





ESTIMADO COMENSAL

Explore los sabores de nuestro particular homenaje a la
“tradición renovada”.

Nuestra Filosofía se fundamenta en una cocina de sabor, con la mejor materia prima de productores locales, pescadores y la Finca de Uga. Algo que dota a los platos de un increíble abanico de productos exclusivos de excepcional calidad.

Cocina tradicional sumada a la aplicación de nuevas técnicas para alcanzar diferentes texturas y experiencias, respetando en todo momento el producto y sus orígenes.

Nuestra localización geográfica nos da el privilegio del mar, La “Finca de Uga”, nuestro principal sostén gastronómico, nos abastece de una gama de productos únicos, y nuestro jardín aromático es la guinda para conseguir ese sabor tan especial que queremos transmitir en cada uno de nuestros platos.



DEAR DINNER GUEST

Explore the flavours of our specific tribute to "renewed tradition". Traditional dishes where state-of-the-art techniques are applied, always respecting tradition and each one of the products.

A proposal based on the search for local products when they are at their seasonal best, as well as in the promotion of fair and sustainable trade of local and imported resources.

Our geographic location gives us the privilege of the sea; "Finca de Uga", our main gastronomic support, supplies us with a range of unique products, and our aromatic garden is the icing on the cake to get that special flavour that we want to convey in each one of our dishes.



SEHR GEEHRTE GÄSTE

Entdecken Sie den Geschmack unserer besonderen Hommage an die „neue Tradition“.

Traditionelle Gerichte bei denen avantgardistische Techniken angewendet werden, die die entsprechenden Traditionen berücksichtigen und die verarbeitenden Produkte stets beachten.

Ein Vorschlag, der auf der Suche nach lokalen Produkten der jeweiligen Jahreszeit sowie der Förderung eines fairen und nachhaltigen Handels lokaler und importierter Ressourcen basiert.

Unsere geografische Lage gibt uns das Privileg des Meeres, die „Finca de Uga“ ist unser gastronomischer Stützpfeiler - versorgt uns mit einzigartigen Produkten, - unser Kräutergarten bildet das I-Tüpfelchen um diesen besonderen Geschmack zu bekommen, den wir unseren Speisen geben möchten.

ISLA DE
LOBOS

DEGUSTACIÓN
TASTING
DEGUSTATION



ISLA DE LOBOS

48.00

Encurtidos vegetales de la Finca de Uga

Macaroon marino

Ensalada de vegetales con sorbete de berros

Pescado de nuestro mar con Demi Glace de sus espinas,
batata y tirabeque

Taco de res con cous – cous de coliflor y cebolla negra

Pan con chocolate y aceite de oliva



Finca de Uga pickled vegetables

Sea Macaroon

Garden salad with watercress sorbet

Local fish with its own Demi Glace, sweet potato
and field pea

Beef, cauliflower couscous and black onion

Bread with chocolate and olive oil



Finca de Uga Essig-Gemüse

Macaroon vom Meer

Gartensalat mit Brunnenkresse Sorbet

Lokaler Fisch mit eigener Demi Glace, Süßkartoffel und
Kaiserschoten

Rindfleisch, Blumenkohl Cous-cous und schwarze Zwiebel

Brot mit Schokolade und Olivenöl



ARCHIPIÉLAGO

65.00

Encurtidos vegetales de la Finca de Uga

Macaroon Marino

Gamba de la Santa, aguachile de papaya con parchita y aguacate

Churro de pescado con limón asado y lactonesa de pepino

Causa limeña al estilo canario con tollo, papa, zumo de lima y guindilla

Cabrito al ajillo con queso bodega de la Finca de Uga

Sorbete de Tomate de árbol con Naranja y bizcocho de Almendra

Fruta con yogurt de cabra, miel de palma y cilantro



Finca de Uga pickled vegetables

Sea Macaroon

La Santa Shrimps, papaya - passion fruit aguachile and avocado

Fish fillet fried in coriander - beer batter with braised lemon sauce and cucumber mayonnaise

Snapper shark with Canarian potatoes lime juice and chili peppers

Kid goat with garlic and Bodega cheese

Tamarillo sorbet with orange and almond biscuit

Fruit salad with goat yogurt, palm honey and coriander



Finca de Uga Essig-Gemüse

Macaroon vom Meer

Garnelen aus La Santa mit Papaya - Passionsfrucht Aguachile und Avocado

Fischfilet in Koriander - Bierteig frittiert, mit geschmortes Zitronen Coulis und Gurken-Mayonnaise

Hundshai mit kanarischen Kartoffeln, Limettensaft und Chilischoten

Zicklein mit Knoblauch und Bodega Käse

Tamarillo -Sorbet mit Orange und Mandelbiskuit

Fruchtsalat mit Ziegenjoghurt, Palmhonig und Koriander



ATLÁNTICO

65.00

Encurtidos vegetales de la Finca de Uga

Macaroon marino

Calamar al carbón con esparrago verde

Garbanzada conejera 2.0 con chorizo y cochino

Guiso de carrillera de atún con papa bonita

Nuestro caldo ramen de cochinitillo con pepino encurtido

Sorbete de Tomate de árbol con Naranja
y bizcocho de Almendra

Leche e higo

Finca de Uga pickled vegetables

Sea Macaroon

BBQ squid with green asparagus

Local chickpea stew, Conejera style 2.0, with chorizo and pig

Stew of tuna cheeks with Canary “Bonita” potato

Ramen soup with suckling pig and pickled cucumber

Tamarillo sorbet with orange and almond biscuit

Milk and figs

Finca de Uga Essig-Gemüse

Macaroon vom Meer

BBQ Tintenfisch mit grünem Spargel

Einheimischer Kichererbseneintopf, Conejera Art 2.0, mit
Chorizo und Schwein

Thunfisch-Bäckchen - Eintopf mit Kanarischen “Bonita”
Kartoffeln

Ramen Suppe mit Spanferkel und eingelegter Gurke

Tamarillo -Sorbet mit Orange und Mandelbiskuit

Milch und Feigen

ISLA DE
LOBOS


À LA CARTE

ENTRANTES | STARTERS | VORSPEISEN

Gamba de la Santa con aguachile de papaya, parchita y aguacate

La Santa shrimps, papaya - passion fruit aguachile and avocado

Garnelen aus La Santa mit Papaya - Passionsfrucht Aguachile und Avocado

16.00

Ensalada de vegetales con sorbete de berros

Garden salad with watercress sorbet

Gartensalat mit Brunnenkresse Sorbet

10.00

Pescado de la isla en salmuera de las salinas de Janubio, gofio, mojo rojo y helado de batata

Island fish pickled with Janubio salt, gofio, red mojo and sweet potato ice cream

Insselfisch gepökelt mit Salz von Janubio, Gofio, rotem Mojo und Süßkartoffeleis

15.00

Garbanzada conejera 2.0 con chorizo y cochino

Local chickpea stew, conejera style 2.0, with chorizo and pig

Einheimischer Kichererbseneintopf, Conejera Art 2.0, mit Chorizo und Schwein

10.00

Churro de pescado con limón asado y lactonesa de pepino

Fish fillet fried in coriander - beer batter with braised lemon sauce and cucumber mayonnaise

Fischfilet in Koriander - Bierteig frittiert, mit geschmortes Zitronen Coulis und Gurken-Mayonnaise

15.00

Calamar al carbón con esparrago verde

BBQ squid with green asparagus

BBQ Tintenfisch mit grünem Spargel

18.00

PESCADO | FISH | FISCH

Guiso de carrillada de atún con papa bonita

Stew of tuna cheeks with Canary “Bonita” potato

Thunfisch-Bäckchen - Eintopf mit Kanarischen “Bonita”
Kartoffeln

28.00

Pescado de nuestro mar con Demi Glace de sus espinas,
batata y tirabeque

Local fish with its own Demi Glace, sweet potato
and field pea

Lokaler Fisch mit eigener Demi Glace, Süßkartoffel und
Kaiserschoten

22.00

Causa limeña al estilo Canario con tollo, papa, zumo de
lima y guindilla

Snapper shark with Canarian potatoes Lime juice and chili
peppers

Hundshai mit kanarischen Kartoffeln, Limettensaft und
Chilischoten

24.00



CARNES | MEAT | FLEISCH

Taco de Res con cous – cous de coliflor y cebolla negra

Beef, cauliflower couscous and black onion

Rindfleisch, Blumenkohl Cous-cous und schwarze Zwiebel

28.00

Nuestro caldo Ramen de cochinitillo con pepino encurtido

Ramen soup with suckling pig and pickled cucumber

Ramen Suppe mit Spanferkel und eingelegter Gurke

24.00

Cabrito al ajillo con queso Bodega de la Finca de Uga

Kid goat with garlic and Bodega cheese

Zicklein mit Knoblauch und Bodega Käse

26.00

POSTRE | DESSERT | DESSERT

Pan con chocolate y aceite de oliva

Bread with chocolate and olive oil

Brot mit Schokolade und Olivenöl

8.00

Fruta con yogurt de cabra, miel de palma y cilantro

Fruit salad with goat yogurt, palm honey and coriander

Fruchtsalat mit Ziegenjoghurt, Palmhonig und Koriander

8.00

Leche e higos

Milk and figs

Milch und Feigen

8.00

Sorbete de Tomate de árbol con Naranja y
bizcocho de Almendra

Tamarillo sorbet with orange and almond biscuit

Tamarillo -Sorbet mit Orange und Mandelbiskuit

8.00

Carro de queso de la Finca de Uga

“Finca de Uga” cheese selection

Unsere Käseauswahl „Finca de Uga“

18.00

Nuestros precios están en EUR, I.G.I.C. inc.

Si usted tiene alguna alergia, intolerancia o sensibilidad, por favor pregunte a su camarero sobre los ingredientes antes de realizar su pedido.

Our prices are in EUR Tax. inc.

If you have an allergy, intolerance or sensitivity, please speak to your waiter about ingredients before you order.

Unsere Preise sind in EUR, Steuern. inc.

Wenn Sie eine Allergie, Unverträglichkeit oder Empfindlichkeit haben, fragen Sie bitte Ihren Kellner über Zutaten vor Ihrer Bestellung.

ISLA DE
LOBOS

MARIDAJE
WINE PAIRING
WEINBEGLEITUNG



MARIDAJE WINEPAIRING

ISLA DE LOBOS

Descubrir el mundo del vino
Una selección de 5 vinos elegidos por nuestro somiller.

Discover the wine's world.
A selection of 5 different wines selected by our sommelier.

Entdecken Sie die Welt der Weine.
Eine Auswahl von 5 verschiedenen Weinen, die von
unserem Sommelier ausgewählt wurden.

36.00

ARCHIPIÉLAGO

Descubriendo Canarias a través de nuestro somiller. Una
selección de 7 vinos de nuestras islas elegidos por ustedes.

Discovery Canary island through our sommelier. A
selection of 7 different wines from ours islands selected for
you.

Entdecken Sie die kanarischen Inseln durch unseren
Sommelier. Eine Auswahl von 7 verschiedenen Weinen
unserer Inseln ausgewählt für Sie.

40.00

ATLANTICO

Una selección de 7 vinos Atlánticos elegidos por
nuestro somiller.

A selection of 7 different Atlantic wines selected
by our sommelier.

Eine Auswahl von 7 verschiedenen atlantischen Weinen
ausgewählt von unserem Sommelier

40.00