

DONDE TODO EMPIEZA

Tablas y ensaladas



Pan y aperitivo (1)	3,00 €/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)	19,00 €	Terrina de foie con queso de cabra caramelizado y manzana ácida (1,7,8,12)	16,50 €
Ostras Sorlut N°3 con perlas cítricas al natural (14)	4,5 €/u	Ensalada Médano, con tomate, aguacate, pepino, cebolla, huevo duro, aceitunas y atún (1,7,8,12)	13,50 €
Ensalada de burrata, tomates asados, canónigos y nueces fritas (7,8,12)	14,00 €	Guacamole casero con pico de gallo (12)	12,00 €
Tartar de aguacate con burrata y nachos (1,4,6,7,10,12)	15,00 €		

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

18,50 €

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

22,00 €

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

19,00 €

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

13,50 €

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

14,50 €

Cheeseburger con queso cheddar
y pepinillo

13,50 €

Tostada Playa Chica, con jamón
ibérico, rúcula, queso fresco,
tomate cherry y parmesano
(1,7,12)

13,00 €

Tostada La Tejita, con salmón
ahumado, aguacate, huevo poché y
canónigos, salseados con
bechamel

13,50 €

Sandwich Club Médano, con
huevo, bacon, pollo y queso

14,00 €

Hot-dog con cebolla crujiente y
ketchup de frambuesa
(1,3,7,10,12)

10,50 €

Ración de papas fritas
(3,6,10,12)

5,50 €

ENTRANTES Y SNACKS



A FUEGO LENTO Y CON CALMA

Segundos platos

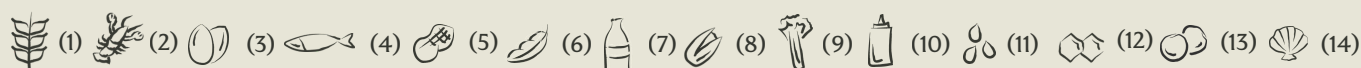


Pasta artesanal elaborada a mano de setas con salsa de boletus y trufa (1,3,7,8)	16,50 €	Arroz de bogavante, pulpo y choco, seco o caldoso (2,4,12,14)	25,00 € /p (min. 2 p)
Pasta artesanal elaborada a mano con espinacas frescas, ricotta, albahaca y parmesano (1,3,7,8)	15,50 €	Rodaballo entero asado con papas y refrito de ajo y perejil (1,4,12)	5,50 € /100gr
Arroz de mariscos canarios (cangrejo blanco, pota, pulpo, burgado y lapa) (2,4,12,14)	17,50 € /p (min. 2 p)	Bacalao ajo-arriero con pimiento chorricero (1,4,12)	19,00 €
Arroz de pescado local (pota, pulpo y pescado local) (2,4,12,14)	17,50 € /p (min. 2 p)	Solomillo de ternera con papas y piquillos (12)	23,00 €
Arroz negro de pota y pulpo (2,4,12,14)	17,50 € /p (min. 2 p)	Chuleta simmental 40 días de maduración (12)	7,90 € /100gr

LA OLA MÁS DULCE PARA TERMINAR

Postres

Arroz con leche fresca caramelizado y vainilla de Tahití (1,3,7,8,12)	7,00 €	Tatín de chocolate , gianduja y helado de avellana (1,3,7,8)	7,00 €
Copa Helado Médano (7)	5,00 €	Nuestra versión de lemon pie con cítricos y merengue (1,3,7,8,12)	7,00 €



BEBIDAS

Agua Natural	1,40 €	Nestea Limón	2,70 €
Agua con Gas	1,40 €	Nestea Mango Piña	2,70 €
Coca-Cola	2,40 €	Aquarius Limón	2,70 €
Coca-Cola Zero	2,40 €	Aquarius Naranja	2,70 €
Fanta Naranja	2,40 €	Zumos Minut Maid	2,60 €
Fanta Limón	2,40 €	Appletiser	2,70 €
Sprite	2,40 €	Tónica Schweppes	2,60 €

CERVEZAS

La Caña	2,60 €
La Jarra	3,70 €
Botella 1906	2,80 €
Botella Dorada Pilsen	2,60 €
Botella Dorada especial	2,70 €
Botella Dorada Sin Alcohol	2,50 €
Botella Dorada Sin Alcohol con Limón	2,60 €
Botella Dorada Sin Gluten	2,70 €
Botella Estrella Galicia 0,0	2,70 €
Enoloca 0,5cl	9,00 €



VERMUT

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

EL APERITIVO

Campari	6,00 €	Negroni	8,00 €
Campari Fresh Orange	8,00 €	Dry Martini	6,00 €
Aperol Spritz	8,00 €	Sangría de Tinto 1L	18,50 €
Disaronno Spritz	8,00 €	Sangría de Cava 1L	20,50 €



LICORES

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 €

RON

Arehucas	6,50 €
Bacardi etiqueta blanca	6,50 €
Matusalén	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	7,00 €
Hendrick's	8,50 €
Bombai Sapphire	7,00 €
Puerto de Indias	7,00 €
Gordons	6,00 €
Tequila Jose Cuervo	7,00 €
Gin Duality Love (La Palma)	8,00 €

CÓCTELES

Los clásicos del hotel

Mojito clásico	8,50 €
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	4,60 €
Vino Enralado	4,50 €
Viña Zorzal Chardonnay	4,00 €
Viña Zorzal Rosado	4,00 €
Piedra Fluida Tinto	5,00 €
Celeste Roble	4,50 €
Cune Crianza	4,00 €
Balandro Semidulce	4,30 €

BURBUJAS Y GENEROSOS

BURBUJAS

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

Xarel·lo, Macabeo, Parellada. D.O. Cava
Equilibrio acidez y azúcar residual y buena burbuja

Mont Ferrant Brut Reserva Rosé 26,00 €

Garnacha, Monastrell, Pinot Noir. D.O. Cava
Equilibrio acidez y azúcar residual y fruta roja

Llopart Brut Nature Reserva 35,00 €

Xarel·lo, Macabeo, Parellada. CORPINNAT
Fina burbuja con final seco y recuerdos de panadería

Maurice Choppin Les Arpens 70,00 €

Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
Champagne de Vigneron

GENEROSOS (La Copa)

Manzanilla Origen de Callejuela 5,00 €

Palomino Fino. D.O. Sanlúcar de Barrameda
Descubrir la crianza biológica y sus notas iodadas

Amontillado Aurora de Yuste 6,00 €

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

Vino Enralado Blanco seco 24,00 €

Listán Blanco. D.O. Valle de Güimar
Frutal y gastronómico

Teneguía Caletas 26,00 €

Blend de varietales. D.O. La Palma
Beberse La Palma del sur

Piedra Jurada Varietales Blanco 29,00 €

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	19,00 €	Manuel Formigo Blend de varietales gallegos. D.O. Ribeiro Juvenil y con punto salino	26,00 €
José Pariente Verdejo. D.O. Rueda Un clásico con mucha fruta, seco y para todos los públicos	25,00 €	Brezo Godello de Gregory Pérez Godello y Doña Blanca. D.O. Bierzo Elegante y con Rock & Roll	27,00 €
Martín Códax Albariño. D.O. Rías Baixas Clásico Albariño del Val do Salnés	28,00 €	Horizonte de Exopto Blanco Viura y Garnacha Blanca. D.O. Ca. Rioja Equilibrio en edición limitada	33,00 €
Vino Balandro Sauvignon Semidulce D.O.P. Rueda Aromático, afrutado, tropical y refrescante	23,00 €		

ROSADOS

Viña Zorzal Rosado Garnacha. D.O. Navarra Serio, fruta roja por doquier y divertido	19,00 €
Clarete Los Topes de Tierra Fundida Gual y Vijariego Negro Mucha chicha, gastronómico	35,00 €



TINTOS CANARIOS

Piedra Fluida Tinto Listán Negro. D.O.P. Islas Canarias Viñedo de vertiente norte con 80 años, elegancia	27,00 €	Piedra Jurada Tinto Multivarietal Vijariego, Castellana, Listán Prieto. D.O. La Palma Ahumados y tostados con mucha fruta	30,00 €
Tisalaya La Vegueta Listán Negro. D.O. Lanzarote Solo 550 botellas al año, mucha fruta y volcán	34,00 €	Llanos Negros Los Grillos Negramoll. La Palma Especias, cerezas al marrasquino, toffes	33,00 €



TINTOS NACIONALES



Brezo Mencía de Gregory Pérez 26,00 €
Mencía y Alicante Bouschet. D.O. Bierzo
Ligero, con carácter atlántico y sutileza

Viña Zorzal Graciano 20,00 €
Graciano. D.O. Navarra
Mucha fruta con elegancia

Vespres Negre 36,00 €
Garnacha, Carinyena, Syrah. D.O. Montsant
Sedosidad, monte mediterráneo y mineral

Hacienda Solano Selección 32,00 €
Tinto Fino. D.O. Ribera del Duero
Ribera amable especiado y sabroso

Hacienda Solano Viñas Viejas 49,00 €
Tinto Fino. D.O. Ribera del Duero
Toni Sarrión en acción buscando complejidad. Delicioso

Celeste Roble 23,00 €
Tinto Fino. D.O. Ribera del Duero
Un clásico de Bodegas Torres

Ramón Bilbao Crianza 24,50 €
Tempranillo. D.O.Ca. Rioja
Fruta roja con suave tanino

Cune Crianza 19,00 €
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo. D.O.Ca. Rioja
Un clásico de Rioja

Luís Cañas Crianza 30,00 €
Tempranillo y Garnacha. D.O.Ca. Rioja
Frutillos rojos intensos y golosos

Muga 39,00 €
Tempranillo y Graciano. D.O.Ca. Rioja
Dos años de crianza

