



**Restaurante a la Carta**  
**A la Carte Restaurant**





#### SUPLEMENTOS

Servicio de Pan 1,00€  
Ingredientes extra 0,50€

\* IGIC incluido en todos los precios de esta carta

\* Pregunte por nuestros platos sin gluten

\* Si necesita información sobre alérgenos, solicite nuestra guía

## ENTRANTES

- Croquetas variadas 9,50€  
con alioli de lima y guindilla

- Jamón ibérico de bellota 19,00€

- Tabla de quesos canarios 14,80€

- Sashimi de salmón 15,50€  
macerado en soja, sake y cebollino

- Carpaccio de ternero 15,50€  
con aliño de mostaza, rúcula y queso curado



- Tabla Mixta 16,50€  
ibéricos y quesos

- Foie 17,90€  
con manzana verde, espárragos  
y reducción de frambuesa

- Saltado de setas de temporada 13,50€  
con espinacas, piñones y jamón ibérico

- Huevo Cocotte 12,00€  
con boletus y trufa

## ENSALADAS

- *Ensalada con queso de cabra 13,50€*

con queso de cabra gratinado, fruta de temporada, mezclum gourmet y dados de bacon

- *Ensalada Maroa 13,90€*

aguacate, camarones, mango o papaya (según temporada) y vinagreta de fresa ácida

- *Ensalada César 13,00€*

con pollo crujiente, bacon ahumado, tomate, queso curado y aliño de anchoas

- *Ensalada de Espinacas 12,50€*

con piñones, crujiente de panceta, virutas de fole micuit y vinagreta de naranja

## PASTA Y PIZZA

- *Fetuccini al queso 14,50€*

con salsa de queso azul y pera

- *Fetuccini al pesto 14,50€*

con pesto rojo

- *Penne Caprese 13,90€*

Tomate cherry, ajo, albahaca, mozzarella de búfala, pesto de rúcula y escamas de parmesano

## SOPAS Y CREMAS

- *Crema de langosta 9,50€*

con un toque de Pernod

- *Sopa de cebolla tradicional 9,50€*

con crujiente de queso

- *Crema de zanahoria 9,50€*

con jengibre, cilantro y vieiras

- *Lasaña de pato 14,90€*

con teriyaki de mandarina

- *Lasaña de verduras 14,50€*

con salsa napolitana y albahaca crujiente

- *Pizzas 11,50€*



## CARNES

- *Entrecot de ternera 19,80€*  
a la parrilla con ratatouille y salsa a elegir
- *Pierna o paletilla de cordero 24,00€*  
con papas a las finas hierbas y reducción de sus jugos
- *Chuletón de cerdo ibérico 18,20€*  
con compota de manzana
- *Pechuga de pollo crujiente en panko 15,80€*  
rellena de queso cremoso y piñones
- *Magret de pato al horno 18,20€*  
con salsa de Oporto
- *Solomillo de ternera 19,80€*  
con reducción de vino tinto, batata salteadas y frutos secos
- *Chateaubriand (para dos personas) 69,00€*  
con foie mi-cuit fresco, cebolla caramelizada y papa gratinada

## DEL MAR

- *Atún semi-cocinado 18,50€*  
con cacahuètes, papaya y calabaza
- *Lubina a la plancha clásica 19,50€*  
con verduras y papas negras
- *Calamar Estilo Marroquí 17,50€*  
con verduras, lima y soja
- *Salmon crujiente en panko 18,90€*  
con siete especias y crumble de yuca



## POSTRES

- *Mousse de yogur 7,00 €*  
con bizcocho de pistacho y chocolate
- *Crema catalana 7,00 €*  
con frutos rojos
- *Tarta de queso al horno 7,00 €*  
con helado de vainilla
- *Semifrío de chocolate y lima 7,00 €*



### EXTRAS

Additional bread 1,00€  
Other additional ingredients 0,50€

\* Please don't hesitate to ask about our gluten-free dishes  
\* VAT included

## STARTERS

- *Selection of Croquettes 9,50€*  
with lime and chili alioli
- *Iberian acorn-venison ham 19,00€*
- *Canary cheese board 14,80€*

- *Salmon Sashimi 15,50€*  
marinated in soy sauce, sake and chives
- *Beef carpaccio 15,50€*  
with mustard dressing, spinach,  
rocket salad and cured cheese



- *Mixed board 16,50€*  
Cheese and iberian ham
- *Foie 17,90€*  
with green apple, asparagus  
and raspberry reduction sauce

- *Sautéed seasonal mushrooms 13,50€*  
with spinach, pine nuts and iberian ham
- *Baked eggs 12,00€*  
with boletus and truffle

## SALADS

- *Goat cheese salad 13,50€*

with gratinated goat cheese, fresh seasonal fruit, assorted gourmet lettuces, and bacon cubes

- *Maroon salad 13,90€*

shrimps, avocado, mango with a tangy strawberry vinaigrette

- *Caesar salad 13,00€*

with crispy chicken, smoked bacon, tomato, cured cheese and anchovies dressing

- *Spinach salad 12,50€*

with pine nuts, crispy pork belly, foie gras shavings and orange dressing

## PASTA - PIZZA

- *Fettuccini 14,50€*

with blue cheese sauce and pear

- *Fettuccini 14,50€*

with red pesto sauce

- *Penne Caprese 13,90€*

Cherry tomato, garlic, basil, mozzarella di bufala, rocket pesto and parmesan

## SOUPS

- *Lobster cream soup 9,50€*

with a Pernod touch

- *Traditional onion soup 9,50€*

with crispy cheese

- *Carrot and ginger cream soup 9,50€*

with coriander and scallops

- *Duck lasagne 14,90€*

with mandarin teriyaki

- *Vegetable lasagne 14,50€*

with neapolitan sauce and crispy basil

- *Pizzas 11,50€*





## MEAT

- *Grilled veal loin 19,80€*  
with ratatouille and sauce of your choice
- *Leg of lamb or shoulder lamb 24,00€*  
with herb-seasoned potatoes and served in its sauce
- *Iberian pork chop 18,20€*  
with applesauce
- *Crispy panko-cruste Chicken Breast 15,80€*  
stuffed with cream cheese and pine nuts
- *Magret of baked duck 18,20€*  
and Port sauce
- *Sirloin beef steak 19,80 €*  
with red wine reduction, sautéed sweet potatoes and nuts
- *Chateaubriand (for two) 49,00 €*  
with foie micuit served with caramelized onion  
and gratinated potato

## SEAFOOD

- *Half cooked tuna 18,50€*  
with peanuts, papaya and pumpkin
- *Grilled sea bass 19,50€*  
with vegetables and black potatoes
- *Calamari Maroo Style 17,50€*  
with vegetables, lime and soy
- *Panko-cruste salmon 18,90€*  
served in a seven-spice and cassava crumble



## DESSERTS

- *Yogurt Mousse* 7,00 €  
with pistachio and chocolate cake
- *'Crema Catalana'* 7,00 €  
(custard with caramelised topping)  
with red berries
- *Baked Cheesecake* 7,00 €  
with vanilla ice cream
- *Chocolate and lime Semifreddo* 7,00 €





**ARROQ**  
club de mar

Barranco de La Verga s/n  
Anfi del Mar - Arguineguín - Mogán - Gran Canaria