

UM GEMEINSAM ZU GENIESSEN

Platten und Salate



Brot und Aperitif (1)	3,00 € /p	Grillgemüse aus Spargel und Wurzelgemüse mit geräucherter Butter und Kräutern (7,12)	15,00 €
Santoña-00-Ansjovis in geräucherter Butter (4,7)	3,5 € /u	Gegrillte Paprikasalat mit Thunfischbauch (4,12)	16,00 €
Auswahlbrett mit großen französischen Käsesorten (1,3,7,8)	19,00 €	Foie-Terrine mit karamellisiertem Ziegenkäse und säuerlichem Apfel (1,7,8,12)	16,50 €
Sorlut Austern Nr. 3 mit natürlichen Zitrusperlen (14)	4,5 € /u	Médano Beach Salat, mit Kopfsalat, Tomate, Avocado, Gurke, Zwiebel, hartgekochtem Ei, Oliven und Thunfisch. (3,4)	13,50 €
Burrata-Salat mit gerösteten Tomaten, Feldsalat und gerösteten Walnüssen (7,8,12)	14,00 €	Hausgemachter Guacamole mit Pico de Gallo und frittierten Maistortillas (12)	12,00 €

Peruanisches Ceviche mit
schwarzer Olive und lokalem
Fisch
(4,7,9,12)

18,50 €

Cheeseburger mit Cheddar und
Essiggurke
(1,3,7,10,12)

13,50 €

Tatar vom roten Thunfisch mit
gebeiztem Ei und knusprigen
Kartoffeln
(3,4,6,10,12)

22,00 €

Playa Chica Toast, mit iberischem
Schinken, Rucola, Frischkäse,
Cherrytomaten und Parmesan
(1,7,12)

13,00 €

Rinderfilet-Steak-Tatar
mit Senf
(1,3,6,10,12)

19,00 €

La Tejita-Toast mit geräuchertem
Lachs, Avocado, pochiertem Ei und
Feldsalat, mit Béchamelsauce
überzogen
(1,3,4,7,12)

19,00 €

Kroketten vom 100 %
Eichelmast-Schinken 5 Jotas
(1,3,7,12)

13,50 €

Médano Club-Sandwich mit Ei, Speck,
Hähnchen und Käse
(1,3,4,7,10,12)

14,00 €

Knusprige Garnelen mit
Kräutern, Kaktusfeige und
Sriracha
(1,2,3,6,7,10,11)

14,50 €

Hotdog mit knusprigen Zwiebeln und
Himbeer-Ketchup
(1,3,7,10,12)

10,50 €

Portion Pommes Frites
(3,6,10,12)

5,50 €

VORSPEISEN & SNACKS



LANGSAM UND GEMÜTLICH

Hauptgerichte

Hausgemachte handgemachte Pilz-Pasta mit Steinpilz-Trüffel-Soße (1,3,7,8)	16,50 €	Reis mit Hummer, Oktopus und Sepia, trocken oder als Suppenreis (2,4,12,14)	25,00 € /p (min. 2 p)
Hausgemachte handgemachte Pasta mit frischem Spinat, Ricotta, Basilikum und Parmesan (1,3,7,8)	15,50 €	Ganze gebratene Steinbutt mit Kartoffeln und Knoblauch-Petersilien-Öl (1,4,12)	5,50 € /100gr
Reis mit kanarischen Meeresfrüchten (weiße Krabbe, Kalmare, Oktopus, Napfschnecke und Strandschnecke) (2,4,12,14)	17,50 € /p (min. 2 p)	Klippfisch „Ajo-arriero“ mit Paprikamark (1,4,12)	19,00 €
Reis mit lokalem Fisch (Kalmare, Oktopus und Tagesfang) (2,4,12,14)	17,50 € /p (min. 2 p)	Rinderfilet mit Kartoffeln und Piquillo-Paprika (12)	23,00 €
Schwarzer Reis mit Kalmaren und Oktopus (2,4,12,14)	17,50 € /p (min. 2 p)	Simmental-Kotelett, 40 Tage gereift (12)	7,90 € /100gr

DIE SÜßESTE WELLE ZUM ABSCHLUSS

Karamellisierte Milchreis mit frischer Milch und Tahiti-Vanille
(1,3,7,8,12)

7,00 €

Tatin von Schokolade, Gianduja und Haselnusseis
(1,3,7,8)

7,00 €

Nachspeisen

Médano Eisbecher
(7)

5,00 €

Unsere Version von Lemon Pie mit Zitrusfrüchten und Baiser
(1,3,7,8,12)

7,00 €



GETRÄNKE

Stilles Wasser	1,40 €	Nestea Zitrone	2,70 €
Sprudelwasser	1,40 €	Nestea Mango & Ananas	2,70 €
Coca-Cola	2,40 €	Aquarius Zitrone	2,70 €
Coca-Cola Zero	2,40 €	Aquarius Orange	2,70 €
Fanta Orange	2,40 €	Minute Maid Säfte	2,60 €
Fanta Zitrone	2,40 €	Appletiser	2,70 €
Sprite	2,40 €	Schweppes Tonic	2,60 €

BIERE

La Caña (Kleine Zapfanlage)	2,60 €
La Jarra (Große Zapfanlage)	3,70 €
1906 Flasche	2,80 €
Dorada Pilsner Flasche	2,60 €
Dorada Especial Flasche	2,70 €
Dorada Alkoholfrei Flasche	2,50 €
Dorada Alkoholfrei mit Zitrone Flasche	2,60 €
Dorada Glutenfrei Flasche	2,70 €
Estrella Galicia 0,0 Flasche	2,70 €
Enoloca 0,5L	9,00 €

WERMUT

Primo Blanco	6,00 €
Vittore Dorado	6,00 €

APERITIF

Campari	6,00 €	Negroni	8,00 €
Campari mit frischem Orangensaft	8,00 €	Dry Martini	6,00 €
Aperol Spritz	8,00 €	Rotwein Sangría 1L	18,50 €
Disaronno Spritz	8,00 €	Cava Sangría 1L	20,50 €

LIKÖRE

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



WHISKY



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

COGNAC/BRANDY

Carlos I	7,00 €
Magno	6,00 €
Martell	11,00 €

RUM

Arehucas	6,50 €
Bacardi White Label	6,50 €
Matusalem	7,50 €
Havana 7 Jahre	6,50 €
Brugal	7,00 €
Honig-Rum	4,50 €
RoConstellation Alfa Rum (La Pampa)	8,00 €

VODKA/GIN/TEQUILA

Smirnoff	6,00 €
Tanqueray	7,00 €
Hendrick's	8,50 €
Bombai Sapphire	7,00 €
Puerto de Indias	7,00 €
Gordons	6,00 €
Jose Cuervo Tequila	7,00 €
Duality Love Gin (La Palma)	8,00 €

COCKTAILS

Die Klassiker des Hotels

Klassischer Mojito	8,50 €
Klassischer Daiquiri	7,00 €
Tequila Sunrise	7,00 €
Gin Fizz	7,00 €

Seasonale Cocktails

Vodka Mule	9,00 €
Disaronno Dolcevita	9,00 €
Médano Piña Colada	9,00 €

Signature Cocktails vom Médano Hotel

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

WEINE

Weine im Glas

Mont Ferrant Brut Reserva L'Americano Bio	4,60 €
Viña Gómez Bogar Trockener Weißwein	4,50 €
Viña Zorzal Chardonnay	4,00 €
Viña Zorzal Rosé	4,00 €
Piedra Fluida Rotwein	5,00 €
Celeste Roble	4,50 €
Cune Crianza	4,00 €
Balandro Lieblich	4,30 €



SCHÄUMWEINE UND STARKWEINE

SCHÄUMWEINE

Mont Ferrant Brut Reserva L' Americano Bio 26,00€

Xarel·lo, Macabeo, Parellada. D.O. Cava
Ausgewogenes Verhältnis von Säure und Restzucker mit
feiner Perlage

Mont Ferrant Brut Reserva Rosé 26,00 €

Garnacha, Monastrell, Pinot Noir. D.O. Cava
Ausgewogenes Verhältnis von Säure und Restzucker mit
roten Fruchtnoten

Llopart Brut Nature Reserva 35,00 €

Xarel·lo, Macabeo, Parellada. CORPINNAT
Feine Perlage mit trockenem Abgang und
Backwarenaromen

Maurice Choppin Les Arpents 70,00 €

Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
Grower's Champagne

STARKWEINE (PRO GLAS)

Manzanilla Origen de Callejuela 5,00 €

Palomino Fino. D.O. Sanlúcar de Barrameda
Entdecken Sie die biologische Reifung und ihre jodhaltigen
Noten

Amontillado Aurora de Yuste 6,00 €

Palomino Fino
Der Zauber des Marco de Jerez, komplex und würzig

KANARISCHE WEISSE WEINE

Piedra Fluida Trockener Weißwein 28,00 €

Listán Blanco. D.O.P. Kanarische Inseln
Weinberge zwischen 900 und 1700 Metern im Süden
Teneriffas

Enralado Halbtrockener Weißwein 24,00 €

Listán Blanco. D.O.P. Kanarische Inseln
„Fruchtiger Kanarischer Wein für Naschkatzen“

Teneguía Caletas 26,00 €

Sorten-Cuvée. D.O. La Palma
Der Geschmack des Südens von La Palma

Piedra Jurada Weißwein aus verschiedenen Rebsorten 29,00 €

Sorten-Cuvée. D.O. La Palma
Der Geschmack des Nordens von La Palma



SPANISCHE WEISSWEINE

Viña Zorzal Chardonnay Chardonnay. D.O. Navarra Leicht zu trinken und zugleich seriös	19,00 €	Manuel Formigo Cuvée galicischer Rebsorten. D.O. Ribeiro Jung und mit salziger Note	26,00 €
José Pariente Verdejo. D.O. Rueda Ein fruchtiger Klassiker, trocken und für alle geeignet	25,00 €	Brezo Godello von Gregory Pérez Godello und Doña Blanca. D.O. Bierzo Elegant mit einem Hauch Rock & Roll	27,00 €
Martín Códax Albariño. D.O. Rías Baixas Klassischer Albariño aus dem Val do Salnés	28,00 €	Horizonte de Exopto Blanco Viura und Garnacha Blanca. D.O.Ca. Rioja Ausgewogen, limitierte Edition	33,00 €
Balandro Sauvignon Albariño. D.O. Rías Baixas Klassischer Albariño aus dem Val do Salnés	23,00 €		

ROSÉWEINE

Viña Zorzal Rosado Garnacha. D.O. Navarra Seriös, voller roter Früchte und mit Spaßfaktor	19,00 €
Clarete Los Topes de Tierra Fundida Gual und Vijariego Negro Kräftig, ideal zum Essen	35,00 €



KANARISCHE ROTWEINE

Piedra Fluida Rotwein Listán Negro. D.O.P. Kanarische Inseln Nordhang-Weinberg mit 80 Jahren – elegant	27,00 €	Piedra Jurada Cuvée Rotwein Vijariego, Castellana, Listán Prieto. D.O. La Palma Rauchige und geröstete Noten mit viel Frucht	30,00 €
Tisalaya La Vegueta Listán Negro. D.O. Lanzarote Nur 550 Flaschen pro Jahr – fruchtig und vulkanisch	34,00 €	Llanos Negros Los Grillos Negramoll. La Palma Gewürze, Maraschinokirschen, Toffee	33,00 €



SPANISCHE ROTWEINE



Brezo Mencía von Gregory Pérez 26,00 €
Mencía und Alicante Bouschet. D.O. Bierzo
Leicht, mit atlantischem Charakter und Finesse

Viña Zorzal Graciano 20,00 €
Graciano. D.O. Navarra
Viel Frucht mit Eleganz

Vespres Negre 36,00 €
Garnacha, Carinyena, Syrah. D.O. Montsant
Seidig, mediterrane Kräuter und mineralisch

Hacienda Solano Selección 32,00 €
Tinto Fino. D.O. Ribera del Duero
Ein zugänglicher Ribera – würzig und geschmackvoll

Hacienda Solano Viñas Viejas 49,00 €
Tinto Fino. D.O. Ribera del Duero
Toni Sarrión auf der Suche nach Komplexität – köstlich

Celeste Roble 23,00 €
Tinto Fino. D.O. Ribera del Duero
Ein Klassiker von Bodegas Torres

Ramón Bilbao Crianza 24,50 €
Tempranillo. D.O.Ca. Rioja
Rote Früchte mit weichen Tanninen

Cune Crianza 19,00 €
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo. D.O.Ca. Rioja
Ein Rioja-Klassiker

Luís Cañas Crianza 30,00 €
Tempranillo und Garnacha. D.O.Ca. Rioja
Intensive, süße rote Beeren

Muga 39,00 €
Tempranillo und Graciano. D.O.Ca. Rioja
Zwei Jahre Fassreifung