

TOSQUITA DEL Puerto

NUESTRAS PANES / OUR BREAD

Nº	PLATO/PLATE	ALÉRGENOS/ ALLERGENS	PRECIO/PRICE
1.	PAN Bread	(1)	1.50
2.	SALSAS Dips		1.50
3.	PAN SIN GLUTEN Gluten-Free Bread		1.90
4.	PAN CON AJO Garlic Bread	(1,7)	3.90
5.	PAN CON TOMATE Bread with Tomato	(1)	3.90
6.	PAN CON TOMATE, QUESO Y RÚCULA Bread with Tomato, Cheese & Arugula	(1,7)	5.90

TAPAS / TAPAS

Nº	PLATO/ PLATE	ALÉRGENOS/ ALLERGENS	PRECIO/PRICE
7.	ZAMBURIÑAS Queen Scallops	(13)	3.90
8.	PAPAS ARRUGADAS / FRITAS / AJO Canarian Wrinkled Potatoes / Fries / Garlic Potatoes		4.90
9.	PAPAS BRAVAS Patatas Bravas	(3,10)	5.90
10.	CROQUETAS DE ATUN O POLLO Tuna or Chicken Croquettes	(1,3,4,7)	7.90
11.	SALPICÓN DE ATÚN Tuna Salad	(4)	8.90
12.	PIMIENTOS PADRÓN Padrón Peppers		9.90
13.	CHOPITOS FRITOS Fried Baby Squid	(1,13)	9.90
14.	LANGOSTINOS AL AJILLO Garlic Prawns	(2)	9.90
15.	LANGOSTINOS CRUJIENTES Crispy Prawns	(1,2,3)	9.90
16.	QUESO DE CABRA A LA PLANCHA CON MIEL Y FRUTOS SECOS Grilled Goat Cheese with Honey & Nuts	(7,8)	9.90
17.	QUESO DE CABRA FRITO CON MERMELADA DE TEMPORADA Fried Goat Cheese with Seasonal Jam	(1,7)	9.90
18.	MEJILLONES AL GUSTO Mussels (Your Choice of Style)	(13)	9.90
19.	CHIPIRON A LA PLANCHA O FRITO Grilled or Fried Baby Squid	(13) / (1,13) si frito	11.90
20.	LANGOSTINOS A LA PLANCHA Grilled Prawns	(2)	11.90
21.	ALMEJAS AL GUSTO Clams (Your Choice of Style)	(13)	11.90
22.	SALPICÓN DE PULPO Octopus Salad	(13)	14.90
23.	CALAMARES FRITOS Fried Squid Rings	(1,13)	14.90
24.	FRITURA MIXTA: Calamares, chopitos y langostinos Mixed Fried Seafood (Squid, Baby Squid & Prawns)	(1,2,13)	15.90
25.	PULPO A LA PLANCHA Grilled Octopus	(13)	15.90
26.	PULPO A LA GALLEGA Galician-Style Octopus	(13)	16.90

CRUDOS Y FRESCOS / FRESH AND RAW

Nº	PLATO/PLATE	ALÉRGENOS/ ALLERGENS	PRECIO/PRICE
27.	OSTRAS FRESCAS Fresh Oysters	(13)	3.90
28.	CARPACCIO DE SALMON Salmon Carpaccio	(4)	13.90
29.	CARPACCIO DE ATÚN Tuna Carpaccio	(4)	13.90
30.	CARPACCIO DE LANGOSTINO Prawn Carpaccio	(2)	14.90
31.	TARTAR DE ATUN CON GUACAMOLE Y MIEL Tuna Tartare with Guacamole & Honey	(4)	14.90
32.	CEVICHE DE CHERNE Cherne Ceviche (Local Grouper)	(4)	14.90



ENSALADAS / SALADS

Nº	PLATO/PLATE	ALÉRGENOS/ ALLERGENS	PRECIO/PRICE
33.	ENSALADA MIXTA Mixed Salad		9.90
34.	ENSALADA DE QUESO DE CABRA Goat Cheese Salad	(7)	11.90
35.	ENSALADA DE BURRATA Burrata Salad	(7)	12.90
36.	ENSALADA DE LANGOSTINOS Prawn Salad	(2)	13.90

NUESTRAS PASTAS / OUR PASTA

Nº	PLATO/PLATE	ALÉRGENOS/ ALLERGENS	PRECIO/PRICE
37.	ESPAGUETI A LA MARINERA Seafood Spaghetti	(1,2,4,13)	12.90
38.	MACARRONES AL CURRY CON SALMÓN Macaroni with Curry and Salmon	(1-4-7)	12.90
39.	ESPAGUETI AL AJILLO CON BURRATA Garlic Spaghetti with kingprawns and fresh burrata	(1,7)	13.90
40.	ESPAGUETI CON ALMEJA AL VINO BLANCO Spaghetti with clams in white wine	(1-13)	13.90



7% IGIC INCLUIDO - 7% TAXES INCLUDED

NUESTROS PESCADOS / OUR FISH

Nº	PLATO/PLATE	ALÉRGENOS/ ALLERGENS	PRECIO/PRICE
(con su guarnición / with it's garnish)			
41.	BROCHETAS DE SALMON Y LANGOSTINO Salmon & Prawn Skewers	(2,4)	14,90
42.	PESCADO DEL DIA Fish of the Day	(4)	15,90
43.	ATÚN A LA PLANCHA Grilled Tuna	(4)	15,90
44.	SALMON A LA PLANCHA Grilled Salmon	(4)	15,90
45.	FILETE DE LUBINA EN SALSA MARINERA Sea Bass Fillet in Seafood Sauce	(4)	16,90
46.	FILETE DE DORADA AL MANGO Sea Bream Fillet with Mango	(4)	16,90
47.	PESCADO CANARIO Local Canary Fish	(4)	27,90 €/kg

CARNES / MEATS

Nº	PLATO/PLATE	ALÉRGENOS/ ALLERGENS	PRECIO/PRICE
(con su guarnición / with it's garnish)			
48.	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA Grilled chicken fillet		11,90
49.	SOLOMILLO DE CERDO A LA PLANCHA Grilled pork tenderloin		12,90

NUESTRAS ESPECIALIDADES / OUR SPECIALTIES

Nº	PLATO/PLATE	ALÉRGENOS/ ALLERGENS	PRECIO/PRICE
50.	ARROZ CALDOSO Brothy Rice € XPER.	(2,4,13)	14,90
51.	PAELLA O FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCO € XPER. (MIN. 2PERS.) Brothy Rice with Lobster	(2,4,13)	15,90
52.	PAELLA NEGRA DE PESCADO Y MARISCO € XPER. (MIN. 2PERS.) Seafood Paella or Fideuá	(1,2,4,13)	15,90
53.	PAELLA CON GAMBONES Y CHIPIRONES € XPER. (MIN. 2PERS.) Black Seafood Paella	(1,2,4,13)	17,90
54.	PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCOS € XPER. (MIN. 2PERS.) Paella with King Prawns & Baby Squid	(1,2,4,13)	19,90
55.	ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE € XPER. (MIN. 2PERS.) Grilled Fish & Seafood Platter	(2,4,13)	25,90
56.	PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCOS CON BOGAVANTE € XPER. (MIN. 2PERS.) Grilled Fish & Seafood Platter with Lobster	(2,4,13)	29,90



TIEMPO DE PREPARACIÓN 30 MIN. Todos nuestros precios son por persona.
PREPARATION TIME 30 MIN. All our prices are per person

MENU NIÑOS / CHILDREN MENU

Nº	PLATO/PLATE	ALÉRGENOS/ ALLERGENS	PRECIO/PRICE
57.	PASTA AL GUSTO Pasta (Your Choice)	(1)	6,90
58.	NUGGETS CASEROS CON PAPAS Homemade nuggets and chips	(1-3)	7,90
59.	CROQUETAS CON PAPAS Croquettes with chips	(1,3,7)	7,90
60.	PESCADO CON PAPAS Fish with chips	(4)	8,90

BEBIDAS / DRINKS

61.	AGUA / Water		2,00
62.	REFRESCOS / Soft Drinks		2,50
63.	CERVEZA CAÑA / Draft Beer (Small)	(1)	1,90
64.	CERVEZA JARRA / Draft Beer (Large)	(1)	3,50
65.	CERVEZA DORADA / Dorada Beer	(1)	2,00
66.	CERVEZA ESTRELLA DE GALICIA / Estrella Galicia Beer(1)		2,50
67.	CERVEZA 1906 / 1906 Beer		3,00
68.	KOPPARBERG / Kopparberg		4,50
69.	VINO DE LA CASA (COPA) House Wine (Glass)		3,00
70.	VINO DE LA CASA (BOTELLA) House Wine (Bottle)	(12)	12,90
71.	SANGRÍA (COPA) Sangria (Glass)	(12)	4,50
72.	SANGRÍA (LITRO) Sangria (Liter)	(12)	14,90

CAFÉ / COFFEE

73.	CAFÉ ESPRESSO / Espresso		1,50
74.	CAFÉ CORTADO / Espresso with a dash of milk		2,00
75.	CAFÉ AMERICANO / Americano		2,00
76.	CAFÉ CON LECHE / Coffee with Milk (Latte)		2,50
77.	CAFÉ CAPPUCCINO / Cappuccino		3,50
78.	CAFÉ BARRAQUITO / (Coffee with condensed milk & liqueur)		4,00
79.	IRISH COFFEE / Irish Coffee		5,00

NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS

80.	POSTRES CASEROS / Homemade desserts		4,90
-----	-------------------------------------	--	------

consultar al camarero
please consult our waiter



Todos los platos pueden contener trazas de los 14 alérgenos
All dishes may contain traces of all 14 allergens

1	Gluten	2	Crustáceos	3	Huevo	4	Pescados	5	Cacahuete
	Gluten		Shell Fish		Egg		Fish		Peanut
8	Frutos de Cáscaras	9	Apio	10	Mostaza	6	Soja	7	Lácteos
	Tree Nuts		Celery		Mustard		Soya		Dairy
11	Sésamo	12	Sulfitos	13	Moluscos	14	Altramuzes		
	Sesamo seeds		Sulphur Dioxide and Sulfites		Mollusc		Lupin		

7% IGIC INCLUIDO - 7% TAXES INCLUDED