



# SEASOUL

RESTAURANT & LOUNGE

Horario / Opening Hours / Öffnungszeiten:  
12:30h - 16:00h & 18:00h - 23:00h

## Tapeando / Tapas

Queso a la plancha con mojo azafranado Palmero ..... 9,00  
*Grilled cheese with La Palma's saffron-infused pepper sauce*  
Grillkäse mit Safranmojo Palmero

Gambas al ajillo con pimienta picona ..... 9,50  
*Prawns in garlic sauce with spicy peppers*  
Garnelen in Knoblauchöl mit rotem Pfeffer

Papas negras con dúo de mojos ..... 9,50  
*Black potatoes with a mojo sauce duo*  
Runzelkartoffeln mit zwei Mojo-Soßen

Quesos canarios con mermeladas caseras ..... 9,50  
*Selection of cheeses from the Canary Islands with homemade jam*  
Kanarische Käsesorten mit hausgemachter Konfitüre

Pulpo a la plancha con mojo verde ..... 12,50  
*Grilled octopus with green mojo sauce*  
Gegrillte Baby-Krake mit grüner Mojo-Soße

Cecina de León con aceite de oliva virgen y pimienta ..... 14,50  
*Cured meat from León with virgin olive oil and pepper*  
Trockenfleisch vom Rind mit kalt gepresstem Olivenöl und Pfeffer

Plato de jamón Ibérico con pan de cristal con tomates ..... 18,50  
*Selection of Iberian ham with pan de cristal (bread) and little tomatoes*  
Platte mit Ibérico-Schinken, Kristallbrot und kleinen Tomaten

## Fritura / Fried / Fritures

Croquetas melosas de jamón Ibérico ..... 7,50  
*Croquettes filled with Iberian ham*  
Kroketten mit Ibérico-Schinken

Croquetas melosas de pescado de roca canario ..... 7,50  
*Croquettes filled with Canary Island rockfish*  
Fischkroketten von Kanarischen Drachenköpfen

Verduras en tempura de gofio con miel de palma y mango ..... 9,00  
*Battered vegetables with toasted meal with mango and palm syrup*  
Tempura-Gemüse aus Gofio-Teig mit Palmenhonig und Mango

Chopitos fritos ..... 12,00  
*Fried baby squid*  
Frittierte kleine Tintenfische

Calamares rebozados con alioli de lima ..... 12,00  
*Battered squid with lime alioli sauce*  
Panierte Tintenfischringe mit Limetten-Aioli

## Ensaladas / Salads / Salate

Ensalada de pimientos asados, con ventresca de atún y ajetes tiernos ..... 9,00  
*Roast pepper salad with tuna fillet and raw young garlic*  
Salat mit gegrillter Paprika mit Thunfischfilet und jungem Knoblauch

Ensalada fresca de la huerta canaria ..... 9,00  
*Canary Island garden salad*  
Frischer kanarischer Gartensalat

Ensalada de rúcula, tomates cherry y frutos secos garrapiñados regado con vinagreta de yogurt y virutas de Parmesano ..... 9,50  
*Rocket salad, cherry tomatoes and caramel-coated nuts, seasoned with yoghurt vinaigrette and Parmesan shavings*  
Rucolasalat mit Cherry-Tomaten und kandierten Trockenfrüchten mit Joghurtdressing und gehobeltem Parmesan

Ensalada de bogavante sobre cama de arroz venere con mayonesa de tomate ..... 18,00  
*Lobster salad on a bed of Venere rice with tomato mayonnaise*  
Hummersalat auf Venere-Reis mit Tomatenmayonnaise

## Pastas / Pasta

Spaguetti Boloñesa, Carbonara o Napolitana ..... 8,50  
*Spaghetti with Bolognese, Carbonara or Napolitana sauce*  
Spaghetti Bolognese, Carbonara oder Napoli

Tortellini de requesón y espinacas con pesto de piñones y tomates concassé ..... 11,50  
*Spinach and cottage cheese tortellini with pine nut pesto and concasse tomatoes*  
Quark-Spinat-Tortellini mit Pinienkern-Pesto und Tomaten-Concassée

Fagotini de quesos y peras con salsa de Gorgonzola ..... 12,50  
*Cheese and pear fagottini with Gorgonzola sauce*  
Käse-Birnen-Fagottini mit Gorgonzolasoße

Medialuna relleno de salmón con salsa cremosa frutti di mare ..... 13,00  
*Salmon filled ravioli with creamy seafood sauce*  
Halbmonde mit Lachsfüllung und cremiger Meeresfrüchtesoe

Raviolone de crustáceos con salsa arrabiata con aceitunas negras ..... 13,50  
*Seafood ravioloni with arrabiata and black olive sauce*  
Raviolone mit Krustentierfüllung und Arrabiata-Soße mit schwarzen Oliven

## Marisco / Seafood / Meeresfrüchte

Sopa de pescado y mariscos ..... 9,50  
*Fish and Seafood soup*  
Fisch- und Meeresfrüchtesuppe

Mejillones al vapor de laurisilva y limón canario ..... 12,00  
*Steamed mussels with laurel and Canary Island lemon*  
Gedünstete Miesmuscheln mit Lorbeer und kanarischer Zitrone

Almejas de carril salteadas o a la marinera ..... 14,00  
*Clams à la marinère*  
Venusmuscheln aus Carril, sautiert oder nach Seemannsart

Cigalas a la plancha ..... 24,00  
*Grilled Scampi*  
Gegrillte Kaisergranat

Bogavante a la plancha o al vapor ..... 26,00  
*Steamed or grilled lobster*  
Gegrillter oder gedünsteter Hummer

Langosta a la plancha o al vapor ..... 35,00  
*Steamed or grilled spiny lobster*  
Gegrillte oder gedünstete Languste

Carabineros del Atlántico a la plancha ..... 40,00  
*Grilled Atlantic red shrimp*  
Gegrillte tiefrote Riesengarnelen aus dem Atlantik

## Arroces / Rice

Arroz cremoso de boletus, setas y verduras ..... 14,50 /pp  
*Creamy risotto with wild mushrooms and vegetables*  
Cremige Reispfanne mit Steinpilzen, Röhrlingen und Gemüse

Arroz caldoso de pescado de roca canario y bogavante ..... 21,00 /pp  
*Soupy fish rice with rockfish and lobster*  
Reisentopf mit Kanarischen Drachenköpfen und Hummer

Arroz negro cremoso de pulpos y carabineros ..... 24,00 /pp  
*Creamy black rice risotto with octopus and red shrimp*  
Cremige Pfanne von schwarzem Reis mit Tintenfisch und tiefroten Riesengarnelen

Arroz meloso del señorito con pescado limpio carabineros y langostinos ..... 24,00 /pp  
*Sweet rice with seafood, boneless fish, red shrimp and prawns*  
Cremige Reispfanne nach Señoret-Art mit Fisch, tiefroten Riesengarnelen und Garnelen

## Pescado / Fish / Reisgerichte

Pescado de lonja a la espalda, papas negras y sus mojos ..... 18,50  
*Fish of the day with black potatoes and mojo sauce*  
Marktfrischer, auf dem Rücken gebratener Fisch mit Runzelkartoffeln und Mojo-Soßen

Bomba de mero rellena de centolla y langostinos ..... 19,00  
*Grouper stuffed with spider crab and prawns*  
Zackenbarschkügelchen mit Füllung aus Meerspinne und Riesengarnelen

Lomo de sama roquera con sus verduras de temporada ..... 19,00  
*Seabream fillet with seasonal vegetables*  
Rotbandbrassenfilet mit saisonalem Gemüse

Filetes de cherne a la espalda con verduras de la huerta ..... 20,00  
*Wreckfish fillets with garden vegetables*  
Auf dem Rücken gebratener Wrackbarsch mit klein geschnittenem Gartengemüse

Papillote de cherne con verduras y perfume de hierbaluisa ..... 20,50  
*Wreckfish and vegetables cooked en papillote with lemon verbena*  
Wrackbarsch en papillote mit Babygemüse und Zitronengras-Aroma

Rodaballo al horno con pastel de batata ..... 22,00  
*Roasted turbot with sweet potato pie*  
Steinbutt aus dem Ofen mit Süßkartoffelkuchen

## Carnes / Meat

Brocheta de pollo especiada con pastel de papas y verduras de temporada ..... 17,50  
*Spicy chicken brochette with potato terrine and seasonal vegetables*  
Würziger Hähnchenspieß mit Kartoffelpastete und Gemüse der Saison

Presa Ibérica sobre pimientos asados y escamas de sal ..... 17,50  
*Pork shoulder on roasted peppers and salt flakes*  
Gebratenes Schulterstück vom Ibérico-Schwein mit grobkörnigem Salz

Entrecot de ternera con tomatitos salteados y pastelde papas con tocineta ahumada ..... 18,50  
*Sirloin steak with sautéed tomatoes with a potato and smoky bacon pie*  
Kalbsentrecote mit kleinen sautierten Tomaten und Kartoffelkuchen mit geräuchertem Speck

Chuleta de cochino negro canario con papas de la tierra ..... 20,00  
*Canary Island black pig pork chop with local potatoes*  
Kotelett vom schwarzen Kanarischen Schwein mit Kartoffeln

Solomillo de ternera sobre cremoso de colmenillas trufas y papas negras ..... 21,00  
*Filet of beef on a base of creamy wild mushrooms, truffles and black potatoes*  
Kalbsfilet auf Morchelcreme, Trüffeln und Runzelkartoffeln

## Postres / Desserts

Tarta de la casa ..... 5,50  
*House speciality cake*  
Kuchen des Hauses

Selección de helados y sorbetes ..... 5,00  
*Assorted ice cream and sorbets*  
Auswahl an Eissorten und Sorbets

Bienmesabe con helado de vainilla ..... 6,00  
*Spanish almond cream with vanilla ice cream*  
Süße Mandelcreme mit Vanilleeis

Savarin al ron con jalea de albahaca y helado de limón ..... 6,00  
*Rum Savarim with basil jelly and lemon ice cream*  
Rum-Savarin mit Basilikumgelee und Zitroneneis

Semifrio de chocolate negro, con corazón de mango-maracuyá y sendero de menta ..... 6,00  
*Dark chocolate semifreddo, with a mango and passion fruit filling and mint sauce*  
Bitterschokoladenparfait mit Mango-Maracuja-Kern und Minzestängel

Macedonia de fruta de temporada con sorbete de frambuesa ..... 7,00  
*Seasonal fruit salad with raspberry sorbet*  
Obstsalat der Saison mit Himbeersorbet

Tasas incluidas · Taxes included · Inklusive MwSt