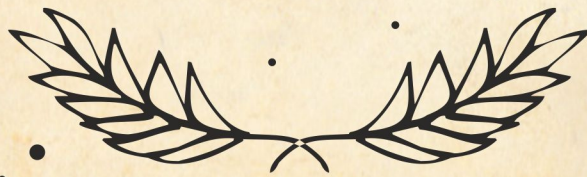


LATAHONA



Tlfn.: 928 84 58 92 - Calle Sto. Domingo, 3 - TEGUISE

Síguenos en:  La Tahona Teguisse  @latahonateguisse



ENTREMESES

STARTERS - VORSPEISEN
HORS-D'OEUVRE



PAN CON CHORIZO CONEJERO 2,20

- Bread with Chorizo Sausage from Lanzarote.
- Brot mit Paprikawurst aus Lanzarote.
- Pain et Chorizo de Lanzarote.

PAN AL AJILLO - Garlic Bread - Knoblauchbrot - Pain à l'ail..... 2,10

POTAJE o SOPA

- Stew or Soup - Eintopf oder Suppen - Potage ou Soupe:

- **Verduras** - Vegetables - Gemüse - Légumes..... 6,40
- **Lentejas** - Lentils - Linsen - Lentilles "Lanzarote"..... 6,90

PAPAS ARRUGADAS 1/2 r..... 4,40

- Canarian-Style Salted Potatoes. 1 r..... 5,00
- Kleine Pellkartoffeln in Salzkruste.
- Pommes de Terre à la Canarienne.

PULPOS A LA PLANCHA (Solo temporada)..... 13,50

- Grilled Octopus.
- Pulpo (Oktopus), gegrillt.
- Poulpes à la Plancha.

ENSALADA tomate, lechuga, pepino, pimiento, cebolla, atún,
millo, huevo, zanahoria y espárragos..... 8,50

- SALAD: tomato, lettuce, cucumber, peppers, onions, tuna, sweetcorn, egg, carrots and asparagus.
- SALAT: tomaten, grüner salat, gurken, paprika, zwiebeln, thunfisch, mais, eier, karotten und spargel.
- SALADE: tomate, laitue, concombre, poivron, oignon, ton, maïs, œuf, carotte et asperges.

ENSALADA LANZAROTE Tomate, queso y cebolla..... 6,50

- Lanzarote-Style Salad: tomato, cheese and onion.
- Lanzarote-Salat: tomaten, käse und zwiebeln.
- Salade Lanzarote : tomate, fromage et oignon.

REVUELTO DE SETAS, AJETES Y CHORIZO 8,30

- Scrambled eggs with garlic, chorizo sausage and wild mushrooms.
- Rührei mit pilzen, jungem knoblauch und paprikawurst.
- Oeufs brouillés aux champignons, fleurs d'ail et chorizo.

REVUELTO DE SETAS CON GAMBAS 8,30

- Scrambled eggs with wild mushrooms.
- Rührei mit pilzen und garnelen.
- Oeufs brouillés aux crevettes.

QUESO ASADO CON MOJO 9,90

- Roasted cheese with Mojo.
- Gerösteter Käse mit Mojo.
- Fromage rôti avec Mojo.

TABLA QUESOS VARIADOS DE LANZAROTE 9,90

- Assorted cheese platter from Lanzarote.
- Käseplatte mit käse aus Lanzarote.
- Plateau de fromages variés de Lanzarote.

QUESITOS EMPANADOS 8,80

- Breaded cheese - Panierter käse - Petits fromages panés.

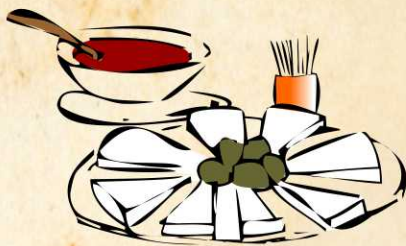
"ALMOGROTE" CASERO (Pate de queso) 6,90

- Homemade "Almogrote" (Cheese Pâté).
- Hausgemachte käsesauce, "Almogrote".
- "Almogrote" fait maison (pâté de fromage).

PAN 0,90

- Bread - Brot - Pain.





PICOTEOS

SNACKS
APPETITHÄPPCHEN
SNACKS

GAMBAS AL AJILLO 8,90

- Garlic prawns.
- Knoblauchgarnelen.
- Crevettes à l'ail.

TALEGAS CABRERAS 7,90

Bolsitas masa filo rellenas de queso cabra,

- Talegas Cabreras: Filo pastry filled with goat's cheese.
- "Talegas Cabreras": mit ziegenkäse gefüllte blätterteigtaschen.
- Talegas Bergères : petits sachets de pâte filo fourrés au fromage de chèvre.

PUPURRÍ de CROQUETAS con papas y huevos 8,90

- Assorted croquettes served with chips and eggs.
- Krokette-potpourri mit kartoffeln und eiern.
- Assortiment de croquettes, avec pommes de terre et œufs.

CARNE FIESTA con PAPAS FRITAS 11,90

- "Meat feast" with French fries.
- "Fleisch fest" mit Pommes frites.
- "Fête de la viande" avec des frites.

PORRITOS de MARÍA 8,90

Masa bric rellena de langostinos

- "Porritos de Maria": Brick pastry filled with king prawns.
- "Porritos de Maria": riesengarnelen in teigröllchen.
- "Petit joint de Marie-Jeanne": feuilles de bric fourrées aux langoustines.



NUESTRAS TRADICIONES

OUR TRADITIONAL DISHES
UNSERE TRADITIONELLEN GERICHTE
NOS TRADITIONS



COSTILLAS DE CERDO AL AJOMOJO 12,50

- "Ajomojo" pork ribs.
- Schweinerippchen auf Knoblauchsauce.
- Côte de porc à la sauce mojo à l'ail.

COMPUESTO DE LA ABUELA 12,50

- Grandma's traditional recipe.
- Eintopf nach Grossmutterart.
- Spécialité de la Grand-mère.

CARNE DE CABRA 12,90

- Goat's meat - Ziegenfleisch - Viande de chèvre.

ROPA VIEJA (Papas, carne y garbanzas) 9,50

- "Ropa Vieja": Potato, meat and chickpea stew.
- "Ropa Vieja" ("Alte Kleider"): Kartoffeln, fleisch und kichererbsen.
- "Ropa Vieja": Spécialité de pommes de terre, viande et pois chiches.

* PLATO ESTRELLA *

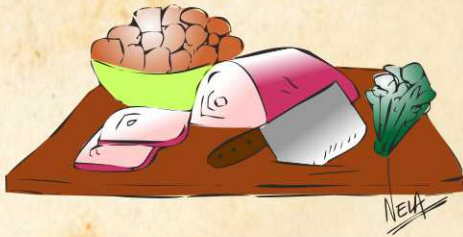
OUR STAR DISH
KULINARISCHES HIGHLIGHT
PÉCIALITÉ DE LA MAISON

* PESCADO TÍPICO DE LANZAROTE *

TRADITIONAL FISH FROM LANZAROTE
TYPISCHES FISCHGERICHT VON LANZAROTE
POISSON TYPIQUE DE LANZAROTE

"SANCOCHO" (Pescado sancochado, papas arrugadas y mojo), ENSALADA y QUESO 13,90

- "SANCOCHO" (Parboiled fish, Canarian-Style salted potatoes and Mojo-Canarian spicy sauce), salad and cheese.
- "SANCOCHO" (Gekochter fisch, kleine pellkartoffeln in salzkruste und kanarische sauce), salat und käse.
- "SANCOCHO" (Spécialité de poisson bouilli, pommes de terre à la canarienne et sauce mojo), salade et fromage.



CARNES

MEAT
FLEISCHGERICHTE
VIANDES

ENTRECOT 14,50

- Fillet Steak.
- Entrecote.
- Entrecôte.

VUELTAS DE TERNERA 10,90

- Beef Fillets.
- Rindsrouladen.
- Émincés de veau.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 10,50

- Grilled chicken breast.
- Gegrillte hähnchenbrust.
- Blanc de poulet à la plancha.

PECHUGA DE POLLO EMPANADA 10,50

- Breaded chicken breast.
- Panierte hähnchenbrust.
- Blanc de poulet pané.



SALSA CHAMPIÑONES (Para carnes) 1,50

- Mushroom sauce (for our meat dishes).
- Pilzsoße (für fleischgerichte).
- Sauce aux champignons (pour la viande).

PESCADOS

FISH
FISCHGERICHTE
POISSONS



PESCADO A LA PLANCHA 13,50

- Grilled fish.
- Gegrillter fisch.
- Poisson à la plancha.

CALAMARES FRITOS o A LA PLANCHA 15,90

- Fried squid or Grilled squids.
- Tintenfisch (kalmar), gebraten oder Tintenfisch (kalmar), gegrillt.
- Calamars frits ou Calamars à la plancha.

ATÚN TAHONA 12,90

- Tahona - Style Tuna.
- Thunfisch Tahona.
- Thon Tahona.

ATÚN A LA PLANCHA 13,30

- Grilled Tuna.
- Thunfisch, gegrillt.
- Thon à la plancha.



POSTRES

DESSERTS

* POSTRES CONEJEROS *

BIZCOCHÓN de BATATA con NATA y CHOCOLATE 3,50

- Sweet potato sponge cake with cream and chocolate.
- Süsskartoffel-biskuit mit sahné und schokolade.
- Gâteau de patates douces avec de la chantilly et du chocolat.

TARTA de QUESO CON LECHE DE CABRA Y ARÁNDANOS 4,90

- Cheese Cake with goat's milk and blueberries.
- Käsetorte mit ziegenmilch und heidelbeeren.
- Gâteau au fromage au lait de chèvre et aux bleuets.

MOUSSE de GOFIO 3,50

- Gofio - Canarian cornmeal mousse.
- Gofio-mousse.
- Mousse au gofio.

ARROZ CON LECHE DE CABRA Y CANELA 4,30

- Rice with goat's milk and cinnamon.
- Reis mit ziegenmilch und zimt.
- Riz au lait de chèvre et cannelle.

TARTA DE MANZANA (VEGANA) 3,90

- Apple pie (vegan) - Apfelkuchen (vegan)
- Tarte aux pommes (végétalienne)

TARTA DE ZANAHORIA 3,90

- Carrot cake - Karottenkuchen - Gâteau à la carotte.

BIENMESABE 5,30

- "Bienmesabe" Canarian ground almond syrup.
- "Bienmesabe" (mandel-honig-creme).
- "Bienmesabe" (dessert typique canarien).



VINOS

WINE MENU - WEINKARTE - VINS



★ VINO DE LA CASA 3/4 COPA

HOUSE WINE - HAUSWEIN - VIN DE LA MAISON

- BLANCO - WHITE - WEIßWEIN - BLANC 11,90 2,40
- TINTO - RED - ROTWEIN - ROUGE 12,90 2,50

★ MALVASÍA BLANCO 3/4 1/2 JARRA COPA

MALVASIA WHITE WINE - WEISSER MALVASIA - MALVOISE BLANC

- Grifo 18,50
- La Geria 17,50
- Vega Yuco 17,50 12,50 3,30
- Bermejo 18,90

★ ROSADO 3/4 1/2 JARRA COPA

ROSÉ WINE - ROSÉ-WEINE - ROSÉ

- Vega Yuco 17,50 12,50 3,30

★ TINTO 3/4 COPA

RED WINE - ROTWEIN - ROUGE

★ LANZAROTE:

- Grifo 18,50
- Grifo Ariana (listán Negro Syrah) 21,90
- Vega Yuco 17,50

★ RIOJA:

- Marqués de Cáceres 17,90
- Alcorta 13,90 2,80

★ RIVERA DEL DUERO:

- Proto 17,90
- La Planta 17,90 3,30

★ SEMISECO 3/4 1/2 JARRA COPA

SEMI-SWEET WINE - HALBTROCKEN - DEMI-SEC

- Grifo 18,90
- Princesa Ico 17,90 12,50 3,30
- Bermejo 18,90

