

TOSQUITA DEL Puerto

TAPAS / TAPAS

Nº	PLATO/PLATE	PRECIO/PRICE
01	MEJILLONES AL GUSTO Mussels to taste	10,90
02	ALMEJAS AL GUSTO Clams to taste	12,00
03	CHOPITOS FRITOS Fried Baby Squid	9,50
04	CALAMARES FRITOS Fried Squid Ring	14,90
05	LANGOSTINOS AL AJILLO Garlic Prawns	9,50
06	LANGOSTINOS A LA PLANCHA Grilled Prawns	11,90
07	LANGOSTINOS CRUJIENTES Crispy King Prawns	9,50
08	SALPICÓN DE ATÚN (TEMPORADA) Marinated Tuna and Vegetables (Season)	7,90
09	SALPICÓN DE PULPO Marinated Octopus and Vegetables	13,90
10	PULPO A LA PLANCHA Grilled Octopus	15,90
11	PULPO A LA GALLEGA Galician Style Octopus	15,90
12	PIMIENTOS DE PADRÓN Padron Peppers	8,90
13	PAPAS ARRUGADAS/FRITAS/AJO Canarian Potatoes/Fried/Garlic	4,00
14	PAPAS BRAVAS Bravas Potatoes	5,90
15	CROQUETAS DE ATÚN O POLLO Chicken or Tuna Croquettes	7,00
16	QUESO DE CABRA PLANCHA CON MIEL DE PALMA Y FRUTOS SECOS Grilled Goat Cheese with Honey Palm and Nuts	8,90
17	QUESO DE CABRA FRITO CON MERMELADA DE TEMPORADA Fried Goat Cheese with seasonal jam	8,50
18	CHIPIRÓN A LA PLANCHA O FRITO Fried or Grilled Baby Squid	11,90
19	FRITURA MIXTA: calamares,chopitos y langostinos Mixed Fried Seafood: Mixed Fried Calamary Kings, Baby Squid and King Prawn	14,90
20	ZAMBURIÑAS Scallops	2,50

ENSALADAS / SALADS

Nº	PLATO/PLATE	PRECIO/PRICE
21	ENSALADA MIXTA con cebolla, tomate y zanahoria MIXED SALAD with onion, tomato and carrot	7,90
22	ENSALADA DE BURRATA con cherry, cebolla, rucula, frutos secos y vinagreta de miel mostaza BURRATA SALAD with cherry, onion, rocket salad, dried fruits and honey mustard vinaigrette	12,90
23	ENSALADA DE LANGOSTINOS con cebolla, tomate, frutos secos y vinagreta de miel mostaza KING PRAWNS SALAD with onion, tomato, fruits dried in honey mustard vinaigrette	12,90
24	ENSALADA DE QUESO DE CABRA con cebolla, tomate, frutos secos y vinagreta de miel mostaza GOAT CHEESE SALAD with onion, tomato, dried fruits in honey mustard vinaigrette	11,90

CRUDOS Y FRESCOS / FRESH AND RAW

Nº	PLATO/PLATE	PRECIO/PRICE
25	CARPACCIO DE SALMÓN SALMON CARPACCIO	12,90
26	CARPACCIO DE ATÚN TUNA CARPACCIO	12,90
27	CARPACCIO DE LANGOSTINO con unas gotas de mango KING PRAWNS CARPPACCIO with few drops of mango	13,90
28	TARTAR DE ATÚN con guacamole y miel de palma TUNA TARTAR with avocado and palm honey	13,90
29	CEVICHE DE CHERNE con mango, cebolla, cilantro, guacamole y leche de tigre picante SNAPPER CEVICHE with mango, onion, cilantro, avocado and peruvian hot sauce	13,90
30	OSTRAS FRESCAS con limón y pimienta negra FRESH OYSTERS with lemon and pepper	3,20



NUESTROS PESCADOS / OUR FISH

Nº	PLATO/PLATE	PRECIO/PRICE
(con su guarnición / with it's garnish)		
31	PESCADO DEL DÍA Fish of the day	14,90
32	ATÚN A LA PLANCHA Grilled tuna	14,90
33	SALMÓN A LA PLANCHA Grilled Salmon	14,90
34	PESCADO CANARIO Fish Canarian Style	27,90€/kg
35	BROCHETAS DE SALMÓN Y LANGOSTINOS Salmon and King Prawns Skewer	13,90
36	FILETE DE LUBINA EN SALSA MARINERA Seabass Fillet in Marinara Sauce	15,90
37	FILETE DE DORADA AL MANGO Seabream Fillet in Mango Sauce	15,90

CARNES / MEATS

Nº	PLATO/PLATE	PRECIO/PRICE
(con su guarnición / with it's garnish)		
38	FILETE POLLO A LA PLANCHA Grilled chicken fillet	10,90
39	SOLOMILLO DE CERDO A LA PLANCHA Grilled pork tenderloin	12,90

7% IGIC INCLUIDO - 7% TAXES INCLUDED

NUESTRAS PASTAS / OUR PASTA

Nº	PLATO/PLATE	PRECIO/ PRICE
40.	ESPAGUETI A LA MARINERA Seafood Spaghetti	12,90
41.	MACARRONES AL CURRY CON SALMÓN Maccaroni with Curry and Salmon	12,90
42.	ESPAGUETI AL AJILLO CON LANGOSTINOS Y BURRATA Garlic Spaghetti with kingprawns and fresh burrata	13,90
43.	ESPAGUETI CON ALMEJA AL VINO BLANCO Spaghetti with clams in white wine	12,90



NUESTRAS ESPECIALIDADES / OUR SPECIALTIES

Nº	PLATO/PLATE	PRECIO/ PRICE
44.	PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO Mixed Fish and Seafood Platter € XPER.	17,90
45.	PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO CON BOGAVANTE Mixed Fish and Seafood Platter with Bogavante Lobster € XPER. (MIN. 2PERS.)	29,90
46.	ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE Rice in Broth with Bogavante Lobster € XPER. (MIN. 2PERS.)	25,90
47.	ARROZ CALDOSO Rice in Broth with Seafood € XPER. (MIN. 2PERS.)	14,90
48.	PAELLA O FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCO Fish and Seafood Paella or Fideuá € XPER. (MIN. 2PERS.)	14,90
49.	PAELLA CON GAMBONES Y CHIPIRÓN Baby Squid and Jumbo Prawns Paella € XPER. (MIN. 2PERS.)	16,50
50.	ARROZ O FIDEUA NEGRA CON UN TOQUE DE "ALL I OLI" Rice or black fideuà with a touch of "all i oli". € XPER. (MIN. 2PERS.)	14,90



PREPARATION TIME 30 MIN. All our prices are per person

NUESTRAS PANES / OUR BREAD

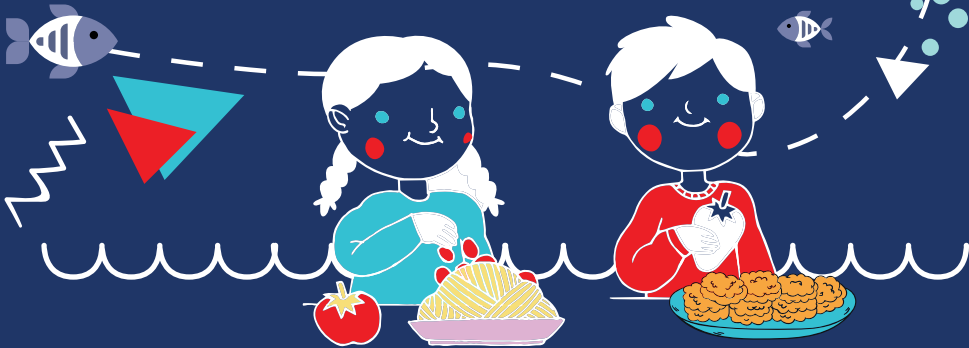
Nº	PLATO/PLATE	PRECIO/ PRICE
51.	PAN Bread	1,20
52.	SALSAS Dips	1,00
53.	PAN CON TOMATE Bread with tomato	3,50
54.	PAN CON AJO Garlic Bread	3,50
55.	PAN CON TOMATE, QUESO Y RUCULA Bread with tomato, cheese and rocket salad	5,90
56.	PAN SIN GLUTEN Gluten Free Bread	1,50

MENU NIÑOS / CHILDREN MENU

Nº	PLATO/PLATE	PRECIO/ PRICE
57.	PESCADO CON PAPAS Fish and chips	7,90
58.	NUGGETS CASEROS CON PAPAS Homemade nuggets and chips	7,90
59.	PASTA AL GUSTO Pasta to taste	6,50
60.	CROQUETAS CON PAPAS Croquettes with chips	7,50

NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS

Postres caseros consultar al camarero
Homemade desserts - please consult our waiter



Todos los platos pueden contener trazas de los 14 alérgenos, Si tiene alguna alergia pregunte al camarero
All dishes may contain traces of all 14 allergens, If you have any allergies, please ask the waiter.

- 1
Gluten
- 2
Crustáceos
- 3
Huevo
- 4
Pescados
- 5
Cacahuete
- 6
Soja
- 7
Lácteos
- 8
Frutos de Cáscaras
- 9
Apio
- 10
Mostaza
- 11
Sésamo
- 12
Sulfitos
- 13
Moluscos
- 14
Altramuces

7% IGIC INCLUIDO - 7% TAXES INCLUDED