

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

	Media	Ración
Tabla de quesos con almogrote (7,8)	8,75	12,00
Jamón serrano y quesos (7)	9,50	13,75
Tabla de jamón, queso, embutidos, almogrote y patés (1, 7, 8)	18,00	
Pata asada canaria al horno aliñada con pimentón	9,75	
Montaditos de solomillo de cerdo caramelizado con foie (2 unidades) (1, 14)	8,75	
Queso frito con mermelada de arándanos (1, 3, 7, 8)	8,75	
Croquetas variadas: pollo, jamón, espinacas, bonito, mechada o queso de cabra con champiñones. (1, 3, 7, 8)	7,25	10

DE LA HUERTA

	Media	Ración
Champiñones gomeros con almogrote y jamón serrano (7, 8, 14)	8,75	12,00
Champiñones empanados con alioli de mojo (1, 3, 7, 14)	9,75	
Setas con jamón a la plancha y mojo verde (3, 7, 14)	13,50	
Tomate aliñado con queso fresco y orégano (7, 14)	9,75	
Pimientos de padrón	8,75	
Papas bravas gomeras con salsa de almogrote y virutas de jamón serrano (7, 8, 14)	8,50	
Hamburguesa vegana (Beyond) con papas (1)	12,75	
Berenjenas garrapiñadas con frutos secos y miel de palma (1, 5, 8)	11,50	
Parrillada de verduras con papas y mojo (2 personas) (14)	19,50	

PARRILLEROS

Salchichas canarias o chistorras con papas (1, 3, 5, 6, 7, 8, 14)	8,75	
Salchichas alemanas con guarnición (1)	9,75	
Morcilla dulce canaria o chorizo parrillero (1, 3, 5, 6, 7, 8, 14)	8,75	
La Hamburguesa Canaria (Gourmet de Res 200g) (1, 3, 7)	12,75	
Pincho de carne fiesta con chorizo y pimientos con papas (14)	10	
Parrillada de parrilleros con papas y mojos (2 pers) (1, 8, 14)	25	

DE CUCHARA

Potaje canario con gofio, crema o rancho (1, 3, 7, 9)	5,50	
Gazpacho canario con plátano, papaya y fresas (14)	5,50	
Caldo Lagunero con picadillo o sopa de pollo (3, 7, 9)	4,50	

ENSALADAS

	Media	Ración
Ensaladilla canaria con huevo duro (3, 4)	8,75	
Ensalada Patio Tradicional (3, 7, 8, 14)	7,75	11
Ensalada de salmón, ahumados, fruta y frutos secos (4, 7, 8, 14)	9,75	13,75
Ensalada campera con pata asada, queso, manzana, tomatitos, aguacate, higos y pasas (3, 7, 14)	9,75	13,50

TORTILLAS

Tortilla de papas con o sin cebolla (3)	8,75	
Tortilla Palmera con chorizo canario y queso (3, 7)	9,50	
Tortilla Gomera con almogrote (1, 3, 7, 8)	9,50	
Tortilla de bacalao y pimientos del piquillo (3, 4, 14)	11,50	
Campesina de verduras (3)	9,50	
Mar y Tierra con gambas y champiñones (tortilla o revuelto) (2, 3, 7, 8, 14)	12,50	
De morcilla dulce con jamón serrano (1, 3, 5, 6, 7, 8, 14)	9,75	
Huevos estrellados con chistorras y pimientos de padrón (1, 3, 5, 6, 7, 8, 14)	11,50	
Papahuevo con jamón serrano y cebolla frita (3)	12,50	

POR ENCARGO

Delantero de cochinito al horno	(Según pers.)	
Paella de carne, pescado o arroz caldoso (4, 14)	(Según pers.)	
El Puchero Canario como lo hacía mi abuela	(Según pers.)	

SABADOS Y DOMINGOS

Costillas con papas y piñas (14)	10	
----------------------------------	----	--

IGIC INCLUIDO

PLATOS TRADICIONALES Y TIPICOS

	Media	Ración
Papas arrugadas con mojo picón (14)	3,75	5,85
Queso asado con mojos sabores de Canarias (7, 14)	6,75	8,75
Cazuela de garbanzas compuestas (7, 14)	7,75	9,50
Gofio escaldado con mojo, queso y cebolla (1, 7, 14)	6,90	8,90
Carne fiesta con papas	7,75	9,75
Atún en adobo con papas arrugadas (4, 14)	9,50	12,75
Tollos en salsa receta de la abuela (1, 4, 14)	9,50	13,75
Bacalao encebollado canario con papas arrugadas (1, 2, 4, 14)	14,75	
Tortilla canaria de plátano y gofio con miel de palma (1, 3)	9,50	
Arroz a la cubana con huevo, salchichas y plátano frito (3)	10	



SABORES DEL MAR

Churros de pescado (1, 3, 4)	9,75	
Chipirones a la plancha con mojo (12, 14)	12,75	
Calamares fritos con papas y ensalada (1, 12)	14,75	
Chocos a la plancha con papas y mojos (12, 14)	13,75	
Sardinas o boquerones con mojo (4, 14)	9,75	
Filete de merluza a la plancha (4, 14)	12,75	
Atún a la plancha con papas y mojo (4, 14)	13,75	
Gambones o navajas a la plancha (2, 14)	17,75	
Lapas a la plancha (temporada) (2, 14)	12,75	
Mejillones a la plancha con mojo (2, 14)	11,50	
Potas en salsa con papas arrugadas (12, 14)	12	
Pulpo a la canaria con mojo y papas (14)	16,75	
Parrillada del mar (2 personas) (1, 2)	35	

MENU INFANTIL

Sopa, delicias de pollo o croquetas y helado (1, 3, 7)	15	
--	----	--

CARNES

Pechuga de pollo empanada o a la plancha (1)	9,75	
Taquitos de pollo empanados con salsa barbacoa (1, 3)	9,75	
Carne con papas (14)	10	
Albóndigas en salsa con papas fritas (1)	10	
Lomo de cerdo empanado o a la plancha (1)	12	
Ropa vieja con huevo y papas (3, 14)	11	
Conejo en salmorejo o frito con papas (8, 14)	13,75	
Codillo de cerdo asado en salsa con papas	18,50	
Secreto Ibérico a la plancha o asado en salsa de almogrote (7, 8)	17,50	
Entrecot troceado a la plancha con guarnición	18,50	
Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta, ajillo, champiñones o almogrote (7, 8, 14)	16,50	
Solomillo de res a la pimienta, ajillo o champiñones con guarnición (7, 14)	21,75	
Parrillada de carne troceada con papas (2 personas)	35	

BRUNCH CANARIO

Reservar un día antes 20€ por persona



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



IGIC INCLUIDO

LOS POSTRES MAS DULCES

Príncipe Alberto o Tarta Mustelier (1, 3, 7)	5,75	Mousse de chocolate o piña (1, 3, 7)	4,75
Quesillo (3, 7) o natilla (1, 3, 7)	4,50	Mousse de gofio con miel de palma (1, 7)	4,75
Bienmesabe con helado y licor (1, 3, 7,8)	6,50	Tarta del pastelero (1, 3, 7)	5,75
Frangollo (3, 7, 8) o Arroz con leche (3, 7)	4,50	Tarta de la abuela (1, 3, 7)	4,50
Polvito Lagunero (1, 3, 7)	4,25	Yogurt con miel y pistacho (7, 8)	4,75
Macedonia de frutas y nata (7)	5,75	Helados variados (carta) (7)	(Según precios)

NUESTRA BODEGA

VINOS TINTOS

Vino de la casa 1/4	3,75	Vino de la casa 1/4	3,75
Vino de la casa 1/2	6,75	Vino de la casa 1/2	6,75
Sangría 1/2	8	Sangría de cava con vino afrutado 1 litro	15

DOP Islas Canarias - Tenerife

Viñátigo Listan Negro	16,50	Viñátigo Listan Blanco	16,50
Viñátigo Tintilla	19,50	Viñátigo Afrutado	16,50
El Lomo Joven 3/4	16,50	Viñátigo Malvasía Afrutado	19,50

DO Tacoronte Acentejo

Presas Ocampo	17,50	Tágará Afrutado 3/4	14,75
---------------	-------	---------------------	-------

Marba tradicional	18
-------------------	----

Marba barrica	22
---------------	----

Viña Norte Joven 3/4	15,75	Flor the Chasna 3/4	14,75
----------------------	-------	---------------------	-------

Domínguez IV Generación 3/4	22
-----------------------------	----

DO Güimar

Brumas de Ayosa	16,50	Brumas de Ayosa Sobre Lías	18
-----------------	-------	----------------------------	----

Brumas Rosado	16,50
---------------	-------

DO Abona

Flor de Chasna Tradición	13,75	Marban Listan Blanco	16,50
--------------------------	-------	----------------------	-------

		Marba Afrutado	17,50
--	--	----------------	-------

VINOS ROSADOS

DOP Tacoronte Acentejo

Marba Hugo Afrutado	17,50	Yaiza Afrutado	22,50
---------------------	-------	----------------	-------

Marba Seco	14,50	El Grifo Seco	23
------------	-------	---------------	----

DOP Islas Canarias - Tenerife

Viñátigo Listan Negro	14,50
-----------------------	-------

DOC RIOJA

Rioja (Joven)	12,75	Rivera (Joven)	12,75
---------------	-------	----------------	-------

Marqués de Cáceres (Crianza) o Monteciego	15,50	Delecto o La Melendra (Roble)	14
---	-------	-------------------------------	----

El Coto (Crianza)	15,50	Protos Roble 3/4	16,50
-------------------	-------	------------------	-------

Cune (Crianza)	16,75	Finca Resalso o La Planta	18
----------------	-------	---------------------------	----

Ramón Bilbao (Crianza)	18,50	La Capilla (Crianza) o Jesús Yllera (Crianza)	22,50
------------------------	-------	---	-------

Excellens Cuvee o Luís Cañas	22,50
------------------------------	-------

VINOS BLANCOS

Vino de la casa 1/4	3,75	Vino de la casa 1/2	6,75
Vino de la casa 1/2	6,75	Sangría de cava con vino afrutado 1 litro	15

DOP Islas Canarias - Tenerife

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

DOP Yconden Daute Isora

Tágará 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

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.