

# DONDE TODO EMPIEZA

## PARA DISFRUTAR JUNTOS

### Tablas y ensaladas



Pan y aperitivo (1)	2,00 € /p	Parrillada de espárragos y tubérculos con mantequilla ahumada y aromáticas (7,12)	15,00 €
Anchoas de Santoña 00 en mantequilla ahumada (4,7)	3,5 € /u	Ensalada de pimientos asados a la leña con ventresca de atún (4,12)	16,00 €
Tabla surtida de grandes quesos franceses (1,3,7,8)	17,00 €	Ensalada de cogollos César con pollo de corral asado a la brasa (1,3,4,7,10)	14,00 €
Ostras Sorlut N°3 con perlas cítricas al natural (14)	4,5 € /u	Tartar de aguacate con burrata ahumada y nachos (1,4,6,7,10,12)	15,00 €
Jamón ibérico 100% bellota 5 Jotas cortado a cuchillo (1,12)	Media: 15 € Completa: 24 €	Terrina de foie con queso de cabra caramelizado y manzana ácida (1,7,8,12)	16,50 €

Ceviche tradicional peruano  
con aceituna negra y pescado  
local  
(4,7,9,12)

Tartar de atún rojo con huevo  
curado y papas crujientes  
(3,4,6,10,12)

Steak tartar de solomillo de  
ternera con mostaza  
(1,3,6,10,12)

Croquetas de jamón ibérico  
100% bellota 5 Jotas  
(1,3,7,12)

Langostinos crujientes con  
aromáticas, higo pico y  
sriracha  
(1,2,3,6,7,10,11)

Pescadito frito adobado con  
especias morunas  
(1,3,4,10,12)

Pulpo a la gallega, un clásico  
(12,14)

Pimientos del piquillo a la leña  
caramelizados con brandada  
de merluza  
(4,7,12)

### ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES



- (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14)

# A FUEGO LENTO Y CON CALMA

## Segundos platos

Pasta artesanal elaborada a mano de setas con salsa de boletus y trufa (1,3,7,8)	16,50 €	Rodaballo entero asado con papas y refrito de ajo y perejil (1,4,12)	5,50 € /100gr
Pasta artesanal elaborada a mano con espinacas frescas, ricotta, albahaca y parmesano (1,3,7,8)	15,00 €	Bacalao ajo-arriero con pimiento choricero (1,4,12)	19,00 €
Arroz de mariscos canarios (cangrejo blanco, pota, pulpo, burgado y lapa) (2,4,12,14)	17,50 € /p (min. 2 p)	Solomillo de ternera con papas y piquillos (12)	21,00 €
Arroz de pescado local (pota, pulpo y pescado local) (2,4,12,14)	17,50 € /p (min. 2 p)	Chuleta simmental 40 días de maduración (12)	7,90 € /100gr
Arroz negro de pota y pulpo (2,4,12,14)	17,50 € /p (min. 2 p)		



## LA OLA MÁS DULCE PARA TERMINAR

## Postres

Tatín de chocolate , gianduja y helado de avellana  
(1,3,7,8) 7,00 €

Arroz con leche fresca  
caramelizado y vainilla de Tahití  
(1,3,7,8,12) 7,00 €

Nuestra versión de lemon pie con cítricos y merengue  
(1,3,7,8,12) 7,00 €



# BEBIDAS

Agua Natural	1,30 €	Nestea Limón	2,60 €
Agua con Gas	1,30 €	Nestea Mango Piña	2,60 €
Coca-Cola	2,30 €	Aquarius Limón	2,60 €
Coca-Cola Zero	2,30 €	Aquarius Naranja	2,60 €
Fanta Naranja	2,30 €	Zumos Minut Maid	2,50 €
Fanta Limón	2,30 €	Appletiser	2,60 €
Sprite	2,30 €	Tónica Schweppes	2,50 €



## CERVEZAS

La Caña	2,50 €
La Jarra	3,50 €
Botella 1906	2,80 €
Botella Dorada Pilsen	2,50 €
Botella Dorada especial	2,60 €
Botella Dorada Sin Alcohol	2,40 €
Botella Dorada Sin Alcohol con Limón	2,50 €
Botella Dorada Sin Gluten	2,60 €
Botella Estrella Galicia 0,0	2,50 €
Enoloca 0,5cl	12,00 €

## VERMUT

Primo Blanco	6,00 €
Vittore Dorado	5,00 €
Martini Blanco	5,00 €
Martini Rosso	5,00 €

## EL APERITIVO

Campari	6,00 €	Negroni	8,00 €
Campari Fresh Orange	8,00 €	Dry Martini	8,00 €
Aperol Spritz	8,00 €	Sangría de Tinto 1L	16,50 €
Disaronno Spritz	8,00 €	Sangría de Cava 1L	18,50 €

# LICORES

Amaretto Dissaronno	4,50 €	Grand Marnier	6,00 €
Papelmusse	3,00 €	Orujo	3,50 €
Baileys	5,50 €	Jägermeister	4,50 €
Licor 43	5,50 €	Fernet Branca	5,50 €
Tia María	6,00 €	Pacharán	4,50 €
Frangelico	5,50 €	Disaronno Velvet	6,50 €
Cointreau	5,50 €		



# WHISKY



Johnnie Walker Red Label	7,00 €
Johnnie Walker Black Label	9,00 €
Ballantines	6,00 €
Jack Daniels	7,00 €
Cardhu	7,00 €
Chivas	10,00 €

# COGNAC/BRANDY

Carlos I	7,00 €
Magno	5,00 €
Martell	11,00 €

# RON

# VODKA/GIN/TEQUILA

Arehucas	6,00 €	Smirnoff	6,00 €
Bacardi etiqueta blanca	6,50 €	Tanqueray	6,00 €
Matusalén	7,50 €	Hendrick's	8,50 €
Havana 7 años	6,50 €	Bombai Sapphire	6,00 €
Brugal	7,00 €	Puerto de Indias	6,00 €
Ron miel	4,50 €	Gordons	6,00 €
Ron Constellation Alfa (La Pampa)	8,00 €	Tequila Jose Cuervo	6,00 €
		Gin Duality Love (La Palma)	7,00 €



# CÓCTELES

## Los clásicos del hotel

Mojito clásico	8,00 €
Daiquiri clásico	7,00 €
Tequila sunrise	7,00 €
Gin Fizz	7,00 €

## Los de temporada

Vodka Mule	9,00 €
Disaronno Dolcevita	9,00 €
Piña colada del Médano	9,00 €

## Los de autor by Médano Hotel

Médano Constellation	10,00 €
Disaronno by Médano	10,00 €



# VINOS

## Vinos por copas

Mont Ferrant Brut Reserva L' Americano Ecológic	4,50 €
Viña Gómez Bogar Blanco Seco	4,20 €
Viña Zorzal Chardonnay	3,50 €
Viña Zorzal Rosado	3,50 €
Piedra Fluida Tinto	3,50 €
Celeste Roble	4,20 €
Cune Crianza	3,50 €

# BURBUJAS Y GENEROSOS

## BURBUJAS

**Mont Ferrant Brut Reserva L' Americano Ecológic** 23,00 €

Xarel·lo, Macabeo, Parellada. D.O. Cava

Equilibrio acidez y azúcar residual y buena burbuja

**Mont Ferrant Brut Reserva Rosé** 23,00 €

Garnacha, Monastrell, Pinot Noir. D.O. Cava

Equilibrio acidez y azúcar residual y fruta roja

**Llopart Brut Nature Reserva** 31,00 €

Xarel·lo, Macabeo, Parellada. CORPINNAT

Fina burbuja con final seco y recuerdos de panadería

**Maurice Choppin Les Arpents** 67,00 €

Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Champagne de Vigneron

## GENEROSOS (La Copa)

**Manzanilla Origen de Callejuela** 4,00 €

Palomino Fino. D.O. Sanlúcar de Barrameda

Descubrir la crianza biológica y sus notas iodadas

**Amontillado Aurora de Yuste** 5,00 €

Palomino Fino

El embrujo de Marco de Jerez, complejo y sávido

# BLANCOS CANARIOS

**Piedra Fluida Blanco Seco** 28,00 €

Listán Blanco. D.O.P. Islas Canarias

Viñedos entre 900 y 1700 metros en el sur de Tenerife

**Piedra Fluida Blanco Semi Dulce** 16,00 €

Listán Blanco. D.O.P. Islas Canarias

"Afrutado canario para los más golosos"

**Viña Gómez Bogar Blanco Seco** 21,00 €

Listán Blanco. D.O. Valle de Güímar

Frutal y gastronómico

**Teneguía Caletas** 24,00 €

Blend de varietales. D.O. La Palma

Beberse La Palma del sur

**Piedra Jurada Varietales Blanco** 27,00 €

Blend de varietales. D.O. La Palma

Beberse La Palma del norte



# BLANCOS NACIONALES

**Viña Zorzar Chardonnay**  
Chardonnay. D.O. Navarra  
Fácil de beber y serio a la vez

16,00 €

**Manuel Formigo**  
Blend de varietales gallegos. D.O. Ribeiro  
Juvenil y con punto salino

23,00 €

**José Pariente**  
Verdejo. D.O.Rueda  
Un clásico con mucha fruta, seco y para todos los públicos

23,00 €

**Brezo Godello de Gregory Pérez**  
Godello y Doña Blanca. D.O. Bierzo  
Elegante y con Rock & Roll

24,00 €

**Martín Códax**  
Albariño. D.O. Rías Baixas  
Clásico Albariño del Val do Salnés

27,00 €

**Horizonte de Exopto Blanco**  
Viura y Garnacha Blanca. D.O.Ca.Rioja  
Equilibrio en edición limitada

30,00 €

# ROSADOS

**Viña Zorzar Rosado**  
Garnacha. D.O. Navarra  
Serio, fruta roja por doquier y divertido

16,00 €

**Clarete Los Topes de Tierra Fundida**  
Gual y Víjariego Negro  
Mucha chicha, gastronómico

32,00 €



# TINTOS CANARIOS

**Piedra Fluida Tinto**  
Listán Negro. D.O.P. Islas Canarias  
Viñedo de vertiente norte con 80 años, elegancia

23,00 €

**Piedra Jurada Tinto Multivarietal**  
Víjariego, Castellana, Listán Prieto. D.O. La Palma  
Ahumados y tostados con mucha fruta

27,00 €

**Tisalaya La Vegueta**  
Listán Negro. D.O. Lanzarote  
Solo 550 botellas al año, mucha fruta y volcán

31,00 €

**Llanos Negros Los Grillos**  
Negramoll. La Palma  
Especias, cerezas al marrasquino, toffes

32,00 €



# TINTOS NACIONALES



**Brezo Mencía de Gregory Pérez** 23,00 €  
Mencía y Alicante Bouschet. D.O. Bierzo  
Ligero, con carácter atlántico y sutileza

**Viña Zorzar Graciano** 21,00 €  
Graciano. D.O. Navarra  
Mucha fruta con elegancia

**Vespres Negre** 33,00 €  
Garnacha, Carinyena, Syrah. D.O. Montsant  
Sedosidad, monte mediterráneo y mineral

**Hacienda Solano Selección** 26,00 €  
Tinto Fino. D.O. Ribera del Duero  
Ribera amable especiado y sabroso

**Hacienda Solano Viñas Viejas** 47,00 €  
Tinto Fino. D.O. Ribera del Duero  
Toni Sarrión en acción buscando complejidad. Delicioso

**Celeste Roble** 20,00 €  
Tinto Fino. D.O. Ribera del Duero  
Un clásico de Bodegas Torres

**Ramón Bilbao Crianza** 21,00 €  
Tempranillo. D.O.Ca. Rioja  
Fruta roja con suave tanino

**Cune Crianza** 16,00 €  
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo. D.O.Ca. Rioja  
Un clásico de Rioja

**Luís Cañas Crianza** 26,00 €  
Tempranillo y Garnacha. D.O.Ca. Rioja  
Frutillos rojos intensos y golosos

**Muga** 36,00 €  
Tempranillo y Graciano. D.O.Ca. Rioja  
Dos años de crianza