

















Menú



Ensaladas

-  **Ensalada con espuma de manzana verde**    11,95 €
Roble ecológico, nueces, millo tostado, cebolla roja, tomate, queso rulo de cabra y espuma de manzana verde
-  **Timbal de Ventresca**    10,50 €
Picadita de tomate, cebolla roja y aceituna negra, acompañado de una sutil capa de mahonesa citrica y lomos de ventresca de bonito.
- Ensaladilla rusa con langostinos**     9,95 €
-  **Nuestro guacamole**  10,95 €
Preparado al momento, delante del cliente.

Entrantes frios

- Queso canario**  9,50 €
-  **Jamon iberico 100% bellota** 21,95 €
Desde jabugo, concretamente del pueblo de Cortegana, probablemente uno de los jamones mas sabrosos de la ciudad.
- Tartar de salmon fresco con espuma de Mango**         16,95 €
Macerado al momento con una vinagreta especial del chef y sus tostaditas crujientes para acompañar.
-  **Zamburriñas**   2,50 €
-  **Carpaccio de Black Angus**         18,50 €
Con ralladura de queso canario, aceite de trufa y helado de vainilla

Entrantes Calientes

- Croquetas Caseras**     9,95 €
De jamon iberico
- Ladrillo de berenjena y queso canario**     13,95 €
Berenjena salteada con ajo y albahaca, queso de gran canaria y miel de la gomera
- Crujiente de langostinos con queso de cabra y confitura de albaricoque (6ud)**     12,50 €
-  **Pan bao cochino canario con sweet chili**    4,50 €
- Pan bao de pulpo**    4,50 €
-  **Pan bao de cherne con alioli y cilantro**      4,50 €
-  **Nuestras Gyozas**         13,95 €
Rellenas de morcón iberico y setas, con una ligera crema de kimchi ahumada.

Apio Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Moluscos Mostaza Pescados Sulfites Soja



Menu



Salads

- salad with green apple foam 11,95 €
Organic oak, walnuts, toasted millet, red onion, tomato, goat cheese and green apple foam
- tunafish Timbale 10,50 €
Chopped tomato, red onion and black olives, accompanied by a subtle layer of citrus mayonnaise and fillets of tuna fish
- Russian salad with prawns 9,95 €
- our guacamole 10,95 €
Prepared at the moment, in front of the client.

cold starters

- canary cheese 9,50 €
- 100% acorn-fed Iberian ham 21,95 €
From Jabugo, specifically from the town of Cortegana, probably one of the tastiest hams in the city.
- Fresh salmon tartar with Mango foam 16,95 €
Macerated at the moment with a special chef's vinaigrette and crispy toast to accompany.
- scallop 2,50 €
- Black Angus Carpaccio 18,50 €
With grated Canarian cheese, truffle oil and vanilla ice cream

Hot Starters

- Home-made croquettes 9,95 €
Iberian ham
- Brick of aubergine and Canarian cheese 13,95 €
Sautéed aubergine with garlic and basil, cheese from Gran Canaria and honey from La Gomera
- Crispy prawn with goat cheese and apricot jam (6ud) 12,50 €
- Canarian pork bao bread with sweet chili 4,50 €
- Octopus bao bread 4,50 €
- Grouper fish bao bread with aioli and coriander 4,50 €
- Our Gyozas 13,95 €
Stuffed with Iberian morcón and mushrooms, with a light smoked kimchi cream.





Menu



With eggs

- Scrambled eggs with Iberian ham** 12,95 €
With oil of the picual variety and cut ham
- broken eggs with elvers and prawns** 12,95 €
sautéed with garlic
- Starry Soft Crab** 15,95 €
with crispy corn topping, fried egg and piquillo pepper

Spoon

- Chickpeas with prawns** 12,95 €
Cantabrian hake and king prawns, "Los Palacios" tomato cream and coriander

meats

- sirloin "Rincon" style** 19,95 €
Port wine reduction base and confit garlic cream gratin.
- Rib "NAKAMA" of Canarian pork at low temperature** 16,95 €
barbecue flavor
- Grilled 5J Iberian dam pork** 19,95 €
Possibly the best part of the pork
- Leg of suckling pig at low temperature** 24,95 €
Accompanied by sautéed potatoes with suckling pig juice
- Grilled black angus steak (350g)** 21,95 €
Meat without maturation, with a spectacular flavor
- Iberian pork with smoked cheese sauce** 18,95 €

Fish

- Grilled octopus leg with fresh lime** 20,95 €
With chopped tomato, red onion and coriander, lime juice, paprika and olive oil
- Cantabrian hake with truffle** 21,95 €
- grilled norwegian salmon** 20,95 €
Accompanied by natural papaya tartare.

Desserts

- Homemade torrija** 6,50 €
- Chocolate party** 6,50 €
- Banana millefeuille** 6,50 €
- Apple textures** 6,50 €
- El Rincon flowerpot** 6,50 €
- homemade cheesecake** 6,50 €





Menu



Salades

Salade à l'écume de pomme verte	11,95 €
Glace bio chêne, noix, millet grillé, oignon rouge, tomate, chèvre et pomme verte	
Timbale de thon	10,50 €
Salade russe aux crevettes	9,95 €
Notre guacamole	10,95 €

Entrées

fromage canari	9,50 €
Jambon ibérique 100% bellota	21,95 €
Tartare de saumon frais à la mousse de mangue	16,95 €
coquilles st-Jacques	2,50 €
Carpaccio de Black Angus	18,50 €

Démarreurs chauds

Croquettes artisanales	9,95 €
Brique d'aubergine et canari	13,95 €
Crevettes croustillantes au fromage de chèvre et confiture d'abricots (6ud)	12,50 €
Bao de porc canarien au piment doux	4,50 €
Pain au poulpe bao	4,50 €
Pain bao de mérrou avec aïoli et coriandre	4,50 €
Nos Gyoza	13,95 €





Menu



Aux oeufs

Oeufs cassés au jambon ibérique	12,95 €
oeufs cassés aux anguilles et crevettes	12,95 €
Crabe mou aux oeufs cassés	15,95 €

Cuillère

Pois chiches aux crevettes	12,95 €
----------------------------	---------

viandes

Surlonge de bœuf façon «Rincon»	19,95 €
Côte de porc noir "NAKAMA" à basse température	16,95 €
Barrage ibérique 5J grillé	19,95 €
Cuisse de cochon de lait à basse température	24,95 €
Steak de Black Angus grillé (350g)	21,95 €
Porc ibérique avec sauce au fromage fumé	18,95 €

Poisson

Cuisse de Poulpe grillé au citron vert frais	20,95 €
Merlu cantabrique à la truffe	21,95 €
Saumon norvégien grillé	20,95 €

Desserts

Torrija maison	6,50 €
Fête au chocolat	6,50 €
Millefeuille de banane	6,50 €
Textures de pomme	6,50 €
Pot de fleurs El Rincon	6,50 €
gâteau au fromage fait maison	6,50 €
















Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Oeufs Laitiers Mollusques Moutarde Poisson Sésame Sulfites Soja



Speisekarte






Salate

-  Salat mit Grünem Apfelschaum    11,95 €
Bio-Eiche, Walnüsse, geröstete Hirse, rote Zwiebeln, Tomaten, Ziegenkäse und grünes Apfeleis
-  thunfisch Timbale    10,50 €
- Russischer Salat mit Garnelen      9,95 €
-  Unsere Guacamole  10,95 €

Vorspeisen

- kanarischer Käse  9,50 €
-  100% iberischer Schinken mit Eichelfütterung 21,95 €
- Frisches Lachstatar mit Mangoschaum          16,95 €
-  Jakobsmuschel   2,50 €
-  Schwarzes Angus Carpaccio            18,50 €

Heiße Vorspeisen

- Hausgemachte Krokette     9,95 €
- Auberginen- und Kanarienkäseziegel    13,95 €
- Knusprige Garnele mit Ziegenkäse und Aprikosenmarmelade (6ud)     12,50 €
-  Kanarisches Schweinefleisch-Bao-Brot mit süßem Chili     4,50 €
- Octopus Bao Brot    4,50 €
-  Zackenbarsch-Bao-Brot mit Aioli und Koriander      4,50 €
-  Unsere Gyoza         13,95 €

Sellerie Krebstiere Trockenfrüchte Gluten Eiern Molkerei Weichtiere Senf Fisch Sulfite Soja

