

el
tal
len
S E V E
D I A Z

M E N U

S P R I N G / S U M M E R
2 0 2 1

C / SAN FELIPE 32
PUERTO DE LA CRUZ

T A S T I N G M E N U

In addition to our menu you can enjoy
a **Tasting Menu** consisting of:
a cold starter, a hot starter, a fish dish,
a meat dish, a pre-dessert and a dessert.

Its price is 43 euros per person
(drinks not included)
and served at full table.

S T A R T E R S

- Tuna tartare***,
peppers from La Palma, aromatic coconut milk
and pickled onion. 16
- Wild prawn ceviche***,
pickled daikon and sweet potato textures. 17
- Foie micuit salad**,
fresh cheese, passion fruit vinaigrette and strawberry. 13
- Local white fish sashimi***,
ponzu sauce, coriander, frozen pineapple chutney
and fried amaranth. 14
- Roasted avocado**,
textures of corn, chilly chipotle and spring onions. 10
- Pelibuey lamb croquettes** (6 units),
roasted aubergine alioli and spices. 9
- Goat cheese dim sum** (6 units),
almonds mojo and palm honey. 12
- Lightly smoked razor clams*** (6 units),
iberian pork jowl and kimchi. 15
- Wreckfish ravioli.*** (6 units),
thick broth, escaldon and Canarian potato. 12
- Version of broken eggs:**
egg flower, potatoes foam and
acorn iberian chorizo. 9

O L I V E O I L
EXTRA VIRGIN 20 ml 2 €

B R E A D / B U T T E R
2 € per person

*Some dishes contain allergens ask the waiter.
All prices include IGIC.*

M A I N D I S H E S

18 **Mellow rice “Molino Roca”**,
parsley, marinated scallops* and piparra sphere.

20 **Wreckfish*** (slightly smoked),
saffron cream, green pistachio
and dried tomato pesto.

20 **Sauted grouper***,
black garlic cream, shitake mushroom
and dusty butter.

20 **Confited suckling pig**,
guava hoisin, creamy celery root and onion petals.

19 **Roasted duck magret**,
black cherry sauce, hazelnut toffee and small salad.

20 **Low temperature beef**,
homemade BBQ and green apple textures.

D E S S E R T S

Strawberry sponge cake,
tartare and ice cream of the same,
tomato sable and creamy pistachio. 8

5 Chocolate elaborations,
green tea ice cream
and *dulce de leche* . 8

Butter puff pastry,
mango foam, curry
and peanut pastry cream. 8

Timba:
cheese mousse, frozen guava, yogurt,
cookie creamy and gofio. 8

Check our
S W E E T W I N E L I S T

*According to the provisions of Royal Decree 1420/2006, this fish is frozen
at a minimum temperature of -20°C before being served.

el tallen S E V E D I A Z

W I N E S

S P R I N G / S U M M E R 2 0 2 1

W I N E B Y T H E G L A S S

4	Canarian or National white wine
4	Canarian or National red wine
5	Raising red wine
7	Reserve red wine
4	National rosé wine
4	Sparkling wine
6	Ice Cider “Valverán” - Asturias

S P A R K L I N G

Altos de Tr3vejos (Listán blanco) - D.O. Abona.	26
Raventos I Blanc De Nit rosado (Macabeo, Xarello, Parellada, Monastrell) VT Conca de Riu Anoia (Cataluña).	27
Raventos Textures de Piedra (Xarello, Xarello rojo, Sumóll, Bastardo tinto, Parellada) VT Conca de Riu Anoia (Cataluña).	45
Laherte Frères, Rosé Ultradition (Pinot Meunier) - A.O.C. Champagne (Francia).	70
Etienne Calsac Extra-Brut Les Rocheforts (Chardonnay) - A.O.C. Champagne (Francia).	80

R O S É

Chivite Las Fincas (Garnacha, Tempranillo) - V.T. 3 Riberas.	22
--	----

W H I T E

CANARY ISLANDS

Arautava Finca La Habanera (Albillo criollo) - D.O. Valle de la Orotava.	22
Tajinaste Afrutado (Listán blanco) - D.O. Valle de la Orotava.	19
Trenzado (Listán blanco, Vidueño) - D.O. La Orotava.	27
Tierra Fundida (Listán blanco, Albillo criollo) - D.O. Tacoronte.	27
Amalia (Malvasía volcánica) - D.O. Lanzarote.	27
La Tablada (Sabro, Gual) - D.O. La Palma.	28
Ensamblaje Viñatigo (Gual, Malvasía, Marmajuelo) - D.O.P. Islas Canarias.	24
Elaboraciones Ancestrales - Blanc Orange (Gual) - D.O.P. Islas Canarias.	27
Linaje de Pago (Marmajuelo) - D.O.P. Islas Canarias.	24
Paisaje de las Islas (Malvasía Aromática, Marmajuelo) - D.O.P. Islas Canarias.	24

NATIONAL

Brezo (Godello) - D.O. Bierzo.	20
Viña Zorzal (Garnacha blanca) - D.O. Navarra.	20
A Seara (Treixadura, Godello, Loureira y Torrontés) - D.O. Ribeiro.	25
Circe (Verdejo) - D.O. Rueda.	20
Enate (Chardonnay) - D.O. Somontano.	22
Urtaran - Txacolí (Hondarrabi Zuri) - D.O. Arabako Txakolina.	27

INTERNATIONAL

Chablis Domaine Long-Depaquit (Chardonnay) - A.O.C. Bourgogne - (Francia).	32
Mapa (Moscatel) - Douro (Portugal).	24

CANARY ISLANDS

El Esquilón (Listán negro, Tintilla) - D.O. Valle de la Orotava.	27
Tajinaste Tradicional (Listán negro) - D.O. Valle de la Orotava.	19
7 Fuentes (Listán negro, Tintilla) - D.O. La Orotava.	21
Tierra Fundida (Castellana negra, Negramoll, Verdello) - D.O. Tacoronte.	27
Stratvs Finca de Uga (Syrah, Cabernet Sauvignon) - D.O. Lanzarote.	30
Can (Listán negro, Vijariego) - D.O.P. Islas Canarias.	32
De Yanes (Baboso negro) - D.O.P. Islas Canarias.	32
El Lomo (Listán negro) - D.O.P. Islas Canarias.	20
El Sitio de San Juan (Vijariego Negro) - D.O.P. Islas Canarias.	24

NATIONAL

Fusco (Mencia) - D.O. Ribeira Sacra.	24
Canta Perdices (Tempranillo) - D.O. Ribera del Duero.	18
Cepa 21 Crianza (Tinto fino) - D.O. Ribera del Duero.	30
Pruno (Tempranillo, Cabernet Sauvignon) - D.O. Ribera del Duero.	24
PSI Pingus (Tinta de País, Garnacha) - D.O. Ribera del Duero.	70
Vizcarra 15 meses (Tinto fino) - D.O. Ribera del Duero.	28
Bozeto de Exopto (Garnacha, Tempranillo, Graciano) - D.O. Rioja.	23
Muga Crianza (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano) - D.O. Rioja.	30
Ramón Bilbao Edición Limitada (Tempranillo) - D.O. Rioja.	24
Roda Reserva (Tempranillo, Graciano, Garnacha) - D.O. Rioja.	45
Laderas de Sedela Crianza (Romé, Garnacha tinta) - D.O. Sierra de Malaga.	27

INTERNATIONAL

Les Cornuds - Famille Perrin (Garnacha, Syrah) - A.O.C. Vinsobres (Francia).	28
--	----

CANARY ISLANDS

Arautava (Listán blanco) - D.O. Valle de la Orotava.	8
Humboldt '97 (Listán blanco) - D.O. Tacoronte.	7
Suertes del Marques (Baboso negro, Listán negro) - D.O. Valle de La Orotava.	7
Testamento Esencia (Malvasia aromática) D.O. Abona.	8
Rubicón (Moscatel Alejandría) - D.O. Lanzarote.	8
Paisaje de las Islas Naturalmente Dulce (Malvasia aromática) - D.O.P. Islas Canarias.	6

S W E E T

W I N E S

BY THE GLASS

NATIONAL

Líbamus (Mencía) - D.O. Bierzo.	5
Ochoa (Moscatel grano menudo) - D.O. Navarra.	5

B E E R S

Mahou 5 Estrellas 20 cl	2
Mahou Maestra 33 cl	2,2
Mahou “00” tostada 33 cl	2,5
Mahou Limón 33 cl	2,5

C R A F T B E E R S

Agüita con Seve 33 cl	4
Agüita con Seve 65 cl	8

D R I N K S

Water desalinated 75 cl	2
Soft drinks 33 cl	2
Coffe espresso/cortado	1,5
Coffe with milk, Large Coffe, Tea	2
Zaperoco/carajillo	2,5

A P P E T I Z E R

Manzanilla “La Guita” (Palomino) - D.O. Manzanilla de Sanlúcar.	4
Fino “Inocente” (Palomino) - D.O. Jerez-Xérès-Sherry.	4
Aperol Spritz Aperol, Cava, Soda.	7
Negroni Gin Campari, rosé vermouth .	8

V E R M O U T H

Yzaguiere	4
Primo de Lanzarote	6
Vermut Humboldt	8

S P I R I T S

Gin	Macaronesian	7
	Hendrick’s	8
	G’Vine	8
	London n.1	8
	Martin Miller	8
Whisky	Cardhu	7
	Macallan	10
Rum	Constellations	8
	Ophimus 25	10
	Zacapa Solera	10
	Zacapa XO	23
Brandy	Gran Duque de Alba	8
	Carlos I Imperial	14
Cognac	Hennessy	10
Vodka	Igneo Volcanic	7
	Cîroc	8
	Baines Pacharan	7
	Liqueurs <i>Bailys, Tía María, Orujo...</i>	4,5