



LA LUNA

GRILL - RESTAURANTE



CARTA



Por favor, informe a nuestro personal si usted sufre de una alergia alimentaria

Please, tell a staff member if you suffer from a food allergy

Bitte, sagen Sie einen Mitarbeiter, wenn Sie an einer Nahrungsmittelallergie zu leiden

Per favore, dica un membro del personale, se si soffre di una allergia alimentare

Veillez signaler à un membre du personnel si vous souffrez d'une allergie alimentaire



Pan de nuestro Chef: 1,00€ / Pan con ajo / Pan con alioli.....1,85€

ENTRANTES FRIOS

	1/2	1
1 Salmon noruego ahumado artesanalmente en frio.....	10,25€	18,85€
2 Abanico de aguacate con gambas y salsa César	7,95€	11,25€
3 Tabla de quesos de Fuerteventura con higo confitado y gofio dulce	8,25€	11,55€
4 Jamón ibérico 100% con pan con tomate		22,00€
5 Carpaccio de ternera con queso majorero curado y alcaparras.....		12,85€
6 Carpacho de pulpo con guacamole y vinagreta de naranja.....		11,85€
7 Tartar de aguacate y pesto.....	8,95€	11,25€

ENSALADAS

8 Ensalada La Luna (aguacate, plátano, higos, queso de cabra fresco y salsa de pistachos).....		11,55€
9 Ensalada de tomate majorero con mozzarella fresca y aceite de albahaca		9,95€
10 Ensalada César, pollo empanado con manzana verde y salsa César		8,95€
11 Ensalada de langostinos, melón y jamón ibérico con salsa de mostaza.....		10,95€
12 Ensalada de trigo triturado y frutos secos con su aliño		10,95€
13 Ensalada de remolacha con cacahuets y salsa César		9,85€

ENTRANTES CALIENTES

	1/2	1
14 Setas al ajillo salteadas con jamón iberico	8,10€	10,55€
15 Sopa o Potaje Canario del día.....		6,55€
16 Foie de pato con manzana, salsa de pistachos, aceite de Fuerteventura y pan payes.....		11,95€
17 Queso frito con miel de palma.....	6,95€	8,95€
18 Pimientos Piquillo rellenos de bacalao (4 piezas).....		8,85€
19 Gambas a la plancha o al ajillo		8,95€
20 Papas arrugadas con mojos Canarios	3,25€	4,95€
21 Croquetas caseras.....	6,95€	9,55€
22 Langostino crujientes con bacón y guacamole y salsa chili dulce picante.....		10,95€

PASTAS Y ARROCES

LOS ARROCES MIN. 2 PERSONAS - PRECIOS POR PERSONA

23 Lasaña de carne con papas fritas y ensalada de col	12,25€
24 Lasaña vegetal con papas fritas y ensalada de col	12,25€
25 Ravioli relleno de ricota y espinacas	12,85€
26 Espagueti o Tallarines Boloñesa.....	9,85€
27 Espagueti o Tallarines a la Marinera	12,85€
28 Arroz negro con calamares y gambas	14,95€
29 Paella de pescado, marisco y setas (gambas, mejillones, almejas, cigalas).....	14,95€



DEL MAR

Salsas: Tartara, Marinera y Verde +1,5€

30	Filete de pescado de temporada con papas panaderas y vinagreta de tomate.....	10,95€
31	Atún con su encebollado y salsa de soja, ensalada de col, puré de papas y parmesano.....	11,95€
32	Calamar Sahariano a la brasa con papas panaderas y ensalada de remolacha.....	17,95€
33	Pulpo a la brasa o frito sobre puré de patata y alcaparras con ensalada de trigo.....	18,95€
34	Lomo de salmón noruego sobre papas panaderas y salsa de queso azul.....	18,85€
35	Lomo de cherne sobre papas panaderas y salmorejo canario.....	18,85€

CARNES

Con los platos marcados * le recomendamos una salsa a elección:**

PIMIENTA, SETAS, QUESO AZUL

SALSAS EXTRA: +1,50€

36	Jarrete de cordero confitado en su jugo con ensalada de trigo y pure de papas.....	19,95€
37	Pechuga de pollo a la plancha con salsa de setas, arroz Jasmine y papas fritas.....	10,25€
38	Carrillera de buey en su jugo sobre puré de papas tomate y calabacín a la plancha.....	19,85€
39	Hamburguesa Angus 220 Gms.	13,95€
	con queso frito de cabra, pimientos Padrón, aros de cebolla, mojo y fritas	
40	Chuletón fresco de vaca rosada a la brasa *** (Al peso - precio por cada 100 Gms.).....	3,50€
41	Solomillo de vaca a la brasa.....	19,85€
	con foie, setas variadas, papas fritas y salsa de queso azul	
42	Tagliata de Entrecot, papas panaderas, rúcula, parmesano y balsámico.....	13,95€
43	Lagarto ibérico con salsa de setas, sobre puré de papas y pimientos.....	16,85€
44	Carrillera de cerdo ibérico confitada sobre puré de papas y tomate y pimientos.....	17,95€

PIZZAS CASERAS

TODAS LAS PIZZAS LLEVAN TOMATE Y MOZARELLA

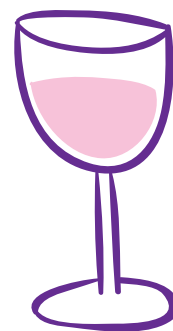
+ Un ingrediente (huevo, queso o salsa) + 0,85 € - otros ingredientes + 2,00 €

45	<i>Margarita</i> (mozzarella normal, tomate, parmesano, aceite y albahaca).....	6,95€
46	<i>Margarita</i> (mozzarella fresca, tomate, parmesano y albahaca).....	8,95€
47	<i>Caprichosa</i> (mozzarella, tomate, jamón cocido, champiñones, alcachofa, aceitunas y aceite).....	9,95€
48	<i>Campestre</i> (rúcula, parmesano, tomate fresco, jamón Serrano y aceite).....	10,95€
49	<i>Vegetariana</i> (berenjena, pimiento, calabacín, aceite, pimienta, aceitunas y alcaparras).....	9,65€
50	<i>Frutti de Mare</i> (gambas, mejillones, atún, tomate, ajo, sepia y pimienta negra).....	11,95€
51	<i>La Luna</i> (queso azul, piña, pepperoni y anchoas).....	10,35€
52	<i>Diablo</i> (tomate, pepperoni, mozzarella, pimiento y aceite).....	9,25€
53	<i>Canaria</i> (tomate fresco, ajo queso cabra, orégano y mozzarella).....	9,55€

Postres del día (especialidad Tartas Caseras)

Tarta casera / Crepes con zumo de limón y azúcar / Crepes con nutella

Tortitas con nutella / Yogurt natural / Bollería del día / Fruta fresca



VINOS DE LA CASA

D. Origen Valle del Cinca - Penedés - Bodegas Nuviana

Nuviana blanco / Uva: Chardonnay.....12,25€

Nuviana rosado / Uva: Cabernet Sauvignon + Tempranillo12,25€

Conatvs Tinto 201912,25€

(Fuerteventura) / Uva: listan prieto, listan negro y tintilla

Desde nuestro propio viñedo y nuestra propia bodega, le ofrecemos los

VINOS DE FUERTEVENTURA

D. ORIGEN ISLAS CANARIAS

BODEGA CONATVS

Conatvs Tinto 2021 / Uva: Listan prieto, listan negro y tintilla.....25,00€

Airam Blanco 2021 / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....25,00€

VINOS CANARIOS TINTOS

(para copas Conatvs tinto 2019)

Conatvs Tinto 2021 (Fuerteventura).....25,00€

Uva: listan prieto, listan negro y tintilla

Tamargada Tinto ecologico (La Gomera) / Uva: forastera tinta.....24,95€

Elizar Tinto (El Hierro) /Uva: baboso negro.....60,85€

VINOS CANARIOS BLANCOS

(para copas Rubicón blanco)

Airam (Fuerteventura) / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....25,00€

Rubicón semi y seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica21,55€

Vulcano seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica21,55€

Berode blanco (Gran Canaria) / Uva: Malvasía volcánica22,55€

Oro blanco de Tirajana semi (Gran Canaria)22,55€

Uva: Malvasía volcánica, Verdeño y Alvillo

Tamargada blanco ecologico (La Gomera) / Uva: Forastera blanca.....24,95€

TINTOS D. ORIGEN RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso / Uva: Tempranillo18,85€

Legaris roble / Uva: Tinta fina16,95€

Mataromera crianza / Uva: Tinta fina.....35,55€

Valtravieso crianza Uva: Tinta fina.....25,55€

Protos Roble / Uva: 100% Tempranillo18,85€

Celeste Roble / Uva: Tinto fino16,95€

TINTOS D. ORIGEN RIOJA

Ibérico / Uva: tempranillo16,55€

Viña Pomal crianza / Uva: 100% tempranillo17,85€

Beronia crianza / Uva: 100% tempranillo17,55€

Copa: Ibérico.....3,50€ el resto4,00€

OTROS VINOS TINTOS

Carlos Moro Rioja / Uva: Tempranillo.....30,00€

VARIEDAD DE VINOS BLANCOS

Marqués de Riscal Sauvignon blanc / Uva: Sauvignon blanc21,25€

Beronia verdejo / Uva: Verdejo.....17,55€

Viña Sol (Penedés) / Uva: Parellada y Garnacha blanca15,55€

San Valentín semi (Penedés) / Uva: Parellada15,55€

Paco & Lola Vintage (Rias Baisas) / Uva: 100% Albariño.....30,00€

VARIEDAD DE VINOS ROSADOS

Conatvs pink (Fuerteventura) / Uva: Listan prieto y Hoja moral.....21,55€

Torres de Casta (Penedés) / Uva: Garnacha y Mazuelo15,25€

CAVAS

Lanson 1760 Champagne / Uva :Chardonnay, Pinot-Noir60,00€

Anna de Codorníu Blanc de Blancs

Uva: Chardonnay, Parellada, xarel-lo33,85€

Codorníu 1551 **Picolo** / Uva: Maquebeo, Xare-lo, Parellada5,25€



Our Chef's bread: 1,00€ / Garlic bread / Aioli bread1,85€

COLD STARTERS

	1/2	1
1 Smoked Norwegian salmon.....	10,25€	18,85€
2 Avocado fan with prawns and Cesar sauce	7,95€	11,25€
3 Assortment of goat cheese from Fuerteventura with candied fig and sweet "gofio"	8,25€	11,55€
4 Plate of Iberian ham with bread and tomato.....		22,00€
5 Veal carpaccio served with cured "Majorero" cheese and capers.....		12,85€
6 Octopus carpaccio with guacamole and orange vinaigrette.....		11,85€
7 Avocado and pesto tartare	8,95€	11,25€

SALADS

8 La Luna salad (avocado, banana, figs, fresh goat cheese and pistachio sauce)	11,55€
9 Salad of tomatoes from Fuerteventura with fresh Mozzarella and Basil oil	9,95€
10 Breaded chicken salad with green apple and Cesar sauce	8,95€
11 King prawn salad with melon, Iberian ham and mustard sauce.....	10,95€
12 Ground wheat salad with dried fruits and their juices.....	10,95€
13 Beetroot salad with peanuts and Cesar dressing	9,85€

WARM STARTERS

	1/2	1
14 Sautéed garlic mushrooms with Iberian ham	8,10€	10,55€
15 Soup of the day or Potaje (stew)		6,55€
16 Duck paté with apple, pistachio sauce, oil from Fuerteventua and rustic bread.....		11,95€
17 Fried cheese of the island with palm honey.....	6,95€	8,95€
18 Piquillo peppers (sweet, not hot) filled with Cod (4 pieces).....		8,85€
19 Grilled or garlic prawns		8,95€
20 "Papás arrugadas" (Small unskinned potatoes) with Canarian mojo sauce.....	3,25€	4,95€
21 Home-made croquettes of the day	6,95€	9,55€
22 Crispy prawns with bacon and guacamole with sweet & spicy chilli sauce		10,95€

PASTA AND RICE

COURSES RICE: (MIN. 2 PERSONS - PRICE PER PERSON)

23 Beef lasagne with chips and coleslaw.....	12,25€
24 Vegetable lasagne with chips and coleslaw.....	12,25€
25 Ravioli stuffed with ricotta and spinach.....	12,85€
26 Spaguetti or noodles with bolognese sauce	9,85€
27 Spaguetti or noodles with "Marinera" sauce.....	12,85€
28 Black rice with squids and prawns	14,95€
29 Fish and seafood paella (fish, shrimps, mussels, crowfish, clams)	14,95€



FROM THE SEA

Sauces: Tartara, Marinera and Green +1,50€

- 30 Fish fillet (seasonal) with slices of baked potatoes and a tomato vinaigrette 10,95€
- 31 Tuna with onions, served in a soy sauce with coleslaw and Parmesan mashed potatoes..... 11,95€
- 32 Grilled Saharan squid with gratin potatoes and served with a beetroot salad.....17,95€
- 33 Grilled or fried octopus served on a bed of mashed potatoes with capers, and ground wheat salad 18,95€
- 34 Norwegian salmon loin on a bed of gratin potatoes, served with a blue cheese sauce.....18,85€
- 35 Cherne loin on a bed of slices of baked potatoes, served with a Canarian Salmorejo (garlic & chilli) sauce..... 17,85€

MEATS

*To marked dishes*** we recommend the sauce of your choice:*

BEARNAISE, PEPPER, DIANA, BLUE CHEESE

EXTRA SAUCE: +1,50€

- 36 Glacé lamb shank served in its juices with a ground wheat salad and mashed potatoes 19,95€
- 37 Grilled chicken breast in a mushroom sauce, served with Jasmine rice and chips..... 10,25€
- 38 Ox cheek served in its juices, on a bed of mashed potatoes with grilled tomato and courgette..... 19,85€
- 39 Hamburger. Angus steak. 200g. 13,95€
Served with fried goat's chees, Padron peppers, onion rings, mojo sauce and chips
- 40 Grilled Ribeye steak (price per 100g)..... 3,50€
- 41 Grilled fillet steak with paté, mixed mushrooms, chips and blue cheese sauce 18,95€
- 42 Veal tagliata (with sliced entrecot steak) 13,95€
served slices of baked potatoes, rocket salad, parmesan and balsamic cream
- 43 Cut of Iberian Pork (famously known as "Lagarto Iberico").....16,85€
with mushroom sauce, served on a bed of mashed potatoes and served with peppers
- 44 Glacé Iberian pork cheek served on a bed of mashed potatoes, with tomatoes and peppers..... 17,95€

HOMEMADE PIZZAS

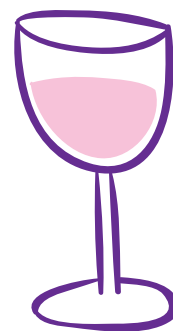
ALL PIZZAS WITH TOMATO AND MOZZARELLA

+ One ingredient (egg, cheese or sauce) + 0,85 € Other ingredients + 2,00 €

- 45 *Margarita* (mozzarella, tomato, Parmesan, oil and basil)..... 6,95€
- 46 *Margarita* (fresh buffalo mozzarella, tomato, Parmesan and basil)..... 8,95€
- 47 *Caprichosa* (mozzarella, tomato, ham, mushrooms, artichokes, olives and oil)..... 9,95€
- 48 *Campestre* (rocket salad, Parmesan, fresh tomato, Serrano ham and oil)..... 10,95€
- 49 *Vegetariana* (aubergine, peppers, courgette, oil, black pepper, olives and capers) 9,65€
- 50 *Frutti de Mare* (prawns, mussels, tuna, tomato, garlic, cuttlefish, clams and black pepper)... 11,95€
- 51 *La Luna* (blue cheese, pineapple, pepperoni and anchovies) 10,35€
- 52 *Diablo* (tomato, pepperoni, mozzarella, peppers and oil)..... 9,25€
- 53 *Canaria* (fresh tomato, garlic, fresh goat's cheese, oregano and mozzarella)..... 9,55€

Dessert of the day

*Homemade cake / Crepes with lemon juice and sugar / Crepes with Nutella
Pancakes with Nutella / Plain yogurt / Pastries of the day / Fresh fruit*



WINES OF THE HOUSE

D. Origen Valle del Cinca - Penedés - Bodegas Nuviana

Nuviana blanco / Uva: Chardonnay.....	12,25€
Nuviana rosado / Uva: Cabernet Sauvignon + Tempranillo	12,25€
Conatvs Tinto 2019	12,25€

(Fuerteventura) / Uva: listan prieto, listan negro y tintilla

We offer FUERTEVENTURAN WINES from our own vineyard and wine cellar

D. ORIGEN ISLAS CANARIAS

BODEGA CONATVS

Conatvs Tinto 2021 / Uva: Listan prieto, listan negro y tintilla.....	25,00€
Airam Blanco 2021 / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....	25,00€

RED CANARIANS WINES

(only one glass: Conatvs tinto 2019)

Conatvs Tinto 2021 (Fuerteventura).....	25,00€
---	--------

Uva: listan prieto, listan negro y tintilla

Tamargada Tinto ecologico (La Gomera) / Uva: forastera tinta.....	24,95€
Elizar Tinto (El Hierro) /Uva: baboso negro.....	60,85€

WHITE CANARIANS WINES

(only one glass: Rubicón blanco)

Airam (Fuerteventura) / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....	25,00€
Rubicón semi y seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica	21,55€
Vulcano seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica	21,55€
Berode blanco (Gran Canaria) / Uva: Malvasía volcánica	22,55€
Oro blanco de Tirajana semi (Gran Canaria)	22,55€

Uva: Malvasía volcánica, Verdeño y Alvillo

Tamargada blanco ecologico (La Gomera) / Uva: Forastera blanca	24,95€
--	--------

RED WINES D. ORIGEN RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso / Uva: Tempranillo	18,85€
Legaris roble / Uva: Tinta fina	16,95€
Mataromera crianza / Uva: Tinta fina.....	35,55€
Valtravieso crianza Uva: Tinta fina.....	25,55€
Protos Roble / Uva: 100% Tempranillo	18,85€
Celeste Roble / Uva: Tinto fino.....	16,95€

RED WINES D. ORIGEN RIOJA

Ibérico / Uva: tempranillo	16,55€
Viña Pomal crianza / Uva: 100% tempranillo	17,85€
Beronia crianza / Uva: 100% tempranillo	17,55€
Copa: Ibérico.....	3,50€
el resto	4,00€

OTHER RED WINES

Carlos Moro Rioja / Uva: Tempranillo.....	30,00€
---	--------

OTHER WHITE WINES

Marqués de Riscal Sauvignon blanc / Uva: Sauvignon blanc	21,25€
Beronia verdejo / Uva: Verdejo.....	17,55€
Viña Sol (Penedés) / Uva: Parellada y Garnacha blanca	15,55€
San Valentín semi (Penedés) / Uva: Parellada	15,55€
Paco & Lola Vintage (Rias Baisas) / Uva: 100% Albariño.....	30,00€

ROSÉ WINES

Conatvs pink (Fuerteventura) / Uva: Listan prieto y Hoja moral.....	21,55€
Torres de Casta (Penedés) / Uva: Garnacha y Mazuelo	15,25€

CAVAS

Lanson 1760 Champagne / Uva :Chardonnay, Pinot-Noir	60,00€
Anna de Codorníu Blanc de Blancs	
Uva: Chardonnay, Parellada, xarel-lo	33,85€
Codorníu 1551 Picolo / Uva: Maquebeo, Xare-lo, Parellada	5,25€



Hausgemachtes Brot: 1,00€ / Knoblauchbrot / Aiolibrot1,85€

KALTE VORSPEISEN

	1/2	1
1 Norwegischer Räucherlachs.....	10,25€	18,85€
2 Avocadofächer mit Garnelen und Senfsauce	7,95€	11,25€
3 Verschiedene Ziegenkäsesorten aus Fuerteventura mit rotem Pisto und süße gofio	8,25€	11,55€
4 Ibérico Schinken mit Brot und Tomaten		22,00€
5 Rindercarpaccio mit Ziegenkäse von Fuerteventura (majorero) und Kapern		12,85€
6 Carpaccio vom Oktopus mit Guacamole und Orangen-Vinaigrette		11,85€
7 Avocado- und Pesto-Tartar.....	8,95€	11,25€

SALATE

8 La Luna Salat (Avocado, Banane, Feigen, Ziegenfrischkäse und Pistaziensauce)	11,55€
9 Salat von speziellen Tomaten aus Fuerteventura, Büffelmozzarella und Basilikumöl.....	9,95€
10 Gemischter Salat mit Hühnerfleisch, Apfel und César Sauce.....	8,95€
11 Salat mit Garnelen, Melone, Ibérico-Schinken und einer Soße aus Senf und Honig.....	10,95€
12 Buchweizensalat mit Nüssen und Dressing.....	10,95€
13 Rote Beete Salat mit Erdnüssen und Cesardressing	9,85€

WARME VORSPEISEN

	1/2	1
14 Gebackene Pilze mit Knoblauch und Iberico Schincken.....	8,10€	10,55€
15 Tagessuppe oder Eintopf.....		6,55€
16 Entenleber mitApfel, Pistaziensauce, Öl von Fuerteventura und Bauernbrot.....		11,95€
17 Gebackener Käse aus Fuerteventura mit Palmsirup.....	6,95€	8,95€
18 Rote Paprika gefüllt mit Kabeljau (4 Stück).....		8,85€
19 Gegrillte oder Knoblauchgarnelen		8,95€
20 Kanarische Pellkartoffelchen mit Mojo saucen.....	3,25€	4,95€
21 Hausgemachte Kroketten.....	6,95€	9,55€
22 Krokante Langustienen mit Speck und Guacamole mit Süß und pikante Chilisauce.....		10,95€

PASTA UND REISGERICHTE

REISGERICHTE: AB 2 PERSONEN - PREIS PRO PERSON

23 Fleischlasagne mit Pommes frites und Kohlsalat	12,25€
24 Gemüse Lasagne mit Pommes frites und Kohlsalat	12,25€
25 Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat.....	12,85€
26 Spaghetti oder Nudeln Bolognese	9,85€
27 Spaghetti oder Nudeln "a la Marinera"	12,85€
28 Schwarze Reis mit Oktopus und Garnelen	14,95€
29 Fisch und Meeresfrüchten Paella (Fisch, Garnelen, Muscheln, Krebse).....	14,95€



VOM MEER

Sauces: Tartara, Marinara, und Grüne Sauce +1,50€

30	Fischfilet des Tages mit Röstkartoffel und Tomatenessig	10,95€
31	Thunfischeintopf mit Sojasauce, Kohlsalat und Kartoffelpüree mit Parmesan	11,95€
32	Saharianischer Tintenfisch vom Grill mit Kartoffelaufbau und rotem Beete Salat....	17,95€
33	Krake vom Grill oder frittiert auf Kartoffelpüree und Kapern mit Buchweizensalat.....	18,95€
34	Norwegisches Lachsfilet mit Kartoffelaufbau und Blauschimmelkäse-Sauce	18,85€
35	Seebarschfilet mit Kartoffelaufbau und kanarischer Sauce	18,85€

FLEISCHGERICHTE

*zu markierten gerichten*** empfehlen wir eine sauce nach wahl:*

BEARNAISE, PFEFFER, DIANA, BLUE CHEESE

SAUCES EXTRA: +1,50€

36	Lammkarree (Confit) mit Buchweizensalat und Kartoffelpüree	19,95€
37	Hähnchenbrust von Grill mit Pilzsauce , Jasminreis und Pommes.....	10,25€
38	Rinderwange auf Karoffel-Tomaten-Püree mit gegrillten Zucchini.....	19,85€
39	Hamburger (Angus) 220 Gramm.....	13,95€
	mit gegrilltem Ziegenkäse, kleinen grünen Paprikas, Zwiebelringen, Mojo und Pommes	
40	Frisches Rindfleischkotelett, gegrillt medium *** (Preis per 100 Gramm)	3,50€
41	Rinderfilet mit Foie, Pilzen, Pommes und Blauschimmelkäse – Sauce	19,85€
42	Tagliata-Entrecotestreifen, Kartoffelaufbau, Rucula, Parmesan und Balsamiko...	13,95€
43	“Lagarto” vom Iberico Schwein (Confit) auf Kartoffe-Paprika-Püree	16,85€
44	Schweinebäckchen mit Pilzsauce auf Kartoffel-Tomate-Paprika-Püree	17,95€

PIZZAS

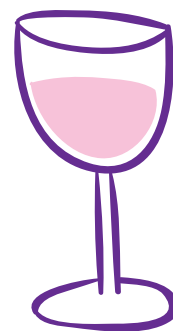
ALLE PIZZAS MIT TOMATE UND MOZZARELLA

+ ein Zutat (Ei, Käse oder Sauce) + 0,85 € - Andere Zutaten + 2,00 €

45	<i>Margarita</i> (normaler Mozzarella, Tomate, Parmesan, Öl und Basilikum)	6,95€
46	<i>Margarita</i> (frischer Büffelmozzarella, Tomate, Parmesan und Basilikum).....	8,95€
47	<i>Caprichosa</i> (Mozzarella, Tomate, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven und Öl)	9,95€
48	<i>Campestre</i> (Rucola, Parmesan, frische Tomate, Serrano-Schinken und Öl)	10,95€
49	<i>Vegetariana</i> (Aubergine, Paprika, Zucchini, Öl, Pfeffer, Oliven und Kapern).....	9,65€
50	<i>Frutti de Mare</i> (Krabben, Miesmuscheln, Thunfisch, Tomate, Knoblauch, Tintenfisch, Venusmuscheln und Pfeffer) .	11,95€
51	<i>La Luna</i> (Blauschimmelkäse, Ananas, italienische Salami und Sardellen).....	10,35€
52	<i>Diablo</i> (Tomate, italienische Salami, Mozzarella, Paprika und Öl)	9,25€
53	<i>Canaria</i> (Frische Tomaten, Knoblauch, Ziegenfrischkäse, Oregano und Mozzarella)	9,55€

Desserts des Tages (Spezialität hausgemachte Törtchen)

*Hausgemachter Kuchen / Crepes mit Zitronensaft und Zucker / Crepes mit Nutella
Pancake mit Nutella / Naturjoghurt / Gebäck des Tages / Frisches Obst*



HAUSWEINE

D. Origen Valle del Cinca - Penedés - Bodegas Nuviana

Nuviana blanco / Uva: Chardonnay.....	12,25€
Nuviana rosado / Uva: Cabernet Sauvignon + Tempranillo	12,25€
Conatvs Tinto 2019	12,25€

(Fuerteventura) / Uva: listan prieto, listan negro y tintilla

Wir bieten FUERTEVENTURA WEINE von unserem eigenen Weingut und unserem eigenen Weinkeller an D. ORIGEN ISLAS CANARIAS

BODEGA CONATVS

Conatvs Tinto 2021 / Uva: Listan prieto, listan negro y tintilla.....	25,00€
Airam Blanco 2021 / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....	25,00€

ROTE KANARISCHE WEINE

(für Tasse: Conatvs tinto 2019)

Conatvs Tinto 2021 (Fuerteventura).....	25,00€
---	--------

Uva: listan prieto, listan negro y tintilla

Tamargada Tinto ecologico (La Gomera) / Uva: forastera tinta.....	24,95€
Elizar Tinto (El Hierro) /Uva: baboso negro.....	60,85€

WEIÙE KANARISCHE WEINE

(für Tasse: Rubicón blanco)

Airam (Fuerteventura) / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....	25,00€
Rubicón semi y seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica	21,55€
Vulcano seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica	21,55€
Berode blanco (Gran Canaria) / Uva: Malvasía volcánica	22,55€
Oro blanco de Tirajana semi (Gran Canaria)	22,55€

Uva: Malvasía volcánica, Verdeño y Alvillo

Tamargada blanco ecologico (La Gomera) / Uva: Forastera blanca	24,95€
--	--------

ROTE WEINE D. ORIGEN RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso / Uva: Tempranillo	18,85€
Legaris roble / Uva: Tinta fina	16,95€
Mataromera crianza / Uva: Tinta fina.....	35,55€
Valtravieso crianza Uva: Tinta fina.....	25,55€
Protos Roble / Uva: 100% Tempranillo	18,85€
Celeste Roble / Uva: Tinto fino.....	16,95€

ROTE WEINE D. ORIGEN RIOJA

Ibérico / Uva: tempranillo	16,55€
Viña Pomal crianza / Uva: 100% tempranillo	17,85€
Beronia crianza / Uva: 100% tempranillo	17,55€
Copa: Ibérico..... 3,50€ el resto 4,00€	

ANDERE ROTE WEINE

Carlos Moro Rioja / Uva: Tempranillo.....	30,00€
---	--------

ANDERE WEIÙE WEINE

Marqués de Riscal Sauvignon blanc / Uva: Sauvignon blanc	21,25€
Beronia verdejo / Uva: Verdejo.....	17,55€
Viña Sol (Penedés) / Uva: Parellada y Garnacha blanca	15,55€
San Valentín semi (Penedés) / Uva: Parellada	15,55€
Paco & Lola Vintage (Rias Baisas) / Uva: 100% Albariño.....	30,00€

ROSÉ WEINE

Conatvs pink (Fuerteventura) / Uva: Listan prieto y Hoja moral.....	21,55€
Torres de Casta (Penedés) / Uva: Garnacha y Mazuelo	15,25€

CAVAS

Lanson 1760 Champagne / Uva :Chardonnay, Pinot-Noir	60,00€
Anna de Codorniu Blanc de Blancs	
Uva: Chardonnay, Parellada, xarel-lo	33,85€
Codorniu 1551 Picolo / Uva: Maquebeo, Xare-lo, Parellada	5,25€



Pane dello Chef: 1,00€ / Pane all'aglio / pane con alioli.....1,85€

ANTIPASTI FREDDI

	1/2	1
1 Salmone norvegese affumicato artigianalmente a freddo.....	10,25€	18,85€
2 Ventaglio di avocado con gamberi e salsa alla mostarda.....	7,95€	11,25€
3 Formaggi di capra di Fuerteventura assortiti con pesto rosso e dolce gofio.....	8,25€	11,55€
4 Prosciutto "ibérico" con pane e pomodoro.....		22,00€
5 Carpaccio di manzo con formaggio majorero stagionato e capperi.....		12,85€
6 Carpaccio di polipo con guacamole e vinagretta all'arancia.....		11,85€
7 Tartare di avocado e pesto.....	8,95€	11,25€

INSALATE

8 Insalata La Luna (avocado, banana, fichi, caprino fresco e salsa al pistacchio).....	11,55€
9 Insalata di pomodoro "majorero" (tipico pomodoro canario) con bufala e olio di basilico.....	9,95€
10 Insalata Cesar, pollo impanato con mela verde e salsa Cesar.....	8,95€
11 Insalata di gamberi, melone, prosciutto crudo ibérico con salsa di senape e miele.....	10,95€
12 Insalata di farro tritato con frutti secchi nel loro olio.....	10,95€
13 Insalata di barbabietola con arachidi e salsa Cesar.....	9,85€

ANTIPASTI CALDI

14 Funghi saltati all'aglio con prosciutto iberico.....	8,10€	10,55€
15 Miestra del giorno o minestrone.....		6,55€
16 Foie di anatra con mela, salsa ai pistacchi, olio di Fuerteventura e pane payes (típico catalano).....		11,95€
17 Formaggio di Fuerteventura fritto con sciroppo di palma.....	6,95€	8,95€
18 Peperoni Piquillo ripieni di baccalá (4 pezzi).....		8,85€
19 Gamberi alla griglia o all'aglio.....		8,95€
20 Piccole patate lesse con la buccia e salse canarie.....	3,25€	4,95€
21 Crocchette casalinghe.....	6,95€	9,55€
22 Gamberi croccanti con pancetta e guacamole e salsa chili piccante.....		10,95€

PASTA E RISO

IL RISO MIN. 2 PERSONE - PREZZO PER PERSONA

23 Lasagna di carne con patatine fritte e insalata di cavolo.....	12,25€
24 Lasagna alle verdure con patatine fritte e insalata di cavolo.....	12,25€
25 Ravioli ripieni di ricotta e spinaci.....	12,85€
26 Spaghetti o tagliatelle alla Bolognese.....	9,85€
27 Spaghetti o tagliatelle alla Marinera.....	12,85€
28 Riso nero con calamari e gamberi.....	14,95€
29 Paella di pesce e frutti di mare (pesce, gamberi, cozze, scampi e vongole).....	14,95€



DEL MARE

Salsas: Tartara, Marinara e Verde +1,50€

- 30 Filetto di pesce di stagione con patate "panaderas" (finemente tagliate) e vinaigrette di pomodori .. 10,95€
- 31 Tonno con cipolla e salsa di soya, insalata di cavolo con purè di patate e parmigiano 11,95€
- 32 Calamaro Sahariano alla brace con patate al forno e insalata di barbabietola..... 17,95€
- 33 Polpo alla brace o cotto leggermente fritto su purè di Patate e acciughe con insalata di farro. 18,95€
- 34 Filetto di salmone norvegese su Patate al forno e salsa al Gorgonzola 18,85€
- 35 Filetto di cernia su Patate al forno e salmorejo canario (zuppa fredda tipica spagnola) 18,85€

CARNES

Con i piatti marchiati * raccomandiamo una salsa a scelta:**

BEARNESE, PEPE, DIANA, FORMAGGIO BLU

SALSAS EXTRA: +1,50€

- 36 Stinco d'agnello candito nel suo sugo con insalata di farro e purè di patate 19,95€
- 37 Petto di pollo alla griglia con salsa ai funghi, riso basmati e Patate fritte..... 10,25€
- 38 Guancia di bue cotto nel suo sugo con purè di Patate, pomodori e zucchine alla griglia.. 19,85€
- 39 Hamburger di Angus 200Gr 13,95€
con formaggio di capra fritto, peperoni "padrón", anelli fritti di cipolla, salsa "mojo"
- 40 Costata di carne di manzo fresca scottata alla brace*** (Al peso - prezzo per ogni 100 Gr) 3,50€
- 41 Filetto di carne di manzo alla brace 19,85€
con foie, funghi, Patate fritte e salsa Gorgonzola
- 42 Tagliata di manzo con Patate al forno, rucola, parmigiano e tocco balsámico.. 13,95€
- 43 Taglio di carne di maiale iberico "lagarto" (cordone di carne tra lombo e costine)..... 16,85€
con salsa ai funghi, sopra ad un purè di Patate e peperoni
- 44 Guancia di maiale iberico candita sopra ad un purè di Patate, pomodori e peperoni 17,95€

LE PIZZE

TUTTE LE PIZZE CON POMODORO E MOZZARELLA

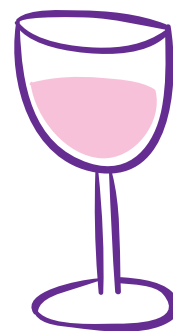
+ Un ingrediente (uovo, formaggio o salsa) + 0,85 € - altri ingredienti + 2,00 €

- 45 *Margarita* (mozzarella, pomodoro, parmigiano, olio e basilico) 6,95€
- 46 *Margarita* (mozzarella di bufala fresca, pomodoro, parmigiano e basilico)..... 8,95€
- 47 *Caprichosa* (mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive ed olio) 9,95€
- 48 *Campestre* (rucola, parmigiano, pomodoro fresco, prosciutto crudo ed olio)..... 10,95€
- 49 *Vegetariana* (melanzane, peperoni, zucchine, olio, pepe, olive e capperi)..... 9,65€
- 50 *Frutti de Mare* (gamberi, cozze, vongole, tonno, pomodoro, aglio, seppia e pepe nero)..... 11,95€
- 51 *La Luna* (formaggio blu, ananas, salamino piccante ed acciughe) 10,35€
- 52 *Diablo* (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni ed olio)..... 9,25€
- 53 *Canaria* (pomodorini fresco, aglio, formaggio fresco di capra, origano e mozzarella)..... 9,55€

Dessert del giorno (specialità crostate fatte in casa)

Torta casalinghe / Crepes con succo di limone e zucchero / Crepes con Nutella

Pancakes con Nutella / Yogurt bianco / Pasticcini del giorno / Frutta fresca



VINI DELLA CASA

D. Origen Valle del Cinca - Penedés - Bodegas Nuviana

Nuviana blanco / Uva: Chardonnay.....12,25€

Nuviana rosado / Uva: Cabernet Sauvignon + Tempranillo12,25€

Conatvs Tinto 201912,25€

(Fuerteventura) / Uva: listan prieto, listan negro y tintilla

**Del nostro proprio vigneto e propria cantina,
vi offriamo i**

VINI DI FUERTEVENTURA

D. ORIGEN ISLAS CANARIAS

BODEGA CONATVS

Conatvs Tinto 2021 / Uva: Listan prieto, listan negro y tintilla.....25,00€

Airam Blanco 2021 / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....25,00€

VINI CANARINE ROSSI

(al bicchiere Conatvs tinto 2019)

Conatvs Tinto 2021 (Fuerteventura).....25,00€

Uva: listan prieto, listan negro y tintilla

Tamargada Tinto ecologico (La Gomera) / Uva: forastera tinta.....24,95€

Elizar Tinto (El Hierro) /Uva: baboso negro.....60,85€

VINI CANARINE BIANCHI

(al bicchiere Rubicón blanco)

Airam (Fuerteventura) / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....25,00€

Rubicón semi y seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica21,55€

Vulcano seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica21,55€

Berode blanco (Gran Canaria) / Uva: Malvasía volcánica22,55€

Oro blanco de Tirajana semi (Gran Canaria)22,55€

Uva: Malvasía volcánica, Verdeño y Alvillo

Tamargada blanco ecologico (La Gomera) / Uva: Forastera blanca.....24,95€

VINI ROSSI D. ORIGEN RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso / Uva: Tempranillo18,85€

Legaris roble / Uva: Tinta fina16,95€

Mataromera crianza / Uva: Tinta fina.....35,55€

Valtravieso crianza Uva: Tinta fina.....25,55€

Protos Roble / Uva: 100% Tempranillo18,85€

Celeste Roble / Uva: Tinto fino16,95€

VINI ROSSI D. ORIGEN RIOJA

Ibérico / Uva: tempranillo 16,55€

Viña Pomal crianza / Uva: 100% tempranillo17,85€

Beronia crianza / Uva: 100% tempranillo17,55€

Copa: Ibérico.....3,50€ el resto4,00€

ALTRI VINI ROSSI

Carlos Moro Rioja / Uva: Tempranillo.....30,00€

VINI BIANCHI

Marqués de Riscal Sauvignon blanc / Uva: Sauvignon blanc21,25€

Beronia verdejo / Uva: Verdejo.....17,55€

Viña Sol (Penedés) / Uva: Parellada y Garnacha blanca 15,55€

San Valentín semi (Penedés) / Uva: Parellada 15,55€

Paco & Lola Vintage (Rias Baisas) / Uva: 100% Albariño.....30,00€

VINI ROSA

Conatvs pink (Fuerteventura) / Uva: Listan prieto y Hoja moral.....21,55€

Torres de Casta (Penedés) / Uva: Garnacha y Mazuelo 15,25€

CAVAS

Lanson 1760 Champagne / Uva :Chardonnay, Pinot-Noir60,00€

Anna de Codorníu Blanc de Blancs

Uva: Chardonnay, Parellada, xarel-lo33,85€

Codorníu 1551 **Picolo** / Uva: Maquebeo, Xare-lo, Parellada5,25€



Pain de notre Chef: 1,00€ / Pain à l'ail / Pain avec aioli.....1,85€

ENTRÉES FROIDES

	1/2	1
1 Saumon Norvégien fumé artisanalement à froid.....	10,25€	18,85€
2 Éventail d'avocat avec gambas et sauce César.....	7,95€	11,25€
3 Plat de fromages de chèvre de Fuerteventura, figes confites et gofio doux.....	8,25€	11,55€
4 Jamón Ibérique 100% avec pain et tomate.....		22,00€
5 Carpaccio de veau avec fromage de Fuerteventura vieux et salade roquette.....		12,85€
6 Carpaccio de poulpe avec guacamole et vinaigrette d'orange.....		11,85€
7 Tartare d'avocat et pesto.....	8,95€	11,25€

SALADES

8 Salade La Luna (avocat, banane, figes, fromage de chèvre frais et sauce à la pistache).....		11,55€
9 Salade de tomate de Fuerteventura avec fromage de bufflonne et huile de basilic.....		9,95€
10 Salade César, poulet grillé, pomme verte et sauce César.....		8,95€
11 Salade de langoustines, melon y jambon Ibérique avec sauce à la moutarde.....		10,95€
12 Salade de blé moulu et fruits secs avec vinaigrette.....		10,95€
13 Salade de betteraves avec cacahuètes et sauce César.....		9,85€

ENTRÉES CHAUDES

	1/2	1
14 Champignons à l'ail sautés avec jambon Ibérique.....	8,10€	10,55€
15 Soupe ou Potage Canarien du jour.....		6,55€
16 Foie de canard aux pommes, sauce pistache, huile de Fuerteventura et pain du pays.....		11,95€
17 Fromage de chèvre frit avec miel de palme.....	6,95€	8,95€
18 Poivrons "Piquillo" farcis à la morue (4 pièces).....		8,85€
19 Gambas grillées ou frites avec ail et piment, servies grésillantes.....		8,95€
20 Petites pommes en robe des champs et sauces mojo Canariennes.....	3,25€	4,95€
21 Croquettes maison.....	6,95€	9,55€
22 Langoustines croustillantes avec bacon, guacamole et sauce chili douce.....		10,95€

PÂTES & RIZ

LES RIZ, MIN. 2 PERSONNES - PRIX PAR PERSONNE

23 Lasagne de viande avec frites et salade de choux.....		12,25€
24 Lasagne aux légumes avec frites et salade de choux.....		12,25€
25 Ravioli fourrés de ricota et épinards.....		12,85€
26 Spaghetti ou nouilles à la Bolognaise.....		9,85€
27 Spaghetti ou nouilles à la Marinière.....		12,85€
28 Riz noir (coloré à l'encre de seiche) aux fruits de mer (calmars et gambas).....		14,95€
29 Paella au poisson et fruits de mer (calamar, gambas, moules et palourdes).....		14,95€



DE LA MER

Sauces: Tartare, Marinera (fruits de mer), Verte +1,50€

30	Filet de poisson de saison avec pommes boulangères et vinaigre de tomate	10,95€
31	Thon aux oignons avec sauce soja, salade de choux, purée de pommes de terre et parmesan	11,95€
32	Calmar Saharien grillé avec pommes boulangères et salade de betteraves	17,95€
33	Poulpe grillé ou frit sur purée de pommes de terre et câpres avec salade de blé	18,95€
34	Filet de saumon norvégien sur pommes de terre au four et sauce au Roquefort	18,85€
35	Longe de cherne sur pommes de terre au four et "salmorejo" Canarien	18,85€

VIANDES

Avec les plats marqués * nous recommandons une sauce au choix:**

BÉARNAISE, POIVRE, DIANE, ROQUEFORT

SAUCES EXTRA: +1,50€

36	Jarret d'agneau confit dans son jus avec salade de blé et purée de pommes de terre	19,95€
37	Poitrine de poulet grillée avec sauce aux champignons, riz au jasmin et frites....	10,25€
38	Joue de boeuf dans son jus sur purée de pommes de terre, tomate et courgettes grillées	19,85€
39	Hamburguer Angus 220 Grms.	13,95€
	avec fromage de chèvre frit, poivrons "Padrón", rondelles d'oignons, sauce mojo et frites	
40	Steak de vache rosé à la braise *** (Au poids - prix par 100 Grms.).....	3,50€
41	Filet de boeuf grillé.....	19,85€
	avec foie gras, assortiment de champignons, frites et sauce au Roquefort	
42	Entrecôte tagliata, pommes de terre au four, roquette, parmesan et balsamique	13,95€
43	"Lagarto ibérico" à la sauce aux champignons sur purée de pommes de terre et poivrons.....	16,85€
44	Joue de porc Ibérique confite sur purée de pommes de terre avec tomates et poivrons..	17,95€

PIZZAS MAISONS

TOUTES LES PIZZAS VIENNENT AVEC TOMATE ET MOZARELLA

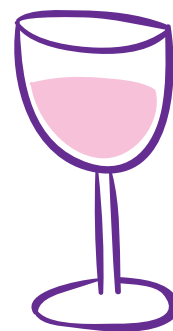
+ Un ingrédient (oeuf, fromage ou sauce) + 0,85 € - autres ingrédients + 2,00 €

45	<i>Margarita</i> (mozzarella normale, tomate, parmesan, huile et basilic)	6,95€
46	<i>Margarita</i> (mozzarella de bufflonne fraîche, tomate, parmesan et basilic)	8,95€
47	<i>Caprichosa</i> (mozzarella, tomate, jambon cuit, champignons, artichaut, olives et huile)	9,95€
48	<i>Campestre</i> (salade roquette, parmesan, tomate fraîche, jambon Serrano et huile)	10,95€
49	<i>Vegetariana</i> (aubergine, poivron, courgette, huile, poivre, olives et câpres).....	9,65€
50	<i>Frutti de Mare</i> (gambas, moules, thon, tomate, ail, seiche et poivre noir).....	11,95€
51	<i>La Luna</i> (roquefort, ananas, pepperoni et anchois).....	10,35€
52	<i>Diablo</i> (tomate, pepperoni, mozzarella, poivron et huile).....	9,25€
53	<i>Canaria</i> (tomates fraîches, ail, fromage frais de chèvre, origan et mozzarella).....	9,55€

Dessert du jour (spécialité Tartes Maison)

Tarte maison / Crêpes avec jus de citron et sucre / Crêpes avec Nutella

Pancakes avec Nutella / Yoghurt nature / Pâtisserie du jour / Fruits frais



VINS DE LA MAISON

D. Origen Valle del Cinca - Penedés - Bodegas Nuviana

Nuviana blanco / Uva: Chardonnay.....	12,25€
Nuviana rosado / Uva: Cabernet Sauvignon + Tempranillo	12,25€
Conatvs Tinto 2019	12,25€

(Fuerteventura) / Uva: listan prieto, listan negro y tintilla

De notre propre vignoble et de notre propre cave, nous vous offrons les VINS DE FUERTEVENTURA

D. ORIGEN ISLAS CANARIAS

BODEGA CONATVS

Conatvs Tinto 2021 / Uva: Listan prieto, listan negro y tintilla.....	25,00€
Airam Blanco 2021 / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....	25,00€

VINS CANARIENS ROUGES

(au verre: Conatvs tinto 2019)

Conatvs Tinto 2021 (Fuerteventura).....	25,00€
---	--------

Uva: listan prieto, listan negro y tintilla

Tamargada Tinto ecologico (La Gomera) / Uva: forastera tinta.....	24,95€
Elizar Tinto (El Hierro) /Uva: baboso negro.....	60,85€

VINS CANARIENS BLANCS

(au verre: Rubicón blanco)

Airam (Fuerteventura) / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....	25,00€
Rubicón semi y seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica	21,55€
Vulcano seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica	21,55€
Berode blanco (Gran Canaria) / Uva: Malvasía volcánica	22,55€
Oro blanco de Tirajana semi (Gran Canaria)	22,55€

Uva: Malvasía volcánica, Verdeño y Alvillo

Tamargada blanco ecologico (La Gomera) / Uva: Forastera blanca.....	24,95€
---	--------

ROUGES DE RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso / Uva: Tempranillo	18,85€
Legaris roble / Uva: Tinta fina	16,95€
Mataromera crianza / Uva: Tinta fina.....	35,55€
Valtravieso crianza Uva: Tinta fina.....	25,55€
Protos Roble / Uva: 100% Tempranillo	18,85€
Celeste Roble / Uva: Tinto fino.....	16,95€

ROUGES DE LA RIOJA

Ibérico / Uva: tempranillo	16,55€
Viña Pomal crianza / Uva: 100% tempranillo	17,85€
Beronia crianza / Uva: 100% tempranillo.....	17,55€
Copa: Ibérico.....3,50€ el resto	4,00€

AUTRES VINS ROUGES

Carlos Moro Rioja / Uva: Tempranillo.....	30,00€
---	--------

AUTRES VINS BLANCS

Marqués de Riscal Sauvignon blanc / Uva: Sauvignon blanc	21,25€
Beronia verdejo / Uva: Verdejo.....	17,55€
Viña Sol (Penedés) / Uva: Parellada y Garnacha blanca	15,55€
San Valentín semi (Penedés) / Uva: Parellada	15,55€
Paco & Lola Vintage (Rias Baisas) / Uva: 100% Albariño.....	30,00€

VINS ROSÉS

Conatvs pink (Fuerteventura) / Uva: Listan prieto y Hoja moral.....	21,55€
Torres de Casta (Penedés) / Uva: Garnacha y Mazuelo	15,25€

CAVAS

Lanson 1760 Champagne / Uva :Chardonnay, Pinot-Noir	60,00€
Anna de Codorníu Blanc de Blancs	
Uva: Chardonnay, Parellada, xarel-lo	33,85€
Codorníu 1551 Picolo / Uva: Maquebeo, Xare-lo, Parellada	5,25€

CONATVS

FUERTEVENTURA

VINOS AUTÓCTONO DE ALTA GAMA
NUESTROS VINOS



CONATVS AIRAM
VINO BLANCO
D.O.P. ISLAS CANARIAS



CONATVS TINTO
VINO TINTO
D.O.P. ISLAS CANARIAS



CONATVS PINK
VINO ROSADO
D.O.P. ISLAS CANARIAS

NUESTROS PREMIOS



Conatvs Rosado 2020
Medalla de Oro
Concours Mondial Bruxelles



Conatvs Tinto 2021
Medalla de Oro
Agrocanarias



Conatvs Blanco 2021
Medalla de Plata
Agrocanarias



Conatvs Tinto 2018
Bacchus de Plata



LA LUNA

GRILL - RESTAURANTE

te recomendamos / we recommend

**1ª BODEGA CON D.O.P.
EN FUERTEVENTURA**



CONATVS
FUERTEVENTURA

conatvs.com