

