

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 €

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Ceviche tradicional peruano con aceituna negra y pescado local (4,7,9,12)	18,50 €	Langostinos crujientes con aromáticas, higo pico y sriracha (1,2,3,6,7,10,11)	13,50 €
Tartar de atún rojo con huevo curado y papas crujientes (3,4,6,10,12)	22,00 €	Pescadito frito adobado con especias morunas (1,3,4,10,12)	19,00 €
Steak tartar de solomillo de ternera con mostaza (1,3,6,10,12)	19,00 €	Pulpo a la gallega, un clásico (12,14)	21,00 €
Croquetas de jamón ibérico 100% bellota 5 Jotas (1,3,7,12)	13,50 €	Pimientos del piquillo a la leña caramelizados con brandada de merluza (4,7,12)	19,50 €



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 €

Pasta artesanal elaborada a
mano con espinacas frescas,
ricotta, albahaca y parmesano
(1,3,7,8) 15,00 €

Arroz de mariscos canarios
(cangrejo blanco, pota, pulpo,
burgado y lapa)
(2,4,12,14) 17,50 € /p
(min. 2 p)

Arroz de pescado local (pota,
pulpo y pescado local)
(2,4,12,14) 17,50 € /p
(min. 2 p)

Arroz negro de pota y pulpo
(2,4,12,14) 17,50 € /p
(min. 2 p)

Rodaballo entero asado con
papas y refrito de ajo y perejil
(1,4,12) 5,50 €
/100gr

Bacalao ajo-arriero con
pimiento choricero
(1,4,12) 19,00 €

Solomillo de ternera con papas
y piquillos
(12) 21,00 €

Chuleta simmental 40 días de
maduración
(12) 7,90 €
/100gr

LA OLA MÁS DULCE PARA TERMINAR

Postres

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

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

Arehucas	6,00 €
Bacardi etiqueta blanca	6,50 €
Musalén	7,50 €
Havana 7 años	6,50 €
Brugal	7,00 €
Ron miel	4,50 €
Ron Constellation Alfa (La Pampa)	8,00 €

VODKA/GIN/TEQUILA

Smirnoff	6,00 €
Tanqueray	6,00 €
Hendrick's	8,50 €
Bombai Sapphire	6,00 €
Puerto de Indias	6,00 €
Gordons	6,00 €
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 Arpens 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 Güimar
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 Zorzal 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 Zorzal Rosado
Garnacha. D.O. Navarra
Serio, fruta roja por doquier y divertido

16,00 €

Clarete Los Topes de Tierra Fundida
Gual y Vijariego 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
Vijariego, 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, toffees

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 Zorzal 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

