

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR STARTERS

	Media	Ración
Tabla de quesos con almogrote (7,8) <i>Assorted cheese platter</i>	8,75	12,00
Jamón serrano y quesos (7) <i>Serrano ham and cheese</i>	9,50	13,75
Tabla de jamón, queso, embutidos, almogrote y patés (1, 7, 8) <i>Ham, cheese, pates and cold meat platter</i>	18,00	
Pata asada canaria al horno aliñada con pimentón <i>Roasted ham with paprika</i>	9,75	
Montaditos de solomillo de cerdo caramelizado con foie (2 unidades) (1, 14) <i>Caramelized pork tenderloin with foie montadito</i>	8,75	
Queso frito con mermelada de arándanos (1, 3, 7, 8) <i>Fried cheese with blueberry jam</i>	8,75	
Croquetas variadas: pollo, jamón, espinacas, bonito, mechada o queso de cabra con champiñones. (1, 3, 7, 8) <i>Assorted croquettes: chicken, ham, spinach, beef, bonito or goat cheese</i>	7,25	10

DE LA HUERTA VEGETABLES

	Media	Ración
Champiñones gomereros con almogrote y jamón serrano (7, 8, 14) <i>Grilled mushrooms with almogrote and serrano ham</i>	8,75	12,00
Champiñones empanados con alioli de mojo (1, 3, 7, 14) <i>Breaded mushrooms with alioli mojo</i>	9,75	
Setas con jamón a la plancha y mojo verde (3, 7, 14) <i>Grilled mushrooms with ham and mojo</i>	13,50	
Tomate aliñado con queso fresco y orégano (7, 14) <i>Tomatoes with fresh cheese and oregano</i>	9,75	
Pimientos de padrón <i>Padron peppers</i>	8,75	
Papas bravas gomeronas con salsa de almogrote y virutas de jamón serrano (7, 8, 14) <i>Bravas potatoes with almogrote sauce and serrano ham</i>	8,50	
Hamburguesa vegana (Beyond) con papas (1) <i>Vegan burger (Beyond) with chips</i>	12,75	
Berenjenas garrapiñadas con frutos secos y miel de palma (1, 5, 8) <i>Caramelised aubergines with nuts and honey</i>	11,50	
Parrillada de verduras con papas y mojo (2 personas) (14) <i>Grilled vegetables with potatoes and mojo (for 2 persons)</i>	19,50	

PARRILLEROS GRILL

Salchichas canarias o chistorras con papas (1, 3, 5, 6, 7, 8, 14) <i>Canarian sausages or chistorras with chips</i>	8,75	
Salchichas alemanas con guarnición (1) <i>German sausages with garnish</i>	9,75	
Morcilla dulce canaria o chorizo parrillero (1, 3, 5, 6, 7, 8, 14) <i>Canarian blood sausage or chorizo</i>	8,75	
La Hamburguesa Canaria (Gourmet de Res 200g) (1, 3, 7) <i>Canarian burger (Beef gourmet 200g)</i>	12,75	
Pincho de carne fiesta con chorizo y pimientos con papas (14) <i>Grilled pork brochette with peppers and chips</i>	10	
Parrillada de parrilleros con papas y mojos (2 pers) (1, 8, 14) <i>Assorted grilled sausages with chips and mojos (for 2 pers)</i>	25	

DE CUCHARA SOUPS

Potaje canario con gofio, crema o rancho (1, 3, 7, 9) <i>Vegetable soup with gofio, cream soup or rancho</i>	5,50	
Gazpacho canario con plátano, papaya y fresas (14) <i>Canarian gazpacho with banana, papaya and strawberries</i>	5,50	
Caldo Lagunero con picadillo o sopa de pollo (3, 7, 9) <i>La Laguna soup or chicken soup</i>	4,50	

ENSALADAS SALADS

	Media	Ración
Ensaladilla canaria con huevo duro (3, 4) <i>Canarian russian salad with hard-boiled egg</i>	8,75	
Ensalada Patio Tradicional (3, 7, 8, 14) <i>Traditional Patio Salad</i>	7,75	11
Ensalada de salmón, ahumados, fruta y frutos secos (4, 7, 8, 14) <i>Smoked salmon salad, fruits and nuts</i>	9,75	13,75
Ensalada campera con pata asada, queso, manzana, tomatitos, aguacate, higos y pasas (3, 7, 14) <i>Green salad with roasted ham, tomatoes, avocado, figs and raisins</i>	9,75	13,50

TORTILLAS OMELETTES

Tortilla de papas con o sin cebolla (3) <i>Potato omelette with or without onion</i>	8,75	
Tortilla Palmera con chorizo canario y queso (3, 7) <i>La Palma omelette with canarian chorizo and cheese</i>	9,50	
Tortilla Gomera con almogrote (1, 3, 7, 8) <i>La Gomera omelette with almogrote</i>	9,50	
Tortilla de bacalao y pimientos del piquillo (3, 4, 14) <i>Cod omelette with Piquillo peppers</i>	11,50	
Campesina de verduras (3) <i>Vegetable omelette</i>	9,50	
Mar y Tierra con gambas y champiñones (tortilla o revuelto) (2, 3, 7, 8, 14) <i>Shrimp and mushroom omelette or scramble</i>	12,50	
De morcilla dulce con jamón serrano (1, 3, 5, 6, 7, 8, 14) <i>Sweet blood sausage omelette with serrano ham</i>	9,75	
Huevos estrellados con chistorras y pimientos de padrón (1, 3, 5, 6, 7, 8, 14) <i>Fried eggs with chips, chistorras and padrón peppers</i>	11,50	

Papahuevo con jamón serrano y cebolla frita (3) <i>Chips, eggs, serrano ham and fried onion</i>	12,50	
--	-------	--

POR ENCARGO BY REQUEST

Delantero de cochinito al horno <i>Roasted cochinito</i>	(Según pers.)	
Paella de carne, pescado o arroz caldoso (4, 14) <i>Meat, fish paella or Arroz caldoso</i>	(Según pers.)	
El Puchero Canario como lo hacía mi abuela <i>Traditional canarian stew</i>	(Según pers.)	

SABADOS Y DOMINGOS

Costillas con papas y piñas (14) <i>Ribs with potatoes and corn</i>	10	IGIC INCLUIDO
--	----	---------------

PLATOS TRADICIONALES Y TIPICOS TRADITIONAL



	Media	Ración
Papas arrugadas con mojo picón (14) <i>Traditional canarian potatoes with mojo sauce</i>	3,75	5,85
Queso asado con mojos sabores de Canarias (7, 14) <i>Grilled cheese with canarian mojo sauces</i>	6,75	8,75
Cazuela de garbanzas compuestas (7, 14) <i>Chickpea casserole</i>	7,75	9,50
Gofio escaldado con mojo, queso y cebolla (1, 7, 14) <i>Gofio with mojo sauce, cheese and onion</i>	6,90	8,90
Carne fiesta con papas <i>Grilled pork with chips</i>	7,75	9,75
Atún en adobo con papas arrugadas (4, 14) <i>Marinated tuna with potatoes</i>	9,50	12,75
Tollos en salsa receta de la abuela (1, 4, 14) <i>Canarian tollos (dogfish with sauce)</i>	9,50	13,75
Bacalao encebollado canario con papas arrugadas (1, 2, 4, 14) <i>Cod with onions, mussels and potatoes</i>	14,75	
Tortilla canaria de plátano y gofio con miel de palma (1, 3) <i>Canarian omelette with banana, gofio and honey</i>	9,50	
Arroz a la cubana con huevo, salchichas y plátano frito (3) <i>Cuban rice with egg, sausages, fried banana and chips</i>	10	



SABORES DEL MAR FISH & SEAFOOD

Churros de pescado (1, 3, 4) <i>Fish fingers</i>	9,75	
Chipirones a la plancha con mojo (12, 14) <i>Grilled squids with mojo</i>	12,75	
Calamares fritos con papas y ensalada (1, 12) <i>Breaded calamari with potatoes and salad</i>	14,75	
Chocos a la plancha con papas y mojos (12, 14) <i>Grilled cuttlefish with potatoes and mojo sauces</i>	13,75	
Sardinas o boquerones con mojo (4, 14) <i>Sardines or anchovies with mojo sauce</i>	9,75	
Filete de merluza a la plancha (4, 14) <i>Grilled hake</i>	12,75	
Atún a la plancha con papas y mojo (4, 14) <i>Grilled tuna with potatoes and mojo sauce</i>	13,75	
Gambones o navajas a la plancha (2, 14) <i>Grilled king prawns or grilled razor clams</i>	17,75	
Lapas a la plancha (temporada) (2, 14) <i>Grilled canarian limpets</i>	12,75	
Mejillones a la plancha con mojo (2, 14) <i>Grilled mussels with mojo sauce</i>	11,50	
Potas en salsa con papas arrugadas (12, 14) <i>Traditional canarian squid with potatoes</i>	12	
Pulpo a la canaria con mojo y papas (14) <i>Octopus with mojo sauce and potatoes</i>	16,75	
Parrillada del mar (2 personas) (1, 2) <i>Assorted grilled platter for two persons</i>	35	

MENU INFANTIL MENU FOR KIDS

Sopa, delicias de pollo o croquetas y helado (1, 3, 7) <i>Soup, chicken nuggets or croquettes and ice-cream</i>	15	
---	----	--

BRUNCH CANARIO

Reservar un día antes - Brunch by reservation 20€ por persona



Información intolerantes y alérgicos. Todos nuestros platos pueden contener trazas de gluten



IGIC INCLUIDO

LOS POSTRES MAS DULCES DESSERTS

Príncipe Alberto o Tarta Mustelier (1, 3, 7) <i>Chocolate mousse or Mustelier dessert</i>	5,75	Mousse de chocolate o piña (1, 3, 7) <i>Chocolate or pineapple mousse</i>	4,75
Quesillo (3, 7) o natilla (1, 3, 7) <i>Quesillo or custard</i>	4,50	Mousse de gofio con miel de palma (1, 7) <i>Gofio mousse with honey</i>	4,75
Bienmesabe con helado y licor (1, 3, 7,8) <i>Bienmesabe with ice-cream and liquor</i>	6,50	Tarta del pastelero (1, 3, 7) <i>Chef's cake</i>	5,75
Frangollo (3, 7, 8) o Arroz con leche (3, 7) <i>Frangollo or Rice pudding</i>	4,50	Tarta de la abuela (1, 3, 7) <i>Grandmother's cake</i>	4,50
Polvito Lagunero (1, 3, 7) <i>Polvito Lagunero with meringue, caramel and sponge cake</i>	4,25	Yogurt con miel y pistacho (7, 8) <i>Yoghurt with honey and pistachio</i>	4,75
Macedonia de frutas y nata (7) <i>Fruit salad with cream</i>	5,75	Helados variados (carta) (7) <i>Ice creams</i>	(Según precios)

NUESTRA BODEGA WINES

VINOS TINTOS - RED WINES

Vino de la casa 1/4 <i>House wine 1/4 l</i>	3,75
Vino de la casa 1/2 <i>House wine 1/2 l</i>	6,75
Sangría 1/2	8

DOP Islas Canarias - Tenerife

Viñático Listan Negro	16,50
Viñático Tintilla	19,50
El Lomo Joven 3/4	16,50

DO Tacoronte Acentejo

Presas Ocampo	17,50
Marba tradicional	18
Marba barrica	22
Viña Norte Joven 3/4	15,75
Domínguez IV Generación 3/4	22

DO Güimar

Brumas de Ayosa	16,50
Brumas Rosado	16,50

DO Abona

Flor de Chasna Tradición	13,75
--------------------------	-------

VINOS ROSADOS - ROSE WINES

DOP Tacoronte Acentejo

Marba Hugo Afrutado	17,50
Marba Seco	14,50

DOP Islas Canarias - Tenerife

Viñático Listan Negro	14,50
-----------------------	-------

DOC RIOJA

Rioja (Joven)	12,75
Marqués de Cáceres (Crianza) o Monteciego	15,50
El Coto (Crianza)	15,50
Cune (Crianza)	16,75
Ramón Bilbao (Crianza)	18,50
Excellens Cuvee o Luís Cañas	22,50

VINOS BLANCOS - WHITE WINES

Vino de la casa 1/4 <i>House wine 1/4 l</i>	3,75
Vino de la casa 1/2 <i>House wine 1/2 l</i>	6,75
Sangría de cava con vino afrutado 1 litro <i>Sangria cava with fruity wine 1l</i>	15

DOP Islas Canarias - Tenerife

Viñático Listan Blanco	16,50
Viñático Afrutado	16,50
Viñático Malvasía Afrutado	19,50

DOP Yconden Daute Isora

Tágara Afrutado 3/4	14,75
---------------------	-------

DO Abona

Mencey de Chasna	15,50
Flor the Chasna 3/4	14,75

DO Güimar

Brumas de Ayosa	15,50
Brumas de Ayosa Sobre Lías	18

DO Tacoronte Acentejo

Marban Listan Blanco	16,50
Marba Afrutado	17,50

DO Lanzarote

Yaiza Afrutado	22,50
El Grifo Seco	23

DO RIVERA DEL DUERO

Rivera (Joven)	12,75
Delecto o La Melendra (Roble)	14
Protos Roble 3/4	16,50
Finca Resalso o La Planta	18
La Capilla (Crianza) o Jesús Yllera (Crianza)	22,50

PARA BRINDAR - TOAST

Cavas, sidras, mojitos, combinados y cócteles	
---	--

IGIC INCLUIDO



CASA MUSTELIER FUNDADA EN 1739

El mesón Patio Canario está ubicado en la casa Mustelier del siglo XVIII, declarada Patrimonio Histórico



SALA MUSTELIER

Sala Mustelier para reservas con menús para eventos. Cumpleaños, bautizos, bodas, despedidas, exposiciones, música.

www.patiocanariolalaguna.com

Tlf: 922264657

patiocanario@hotmail.com