

Aperitivos

Aceitunas del país aliñadas	3,95€
Dúo de Gildas Gourmet	9,50€
Berberechos de las Rías	17,90€
Sardinillas picantes	8,95€
Sardinillas al Limón	10,70€
Sardinillas en aceite de Oliva VE	10,45€
Mejillones gigantes en escabeche	15,90€
Anchoas 0,0 con tomate y pan tostado (6 UDS)	18,80€

Las Tablas

Jamón Ibérico Gran Reserva	22,00€
Degustación de quesos canarios	10,00 / 18,00€
Festival de Quesos	13,00 / 21,00€
“Chorizo Perro” palmero con miel	6,95€

Ensaladas

Ensaladilla de gamba arrocera	14,95€
Tomates aliñados, con caballa*	17,95€

Los clásicos

Papas ‘ArruBravas’	7,50€
Croquetas de Jamón / Champiñón	9,50€
La Tortilla de Gonzalo	3,90 / 8,50€
Puerros confitados con Romesco	11,50€
Tartar de ternera con pan brioche	17,50€
Queso canario ahumado y horneado con tomate dulce y picante	10,80€
Rabas de calamar sahariano	18,90€

Nuestros Guisos

Plato de cuchara del día (Consultar)	9,50€
Focaccia de Zarangollo de calabaza	12,80€
Rehogado de Lentejas	9,50€
Bonito en mojo hervido	15,80€
Garbanzos con Bacalao	17,95€
Pollo en salsa Pepitoria con almendras	13,50€
Carrilleras de cerdo al vino de Oporto	21,90€
Albóndigas con Boletus	17,50€
Cochino a baja temperatura	19,95€

Elige la guarnición para el guiso:

Papas arrugadas ó Cogollos aliñados 3,50€

Vegetariano | *Pregunte por la versión vegetariana de estos platos



Sin gluten



Plato disponible para llevar



Los postres

Huevos Mole	4,80€
Coulant de chocolate	6,00€
Flan de nata	5,80€
Corte de helado ‘Peña La Vieja’	3,50€



Un gran final

¿Quieres acabar con quesos y una copa de vino dulce incluida?

¿Carta de vinos?



Escanea el QR y conoce nuestra carta, así como la gran selección de vinos por copas.