

PARA EMPEZAR

Taco de Langostinos (1 und) 4,50€

Chipotle Coleslaw, Emulsión de Aguacate-lima y Cilantro.

  Opción vegana disponible.

Buñuelos de Pulpo (3 unds) 10,50€

Tonkatsu Mayo, Alga Nori y Bonito Ahumado.

Crispy Nigiri (4 unds) 15,00€

Tartar de Atún, Wasabi Mayo, Algas.

Pollo Frito Coreano 10,50€

Glaseado con Salsa Picante o Miel Mantequilla, Sésamo, y Cebolla China.

Arepa 9,00€

De Queso Ahumado Canario, Secreto Ibérico Desmechado, Aguacate.



FRESCOS

Steak Tartar 17,50€

Aderezo Clásico, Brioche, Alioli de Trufas, Grana Padano, Chalotas y Cebollino.

Burrata 16,00€

Tomate local, Vinagreta de Chiles, Chalotas Crispy, Botes. **vegetariano.**

Brocoli a la Brasa 15,00€

Pesto de Pistachos, Panko Crujiente y Anchoas.

Opción vegana disponible.

Ensaladilla New Style 16,00€

Camarón Rojo, Soja, Sésamo, Cebollino y Piparras.

Crudo de Pescado Local S/M

Preguntar al Staff por el Crudo de temporada.

MAR

Tagliatelle de Bogavante 32,00€

Salsa Especial al Jerez, Cebolla China, Botes de Soja y Cilantro.

Lubina al Pastor 24,50€

Marinado con Chiles, Pico de Piña Asada, Salsa Verde, Tortillas.

Pescado Encocado 27,50€

Dashi de Coco, Cocada Salada, Toques Cítricos, Papa, Botes Aliñados.

Arroz Negro de Cangrejo 21,00€

Arroz Cremoso, Cangrejo de Concha Blanda en Tempura, Langostinos, Calamar, Alioli de Pimientos del Padrón.

I.G.I.C. INCLUIDO EN PRECIOS



TODOS NUESTROS PESCADOS CRUDOS
HAN SIDO CONGELADOS SEGÚN NORMATIVA.

TIERRA

Costilla Saltada 35,00€

de Black Angus a baja temperatura, Salsa Chifera, Verduras al Wok, Arroz Cremoso.



Solomillo Yakiniiku 28,50€

Salsa Panca-Yakiniiku, Foie, Puré Cremoso de Papa Ahumado.



Pollo Street Corn 18,00€

de Corral Deshuesado, Marinado con Ajo-Limón, Crema de Millo, Maíz Tatemado, Grana Padano.



Brioche de Panceta Char Siu 18,50€

Barbacoa China, Kimchi Coleslaw, Pepino Encurtido, Sésamo, Monterrey Jack.



Hamburguesa Citurna 17,00€

Ternera, Alioli de Trufa, Pan Brioche, Chutney de Tomate, Bacon, Monterrey Jack, Rúcula.



Opción pan sin gluten: 2,50€ extra.

Opción vegana Disponible..

NIÑOS

Cheese Burger 9,00€

Ternera Smashada, Queso Monterrey Jack, Papas Fritas.



Milanesa de Pollo 9,00€

Servida con Papas Fritas.



Tagliatelle con Tomate 9,00€

Salsa de Tomate Casera, Queso Rallado.



ALÉRGENOS

APIO GLUTEN HUEVO SOJA

MOLUSCOS FRUT.SECOS SULFITOS

SÉSAMO CRUSTACEOS PESCADO

LACTEOS MOSTAZA CACAHUETES

CARNES AL CARBÓN

Servida con Ponzu de Pico de Gallo, Ensalada de Brotes con Encurtidos y Aguacate.



Chuleta Carnes Selectas S/M

Tira de Rib Eye 33,50€

Solomillo de Novillo 24,50€

GUARNICIONES

Ensalada Fresca 6,00€

Encurtidos, Puré de Aguacate, Vinagreta.



Pimientos del Padrón 7,00€

al Grill, Ponzu, Togarashi.



Papas Trufadas 8,00€

Fritas, Fonduta de Queso Tallegio D.O.P. Tartufata y Cebollino.



Papas Fritas Naturales. 4,00€

SERVICIO DE PAN 2,00€

POSTRES

Souffle de Chocolate 14,50€

Chocolate 70%, Helado de Vainilla (20 min).



Tarta de Queso al Horno 7,50€



Quesillo de Sésamo Negro 7,50€

Helado de Jengibre, Touille de Sésamo.



Tabla de Quesos Canarios 17,50€

4 tipos de Queso Confituras Casera, Frutos Secos.



Helados Artesanales 3,50€ / 6,90€



FROM THE LAND

Sauteed Short Rib 35,00€

Slow Cooked Black Angus Meat, Chifa Sauce, Veggies Au Wok and Creamy Rice.



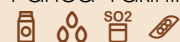
Street Corn Chicken 20,50€

Boneless Free Range Chicken marinated with garlic-lime, Corn Cream, Tatemade Corn and Grana Padano.



Yakiniku Fillet Steak 28,50€

Panca-Yakiniku Sauce, Foie, Smoked Potato Cream.



Char Siu Pork Belly Brioche 18,50€

Chinese Barbecue, Kimchi Coleslaw, Pickled Cucumber Sesame and Monterrey Jack.



Citurna Burger 17,00€

100% Beef, Truffle Aioli, Brioche Bun, Tomato Chutney, Bacon, Monterrey Jack, Rocket.



Gluten Free Bun: 2,50€ extra.

Vegan Option available.

KIDS MENU

Cheese Burger 9,00€

Smashed Patty, Monterrey Jack cheese and served with fries.



Chicken Escalope 9,00€

Served with fries.



Tagliatelle with Tomato 9,00€

Home made tomato sauce, Ground Cheese.



ALLERGENS

CELERY 🌿 GLUTEN 🌾 EGGS 🥚 SOY 🌱

MOLUSCS 🐚 NUTS 🌰 SULFITS 🍷

SESAME 🌱 CRUSTACEANS 🦞 FISH 🐟

DAIRY 🧀 MUSTARD 🌿 PEANUTS 🥜

CHARCOAL GRILLED MEATS

Served with Ponzu Pico de Gallo, Sprouts Salad with Pickles and Avocado.



Selected Meat Steak S/M

Rib Eye Strip 33,50€

Steer Fillet Steak 24,50€

EXTRAS

Fresh Salad 6,00€

Pickles, Avocado Pureé, Vinaigrette.



Grilled Padron Peppers 7,00€

With Ponzu sauce and Togarashi.



Truffled Potatoes 8,00€

Tallegio D.O.P Cheese Sauce, Tartufata and Chives.



Home Made Fries 4,00€

Bread Service 2,00€

DESSERTS

Chocolate Souffle 14,50€

Chocolate 70%, Vanilla Ice Cream (20 min).



Basque Cheesecake 7,50€



Black Sesame Flan 7,50€

Ginger Ice Cream, Sesame Touille.



Canarian Cheese Selection 17,50€

4 Cheese varieties, Home made Jams, Nuts.



Artisan Ice Cream 3,50€ / 6,90€



STARTERS

Prawn Tacos (1 piece) 4,50€

Chipotle Coleslaw, Lime-Avocado Emulsion and Coriander.

  Vegan Option available.

Octopus Fritters (3 pieces) 10,50€

Tonkatsu Mayo, Nori Seaweed and Smoked tuna.

Crispy Nigiri (4 pieces) 15,00€

Tuna Tartare, Wasabi Mayo, Seaweed.

Korean Fried Chicken 10,50€

Glazed with Korean spicy Sauce or Honey-Butter, Sesame and Spring Onion.

Arepa 9,00€

With Canarian Smoked Cheese, Pulled Iberian Pork and Avocado.



FRESH DISHES

Wagyu Steak Tartare 21,50€

Classic Dressing, Brioche, Truffle Aioli, Grana Padano, Shallots and Chives.

Burrata 16,00€

Local Tomatoes, Chillies Vinaigrette, Crispy Shallots and Sprouts. **vegetarian.**

Grilled Brocoli 15,00€

Pistacchio Pesto, Crispy Panko and Anchovies.

Vegan Option available.

New Style Russian Salad 16,00€

Scarlet Prawn, Soy, Sesame, Chives and Pickled Green Chili.

Local Raw Fish S/M

Ask the Staff about the catch of the day.

FROM THE SEA

Lobster Tagliatelle 32,00€

Sherry Special Sauce, Spring Onion, Soy Sprouts and Coriander.

Sea Bass "Al Pastor" 24,50€

Marinated with chillies, Pineapple Pico de Gallo, Green Salsa, Corn Tortillas.

"Encocado" Fish 27,50€

Coconut Dashi Sauce, Roasted Salted Coconut, Citric Dashes, Potato, Dressed Sprouts.

Creamy Black Rice with Crab 21,00€

With Soft Shell Crab in Tempura, Prawns, Squid, and Padron Peppers Aioli.

I.G.I.C. TAXES INCLUDED IN PRICES.

ALL OUR RAW FISH HAS BEEN PREVIOUSLY FROZEN
ACCORDING TO THE NORMATIVE.

