



TU RESTAURANTE

Un bar rural de calidad y relajante, dirigido por propietarios galardonados, en el hermoso pueblo de Berkshire de Peasemore, a poca distancia en coche de la A34 y de los cruces 13 y 14 de la M4.

El edificio y la decoración son encantadores y rústicos, con elegantes toques modernos. Relájese junto a la estufa, ideal para las noches de invierno, o disfrute de una terraza exterior con vistas a los campos o en un bonito patio lleno de flores en los meses de verano.

El menú diario, con todo recién preparado en la cocina del bar, incluye pescado fresco, tartas, bistecs y especialidades diarias del chef con precios que van de 11,50€ a 29,50 €.

Como todos los platos se preparan en la cocina del bar, pueden atender a la mayoría de las necesidades dietéticas, ya que la mayoría de las salsas y las sopas se preparan sin gluten.

Nuestro restaurante restaurante también ofrece pan sin gluten y budín de Yorkshire sin gluten los domingos.

Y para finalizar cócteles artesanales con los ingredientes más frescos de la temporada.



NUESTRA MEJOR RECETA: "LA PASION POR LA COCINA"



CALLE
CIUDAD DE RODRIGO, 122
29001 STA. CRUZ DE TENERIFE
Las Palmas de Gran Canaria
Telf: 601 900 910
turestaurante@gmail.com





NUESTRAS ESPECIALIDADES

- Huevos rotos con foie fresco
- Ensaladas variadas (queso cabra, perdiz y bacalao)
- Revuelto de boletus
- Foie fresco con manzanas
- Carpaccio de vaca
- Carnes a la brasa
- Chuletón de vaca mayor a la teja
- Solomillo de vaca relleno de foie mi-cuit y trufa
- Solomillo de canguro con cabrales
- Estofado de ciervo a la cazadora
- Bacalao pil-pil
- Pescados al horno



CARPACCIO DE MANZO

TAMAL CHIAPANECO

Finas lonchas de buey con queso D.O. Grana Padano y brotes frescos. Aderezadas con aceite de oliva virgen extra.

Granos de maíz molidos con cal, su relleno es jamón serrano con carne de cerdo.



CREMA DE ESPÁRRAGOS VERDES

FLOGNARDE DE PERAS

Puntas de espárragos brevemente salteadas, pimienta negra recién molida, picatostes y queso rallado.

Suave crema cuajada con peras, esencia de vainilla y azúcar glass.



ENSALADA MEDITERRANEA

RISO DI RAGÙ

Salteado de verduras, mezcla de quínoa y bulgur, aguacate y almendras.

Arroz cremoso con carrillera de cerdo guisada a fuego lento y champiñones .



TU RESTAURANTE

ALCACHOFAS A LA PLANCHA

Grilled Artichokes 8,50 €

TEMPURA PICANTE DE BOGAVANTE

Spicy creamy lobster tempura 11,90 €

SARDINAS DEL CANTÁBRICO AHUMADAS

Smoked sardines 12,90€

NAVAJAS DE LA RÍA A LA SARTÉN

Grilled razor shells 14,90€

CEVICHE DE CORVINA SALVAJE

White sea bass ceviche 22,90 €

CARPACCIO DE PULPO

Octopus carpaccio 21,90 €

MERLUZA PINCHO CON PUERRO

Grilled hake and lleks 15,90 €

ARROZ NEGRO CON LANGOSTINOS

Black rice with seafood 19,90 €

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

Sweet caramel volcano 5,90 €

MOUSSE DE CHOCOLATE CON PISTACHOS

Chocolate mousse pistacchio 7,50 €

