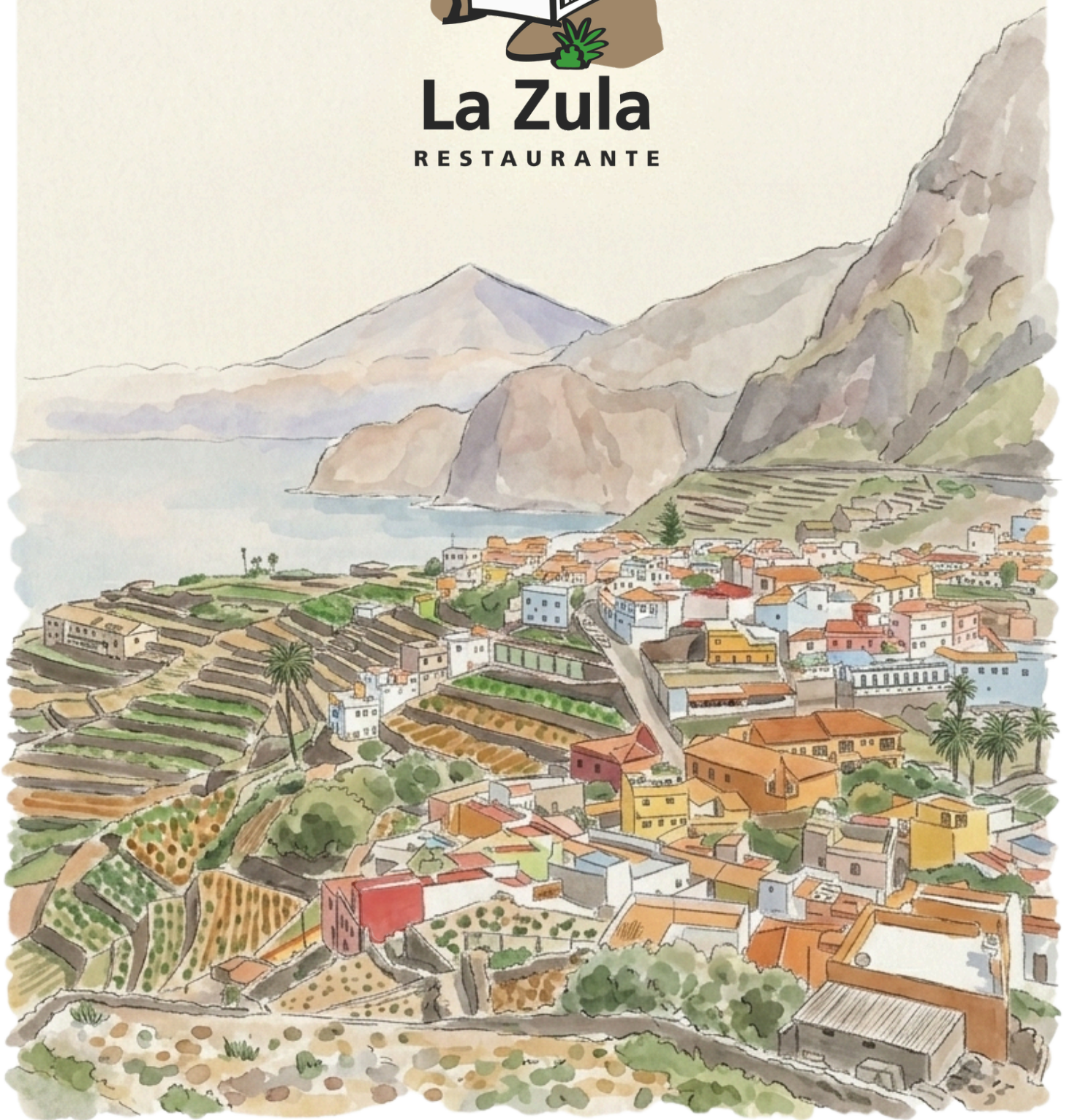




La Zula
RESTAURANTE



MENÚ · MENU · MENÜ
BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

LA ZULA

ENTRANTES

Pan con chorizo (5, 6, 8, 12)	1,50 €
Chicharrones con gofio (5)	7,80 €
 Champiñones de temporada salteados con sus aderezos de ajo y cilantro	12,70 €
Almogrote con tostas de pan (5, 6)	7,80 €
Tabla de quesos canarios con nueces y mermelada de higos (6, 11)	13,90 €
 Ensalada mixta (lechuga, tomate, zanahoria, pepino, cebolla roja, aceituna) (3)	9,80 €
Ensalada de ventresca de atún (lechuga, tomate, zanahoria, pepino, cebolla roja, aceituna y espárrago) (3, 9)	12,90 €
Ensalada "La Zula" (lechuga, tomate cherry, aguacate, canónigos, tiras de pollo crujientes, queso ahumado gomero, frutos secos y salsa miel-mostaza) (3, 5, 6, 8, 11, 14)	12,50 €
Queso asado a la plancha con miel de palma (6)	8,50 €
Croquetas variadas (almogrote, pollo, bacalao y espinacas) (5, 6, 7, 9, 14)	6,80 €
Langostinos al ajillo (parrilla) (1, 3)	11,90 €
Huevos rotos "La Zula" con chistorra y langostinos (1, 3, 5, 6)	11,50 €
Escaldón de carne con gofio gomero, queso tierno y mojo rojo (3, 5, 6, 7)	8,90 €
Tartar de aguacate con langostinos (1, 3)	12,50 €
Berenjenas rebozadas con queso tierno (gomero) y miel de palma (3, 5, 6, 14)	11,90 €

DE CUCHARA

Potaje de berros tradicional (7)	4,80 €
Garbanzas (3, 7)	6,60 €
Sopa del día (Consultar alérgenos)	4,50 €
Puchero canario (según disponibilidad) (7)	9,90 €

A LA PARRILLA

Chistorra (5, 12)	7,90 €
Salchicha fresca (3, 12)	7,90 €
Chorizo parrillero (5, 6, 12)	7,90 €
Parrillada de carne (Para dos personas. Bistec de cerdo, entrecot, costillas, pollo, chistorra, y salchicha) (3, 5, 12)	32,00 €
 Parrillada de verduras (Para dos personas. Tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, pimiento italiano, papas arrugadas)	18,90 €

IGIC INCLUIDO - TAXES INCLUDED - STEUERN INBEGRIFFEN

LA ZULA

CARNES

Pechuga de pollo a la milanesa o a la plancha, papas fritas y ensalada (5, 6)	9,90 €
½ pollo a la parrilla con papas fritas y ensalada (3)	9,50 €
Bistec de cerdo con papas fritas y ensalada	10,20 €
Costillas con papas y piñas	9,90 €
Cochino negro con puré de papas y salsa de mostaza y miel (3, 6, 7, 8)	18,50 €
Solomillo de cerdo con papas panaderas con cebolla y compota de manzana	15,50 €
Salteado de ternera, con verduras, salsa soja y papas rústicas (5, 12)	15,50 €
Lomo bajo de res, papas panaderas y verduras salteadas	17,90 €
Solomillo de res con salsa tres pimientos, papas panadera y verduras salteadas. (3, 6)	18,90 €
Chuletón de añojo con papas fritas (precio por kilo)	28,00 €
 Tiras de heura salteadas con verduras y champiñones. (12)	14,90 €
Solomillo de cordero lacado con miel de palma (cous cous y verduras salteadas) (5, 12)	18,00 €

SALSAS

Champiñones (5, 6)	3,50 €
Pimienta (5, 6, 8)	3,50 €
Barbacoa (3, 5, 7, 8, 12)	3,50 €
Roquefort (6)	3,50 €
Mojos canarios (3, 5)	2,50 €
Ali - oli (6, 14)	2,50 €

PESCADOS

Bacalao en salsa de puerro y papas negras (3, 6, 9)	16,50 €
Dorada a la espalda con aceite de ajo, cilantro, papas arrugadas y verduras (9)	17,50 €
Filete de medregal a la plancha, salsa verde, papas arrugadas (3, 9)	17,50 €
Merluza rebozada con puré de papas en salsa de piquillo (3, 5, 6, 9, 14)	16,20 €

POSTRES

Del día (Consultar alérgenos)	4,50 €
Quesillo gomero con miel de palma (6, 14)	4,50 €
Frangollo gomero con miel de palma (5, 6)	4,50 €
Brownie (3, 5, 6, 10, 11, 14)	4,50 €

LA ZULA

STARTERS

Bread with chorizo sausage (5, 6, 8, 12)	1,50 €
Pork crackling with gofio (5)	7,80 €
 Sautéed seasonal mushrooms with garlic and coriander	12,70 €
Almogrote with toasted bread (5, 6)	7,80 €
Canarian cheese platter with walnuts and fig jam (6, 11)	13,90 €
 Mixed salad (lettuce, tomato, carrot, cucumber, red onion, olives) (3)	9,80 €
Tuna belly salad (lettuce, tomato, carrot, cucumber, red onion, olives and asparagus) (3, 9)	12,90 €
'La Zula' salad (lettuce, cherry tomatoes, avocado, lamb's lettuce, crispy chicken strips, smoked Gomeran cheese, nuts and honey-mustard dressing) (3, 5, 6, 8, 11, 14)	12,50 €
Grilled cheese with palm honey (6)	8,50 €
Assorted croquettes (almogrote, chicken, cod and spinach) (5, 6, 7, 9, 14)	6,80 €
Garlic prawns (grilled) (1, 3)	11,90 €
'La Zula' scrambled eggs with chistorra sausage and prawns (1, 3, 5, 6)	11,50 €
Creamy Gomeran gofio mash with rich meat broth, young cheese and red mojo sauce (3, 5, 6, 7)	8,90 €
Avocado tartare with prawns (1, 3)	12,50 €
Battered aubergines with young cheese (from La Gomera) and palm honey (3, 5, 6, 14) ...	11,90 €

SOUPS AND STEWS

Traditional watercress stew (7)	4,80 €
Chickpeas (3, 7)	6,60 €
Soup of the day (check for allergens)	4,50 €
Canarian stew (subject to availability) (7)	9,90 €

ON THE GRILL

Chistorra sausage (5, 12)	7,90 €
Fresh sausage (3, 12)	7,90 €
Grilled chorizo (5, 6, 12)	7,90 €
Mixed grill (Serves two. Pork steak, entrecôte, ribs, chicken, chistorra and other sausage) (3, 5, 12)	32,00 €
 Grilled vegetables (Serves two. Tomato, courgette, aubergine, onion, red pepper, green pepper, Italian pepper, Canary potatoes)	18,90 €

IGIC INCLUIDO - TAXES INCLUDED - STEUERN INBEGRIFFEN

LA ZULA

MEATS

Breaded or grilled chicken breast, French fries and salad (5, 6)	9,90 €
½ grilled chicken with French fries and salad (3)	9,50 €
Pork steak with French fries and salad (3)	10,20 €
Ribs with potatoes and corn	9,90 €
Black pork with mashed potatoes and honey mustard sauce (3, 6, 7, 8)	18,50 €
Pork fillet with potato slices, onions and apple compote	15,50 €
Sautéed veal with vegetables, soy sauce and rustic potatoes (5, 12)	15,50 €
Beef sirloin, potato slices and sautéed vegetables	17,90 €
Beef fillet with three-pepper sauce, potato slices and sautéed vegetables (3, 6)	18,90 €
Young beef T-bone steak with French fries (price per kilo)	28,00 €
 Sautéed heura strips with vegetables and mushrooms (12)	14,90 €
Lamb fillet glazed with palm honey (couscous and sautéed vegetables) (5, 12)	18,00 €

SAUCES

Mushroom (5, 6)	3,50 €
Pepper (5, 6, 8)	3,50 €
Barbecue (3, 5, 7, 8, 12)	3,50 €
Roquefort (6)	3,50 €
Canarian mojos (3, 5)	2,50 €
Ali - oli (6, 14)	2,50 €

FISH

Cod in a leek and black potato sauce (3, 6, 9)	16,50 €
Sea bream, fried on the back, with garlic oil, coriander, Canary potatoes and vegetables (9)	17,50 €
Grilled hake fillet, green sauce and Canary potatoes (3, 9)	17,50 €
Battered hake with mashed potatoes in a piquillo pepper sauce (3, 5, 6, 9, 14)	16,20 €

DESSERTS

Dessert of the day (Please enquire about allergens)	4,50 €
Caramel custard from La Gomera (6, 14)	4,50 €
Gomoran Frangollo cornmeal almonds dessert (5, 6)	4,50 €
Brownie (3, 5, 6, 10, 11, 14)	4,50 €

IGIC INCLUIDO - TAXES INCLUDED - STEUERN INBEGRIFFEN

LA ZULA

VORSPEISEN

Brot mit Chorizo-Wurst (5, 6, 8, 12)	1,50 €
Schweineschwart mit Gofio (5)	7,80 €
 Saisonale Champignons, sautiert mit Knoblauch und Koriander	12,70 €
Almogrote mit gerösteten Brotscheiben (5, 6)	7,80 €
Kanarische Käseplatte mit Walnüssen und Feigenmarmelade (6, 11)	13,90 €
 Gemischter Salat (Salat, Tomaten, Möhren, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven) (3)	9,80 €
Thunfischfilet-Salat (Salat, Tomaten, Möhren, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven und Spargel) (3, 9)	12,90 €
Salat „La Zula“ (Salat, Kirschtomaten, Avocado, Feldsalat, knusprige Hähnchenstreifen, geräucherter Käse aus La Gomera, Nüsse und Honig-Senf-Sauce) (3, 5, 6, 8, 11, 14)	12,50 €
Auf der Grillplatte gebratener Käse mit Palmhonig (6)	8,50 €
Verschiedene Kroketten (Almogrote, Hähnchen, Kabeljau und Spinat) (5, 6, 7, 9, 14)	6,80 €
Garnelen in Knoblauch (vom Grill) (1, 3)	11,90 €
Gebratene Eier „La Zula“ mit Chistorra-Wurst und Garnelen (1, 3, 5, 6)	11,50 €
Cremiger Gofio mit kräftigem Fleischfond, jungem Käse und roter Mojo-Soße (3, 5, 6, 7)	8,90 €
Avocado-Tartar mit Garnelen (1, 3)	12,50 €
Panierte Auberginen mit jungem Käse (aus La Gomera) und Palmhonig (3, 5, 6, 14)	11,90 €

EINTÖPFE

Traditioneller Kresse-Eintopf (7)	4,80 €
Kichererbsen (3, 7)	6,60 €
Suppe des Tages (Allergene bitte erfragen)	4,50 €
Kanarischer Eintopf (je nach Verfügbarkeit) (7)	9,90 €

VOM GRILL

Chistorra-Wurst (5, 12)	7,90 €
Frische Wurst (3, 12)	7,90 €
Chorizo-Wurst vom Grill (5, 6, 12)	7,90 €
Fleischplatte vom Grill (Für zwei Personen: Schweinesteak, Entrecôte, Rippchen, Hähnchen, Chistorra und andere Wurst) (3, 5, 12)	32,00 €
 Gemüse-Grillplatte (Für zwei Personen. Tomaten, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, rote Paprika, grüne Paprika, italienische Paprika, kanarische Kartoffeln)	18,90 €

IGIC INCLUIDO - TAXES INCLUDED - STEUERN INBEGRIFFEN

LA ZULA

FLEISCHGERICHTE

Hähnchenbrust nach Mailänder Art oder vom Grill, Pommes frites und Salat (5, 6)	9,90 €
½ gegrilltes Hähnchen mit Pommes frites und Salat (3)	9,50 €
Schweinekotelett mit Pommes frites und Salat (3)	10,20 €
Rippchen mit Kartoffeln und Mais	9,90 €
Schwarzes Schwein mit Kartoffelpüree und Senf-Honig-Sauce (3, 6, 7, 8)	18,50 €
Schweinefilet mit Kartoffelscheiben, Zwiebeln und Apfelkompott	15,50 €
Rindfleischpfanne mit Gemüse, Sojasauce und rustikalen Kartoffeln (5, 12)	15,50 €
Rinderfilet, Kartoffelscheiben und sautiertes Gemüse	17,90 €
Rinderfilet mit Drei-Pfeffer-Sauce, Kartoffelscheiben und sautiertem Gemüse (3, 6)	18,90 €
Jungrind-Steak mit Pommes frites (Preis pro Kilo)	28,00 €
 Sautierte Heura-Streifen mit Gemüse und Champignons (12)	14,90 €
Mit Palmhonig glasiertes Lammfilet (Couscous und sautiertes Gemüse) (5, 12)	18,00 €

SOSSEN

Champignons (5, 6)	3,50 €
Pfeffer (5, 6, 8)	3,50 €
Barbecue (3, 5, 7, 8, 12)	3,50 €
Roquefort (6)	3,50 €
Kanarische Mojo-Soßen (3, 5)	2,50 €
Ali - oli (6, 14)	2,50 €

FISCHGERICHTE

Kabeljau in Soße mit Lauch und schwarzen Kartoffeln (3, 6, 9)	16,50 €
Goldbrasse mit Knoblauchöl, Koriander, kanarischen Kartoffeln und Gemüse (9)	17,50 €
Gegrilltes Seebarschfilet, grüne Soße und kanarische Kartoffeln (3, 9)	17,50 €
Panierter Seehecht mit Kartoffelpüree in Piquillo-Paprika-Soße (3, 5, 6, 9, 14)	16,20 €

DESSERTS

Tagesdessert (Allergene bitte erfragen)	4,50 €
Karamellpudding nach Art von La Gomera (6, 14)	4,50 €
Gomeras Frangollo Mais-Mandel-Dessert mit Palmhonig (5, 6)	4,50 €
Brownie (3, 5, 6, 10, 11, 14)	4,50 €

IGIC INCLUIDO - TAXES INCLUDED - STEUERN INBEGRIFFEN

BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

AGUAS · WATER · WASSER

AGUA SIN GAS · STILL WATER · WASSER OHNE KOHLENSÄURE	1,50 €
AGUA CON GAS · SPARKLING WATER · WASSER MIT KOHLENSÄURE	1,50 €

REFRESCOS · SOFT DRINKS · GETRÄNKE

SCHWEPPE'S TONICA 35CL	1,50 €
COCA COLA 35CL	2,40 €
COCA COLA ZERO 35CL	2,40 €
SEVEN UP 35CL	2,40 €
FANTA NARANJA / ORANGE 35CL	2,40 €
FANTA LIMON / LEMON / ZITRONE 35CL	2,40 €
FUZE TEA LIMON / LEMON / ZITRONE 35CL	2,40 €
FUZE TEA MANGO-PIÑA / MANGO-PINEAPPLE / MANGO-ANANAS 35CL	2,40 €
AQUARIUS NARANJA / ORANGE 35CL	2,40 €
AQUARIUS LIMON / LEMON / ZITRONE 35CL	2,40 €
CLIPPER / LOKAL SOFT DRINK / LOKALES ERFRISCHUNGSGETRÄNK 35CL	2,60 €
RED BULL 35CL	3,40 €

ZUMOS · JUICE · SÄFTE

MELOCOTÓN / PEACH / PFIRSICH	1,50 €
MANZANA / APPLE / APFEL	1,50 €
MANGO	1,50 €
NARANJA NATURAL PEQUEÑO / SMALL FRESH ORANGE / FRISCHE ORANGE KLEIN	2,00 €
NARANJA NATURAL GRANDE / LARGE FRESH ORANGE / FRISCHE ORANGE GROSS	2,90 €
MULTIFRUTAS NATURAL / FRESH MIXED FRUIT / MULTIFRUCHT FRISCH	3,50 €

CERVEZAS · BEER · BIER (5)

CAÑA 0,25	1,60 €
JARRA 0,40	3,20 €
TROPICAL LIMÓN 0,33	1,60 €
HEINEKEN 0,33	1,60 €
DORADA PILSEN 0,33	1,60 €
DORADA ESPECIAL 0,33	1,80 €
TROPICAL 0,0 0,33	1,80 €
DORADA SIN CON LIMÓN 0,33	1,80 €

CAFÉ & TÉ · COFFEE & TEA · KAFFEE & TEE

INFUSIÓN	1,20 €
EXPRESSO	1,20 €
DESCAFEINADO / DECAFFEINATED / ENTKOFFEINIERT (6)	1,20 €
CAFÉ LARGO / LUNGO COFFEE	1,20 €
CAFÉ AMERICANO	1,20 €
CAFÉ CON HIELO	1,30 €
CORTADO NATURAL (6)	1,30 €
CORTADO LECHE Y LECHE (6)	1,30 €
CORTADO LARGO (6)	1,40 €
CAFÉ CON LECHE / COFFEE WITH MILK / KAFFEE MIT MILCH (6)	1,50 €
CARAJILLO	1,50 €
CAPUCCINO (6,11,12)	1,70 €
BARRAQUITO (6)	2,20 €
COLACAO (11,12)	1,60 €

IGIC INCLUIDO - TAXES INCLUDED - STEUERN INBEGRIFFEN

BEBIDAS • DRINKS • GETRÄNKE

VINOS BLANCOS / WHITE WINE / WEISSWEIN (3)

	Bot. 750ml	Copa 150ml
PAGOS DE REVERÓN SECO ECOLÓGICO (D.O. ABONA - TENERIFE) - LISTÁN BLANCO DE CANARIAS, SECO	23,90 €	
BRUMAS DE AYOSA AFRUTADO (D.O. VALLE DE GÜÍMAR - TENERIFE) - MOSCATEL DE ALEJANDRÍA, LISTÁN BLANCO, AFRUTADO	21,90 €	
LAS MADRES (D.O. LA GOMERA) - FORASTERA GOMERA	23,90 €	
SERENO BLANCO (D.O. LA GOMERA) - FORASTERA GOMERA	23,90 €	
EL GRIFO COLECCIÓN (D.O. LANZAROTE) - MALVASÍA VOLCÁNICA, SECO	33,90 €	
RUBICÓN SECO (D.O. LANZAROTE) - MALVASÍA	34,90 €	
RUBICÓN SEMI SECO (D.O. LANZAROTE) - MALVASÍA VOLCÁNICA, MOSCATEL	34,90 €	
CELESTE VERDEJO (D.O. RUEDA) - VERDEJO, SECO	17,90 €	3,50 €
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO (D.O. RUEDA) - VERDEJO, SECO	23,90 €	
PAZO DAS BRUXAS (D.O. RÍAS BAIXAS) - ALBARIÑO	25,90 €	

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES / ROSÉWEIN (3)

	Bot. 750ml	Copa 150ml
PAGOS DE REVERÓN SECO (D.O. ABONA - TENERIFE) - LISTÁN NEGRO, SECO	21,90 €	
LETARGO (D.O. CA. RIOJA) - GARNACHA	14,90 €	3,10 €
TORRES DE CASTA SECO (D.O. CATALUNYA) - GARNACHA TINTA, CARIÑENA, SECO	16,80 €	

VINOS TINTOS / RED WINE / ROTWEIN (3)

	Bot. 750ml	Copa 150ml
TAJINASTE TRADICIONAL (500ML) (D.O. VALLE DE LA OROTAVA - TENERIFE) - LISTÁN NEGRO, SECO	18,90 €	
TAJINASTE TRADICIONAL (D.O. VALLE DE LA OROTAVA - TENERIFE) - LISTÁN NEGRO, SECO	24,90 €	
CELESTE ROBLE (D.O. RIBERA DEL DUERO) - TINTO FINO, SECO	17,90 €	3,50 €
62 MILLAS AL CIELO RIBERA CRIANZA (D.O. RIBERA DEL DUERO) - TEMPRANILLO	24,90 €	
CARMELO RODERO COSECHA (D.O. RIBERA DEL DUERO) - TEMPRANILLO	26,50 €	
CARMELO RODERO CRIANZA (D.O. RIBERA DEL DUERO) - TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON	29,90 €	
PAGOS DE CARRAOVEJAS (D.O. RIBERA DEL DUERO) - TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	52,00 €	
AZPILICUETA ROBLE CRIANZA (D.O. RIOJA) - TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO	24,70 €	
AZPILICUETA RESERVA (D.O. RIOJA) - TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO	28,90 €	
MUGA CRIANZA (D.O. CA. RIOJA) - TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO, GRACIANO, SECO	31,90 €	
JEAN LEON VINYA LE HAVRE CABERNET SAUVIGNON (D.O. PENEDÉS) - CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC	37,90 €	
SECRET DEL PRIORAT (D.O. PRIORAT) - GARNACHA, CARIÑENA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH	33,90 €	

IGIC INCLUIDO - TAXES INCLUDED - STEUERN INBEGRIFFEN

ALÉRGENOS - ALLERGENS - ALLERGENE



Los alérgenos están identificados numéricamente junto a la comida / bebida que los contiene, según su clasificación en la imagen.

Allergens are numerically identified next to the food / drink containing them, according to their classification in the image.

Die Zahlen neben der entsprechenden Speise / Getränke geben an, welche Allergene in dieser enthalten sind. Anhand der Abbildungen können die Zahlen den verschiedenen Allergenen zugeordnet werden.

En cumplimiento del Real Decreto 1420/2006 los productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados, para garantizar la seguridad alimentaria.

In compliance with Royal Decree 1420/2006, fishery products to be consumed raw or practically raw have been previously frozen, in order to guarantee food safety.

Gemäß dem Königlichen Dekret 1420/2006 wurden die Fischereierzeugnisse, die roh oder praktisch roh verzehrt werden sollen, zuvor eingefroren, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Acorde al reglamento (EU) N° 1169/2011 / According to regulation (EU) N° 1169/2011 / In Einklang mit den Gesetzen (EU) N° 1169/2011

COMIDA VEGANA / VEGAN FOOD / VEGANE SPEISE

Posibles cambios de ingredientes según temporada / Ingredients may vary seasonally / Mögliche Änderungen der Zutaten je nach Saison

En cumplimiento de la normativa de reducción del desperdicio alimentario, disponemos de envases para que puedan llevarse los alimentos no consumidos

In accordance with regulations on reducing food waste, we provide containers so that you can take home any uneaten food.

In Übereinstimmung mit den Vorschriften zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen stellen wir Behälter zur Verfügung, in denen nicht verzehrte Speisen mitgenommen werden können.

IGIC INCLUIDO - TAXES INCLUDED - STEUERN INBEGRIFFEN