



RESTAURANTE

El Cobijo



Follow us on our social media and enjoy promotions and discounts.



VORSPESSEN

Brot mit Alioli oder Knoblauchbrot	1,80 ud
Alioli oder Mojo-Sauce	2,00 ud

EMPFEHLUNGEN

“Ferrero” von Blutwurst mit Mandelcreme	2,00 ud.
Champignons gefüllt mit Rinderfilet und Foie Gras	2,50 ud.
Auberginen-Dreiecke mit Käse und Palmenhonig	3,00 ud.
Bao-Bun gefüllt mit Rinderbäckchen und Röstzwiebeln	3,50 ud.

SALATE

HALF / FULL

Gemischter Salat		9,00
(Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken)		
Knuspriger Hähnchensalat	7,00	12,00
(Salat, Käse, Kirschtomaten, Röstzwiebeln, Croutons und Honig-Senf-Dressing)		
Ziegenkäsesalat		11,00
(Salat, Kirschtomaten, Ziegenkäse, Nüsse, Feigenmarmelade und Ananas)		
Blau-Tomate mit Burrata und roten Zwiebeln		12,00
(Extra Avocado €3, je nach Verfügbarkeit)		

KINDERMENÜ

Panierte Hähnchenbrust oder Hähnchenschnitzel mit Pommes frites	8,00
Hähnchenkroketten mit Pommes frites	8,00
Rindfleisch-Burgerpatty mit Pommes frites (Burgerbrötchen für €2,00 dazu)	8,00

8,00

ENTRANTES

Garnelen mit Knoblauch	10,90
Rührei mit Garnelen und Kabeljau	9,50
Rührei mit Blutwurst, Schweinegrieben und karamellisierten Zwiebeln	10,50
Avocado mit Garnelen und Cocktailsauce	10,90
Spanische Spiegeleier mit Chorizo und karamellisierten Zwiebeln	9,90
Ziegenkäserolle mit Feigenmarmelade oder süßer Paprikamarmelade	9,90
Gegrillter Käse mit Guaven- oder Blaubeermarmelade	9,90
Padrón-Paprikaschoten	8,00
Piquillo-Paprika gefüllt mit Kabeljau	3,00
Hausgemachte Kroketten (Hähnchen, Spinat oder iberischer Schinken)	1,20
Ofengeröstetes Gemüse (Rote und grüne Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Tomaten)	12,00

SUPPENGERICHT

Die Hühnersuppe meiner Mutter	4,90
Kichererbseneintopf	6,90
Escaldón (Gofio, Fleischbrühe, Ei und Zwiebeln)	6,90

FLEISCHGERICHTE

Chateaubriand mit Gemüse und Sauce 48.00

(600 g Rinderfilet, ideal zum Teilen)

Roastbeef mit Gemüse und Sauce 34,00

(600 g Rinderlende, ideal zum Teilen)

Entrecôte 17,90

Rinderfilet 23,00

Black-Angus-Burger Trau dich und nimm ihn doppelt – für nur 4 € mehr! 16,90

(180 g saftiges Rindfleisch, geschmolzener Räucherkäse, Gewürzgurke, süße Zwiebeln, Dijonnaise und Pommes frites)

Dry Aged Rib Steaks

View and choose from our display

Dry-Aged Tomahawk-Steaks

Auswählen und direkt aus der Auslage bestellen

Wir wählen ausschließlich hochwertige Fleischstücke aus und lassen sie über mehrere Wochen in unserer kontrollierten Reifekammer ruhen. Temperatur,

Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation wirken langsam auf das Fleisch ein, konzentrieren seine Aromen und entwickeln einen intensiveren Geschmack sowie eine zartere Textur. Das Ergebnis ist ein besonders intensiver, klarer und eleganter Geschmack.



MEATS

Secreto Ibérico de Bellota (geheimes Filet)	19,90
Pluma Ibérica de Bellota (Rückendeckel)	22,00
Presa Ibérica de Bellota (Schweinenacken)	24,00
Geschmorte iberische Schweinebäckchen vom Eichelmastrschwein mit Kartoffelpüree	18,90
Schweinefilet	15,00
Gebratenes Schweinefilet mit Knoblauch	15,00
Knuspriges Hähnchenschnitzel	11,00
Halbes, ausgelöstes Hähnchen vom Grill	10,90

FISH

Kabeljaufilet mit geschmorten Zwiebeln	19,90
Confitierte Kabeljaufilet mit Mandel-Safran-Majado	19,90
Gegrilltes Lachsfilet	17,00

Die Kabeljaufilets werden mit einer Beilage aus Kartoffeln und Süßkartoffeln serviert.

EXTRAS

Champignon oder Pfeffersauce	3,50
El-Cobijo-Sauce (Champignons, Speck, Datteln, Rosinen und Portwein)	3,50
Apfelkompott	3,50
Pommes frites, Kanarische Kartoffeln oder Süßkartoffeln	3,50

VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE

Knuspriger vegetarischer Salat	15,00
(Salat, Kirschtomaten, Röstzwiebeln, Croutons, panierte Streifen aus pflanzlichem Fleisch mit Hähnchengeschmack und Honig-Senf-Dressing.)	
Beyond Burger mit NEXT Bacon, veganer Mayonnaise, Salat, Tomate, Röstzwiebeln und Pommes frites	15,00
Crispy Burger mit veganer Mayonnaise, Salat, Tomate, Röstzwiebeln und Pommes frites	15,00
Veganes Schnitzel mit Hähnchengeschmack	15,00

Allergene

Alle unsere Gerichte können Spuren von Sellerie, Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Schalenfrüchten, Sesam, Eiern, Milch, Weichtieren, Senf, Fisch, Soja oder Sulfiten enthalten.

Wenn Sie gegen ein bestimmtes Produkt allergisch oder intolerant sind, informieren Sie bitte unser Personal. Wir geben Ihnen gerne Auskunft darüber, welche Produkte Sie nicht verzehren sollten.

Die Dekoration unserer Gerichte ist essbar, auch wenn einige Dekorationselemente gekühlt serviert werden, damit sie ihre Form behalten.

DESSERTS

Tiramisú



**Löffelbiskuit in Kaffee getränkt,
mit Mascarpone und Kakao. Frisch
zubereitet, damit jeder Löffel
besonders cremig und authentisch
ist.**

7€

POLVITO

Oreo-Keks-Brownie



**Warmer Schokoladen-Brownie
mit Keks und Vanilleeis
Wird warm serviert!**

7€

QUESILLO



**Schichten aus Keksen, Dulce de
Leche, Schlagsahne und Baiser.**

7€



**Saftiger kanarischer Quesillo
aus Milch, Ei, Zitrone und
Karamell.**

6€

Servicegebühr für mitgebrachte Torten: 1 € pro Gast

DESSERTS

Karamellierte Brioche-Torrija



**Saftige Torrija aus Milch,
Zimt und Brioche. Mit
Zucker und
Konditorcreme
karamellisiert.
7€**

Schokoladenkroketten



**Knusprige
Schokoladenkroketten
mit Vanilleeis.
7€**

Cake service fee for outside cakes: €1 per guest.

W E I N E

ROTWEINE

Kanarische Weine

1 Liter Hauswein	12,00
½ Liter Hauswein	6,50
¼ Liter Hauswein	3,50

Pre. ocampo maceración carbónica	20,00
Chiquita Locura	20,00
Pre. Ocampo Vendimia seleccionada	24,00

Rioja-Wein

Marqués de Tomares J3	18,00
Proelio crianza	20,00
Saiaz crianza	21,00
Landua	40,00

Jumilla

Juan Gil Plata	25,00
----------------	-------

Wein aus Ribera del Duero

Copa de Celeste roble	5,00
Nuestro 8 meses roble	19,00
Balbás barrica 5 meses	19,00
Torrederos roble	19,00
Carramimbre roble	19,00
Trus roble	19,00
Celeste roble	19,00
Loess Inspiration	20,00
Protos ecológico 9 meses	21,00
Carramimbre crianza	25,00
Protos 27	35,00
Pago de Carraovejas	55,00
Hacienda Monasterio	55,00
Milsetentayseis	80,00

W I N E S

WEISS- UND ROSÉWEINE

Weiß

Trockener Wein und fruchtiger Wein

1 Liter Hauswein	12,00
½ Liter Hauswein	6,50
¼ Liter Hauswein	3,50

Roséweine

Reverón afrutado	19,00
Presas ocampo seco	19,00
Rodrigues & sanzo	35,00

Cava

Kanarischer

Reverón Ecológico seco	19,00	Cava Extrem bonaval	16,00
Yaiza Malvasía	28,00	Cava Extrem Rosé	16,00
		Cava Clos de Lom	27,00

Benjamin de cava 4,00

Spanische Weine

O Do Avó Marcelo Albariño	20,00
Nuestro verdejo	19,00
Sanzo verdejo ecológico	16,00
La casona de la vid viognier	34,00
Obar Rioja viura	20,00

Fruchtiger Wein

Reverón afrutado	19,00
Lágrima de vitalis	19,00

GETRÄNKE

Coca-Cola	2,50
Fanta Orange oder Zitrone	2,50
Nestea Zitrone oder	
Mango-Ananas	2,50
7UP, Clipper	2,50
Aquarius Orange oder	
Zitrone	2,50
Wasser 1 l	2,00
Mineralwasser mit	
Kohlensäure 0,5 l	1,50
Säfte	1,50
Tonic Water	2,00
Red Bull	3,00
Appletiser	2,00
Dorada Especial vom Fass –	
kleines Glas	2,00
Dorada Especial vom Fass –	
Krug	3,00
1906 Reserva Especial	3,00
Dorada Pilsen	2,50
Dorada alkoholfrei oder	
alkoholfrei mit Zitrone	2,50
Exner Cidre	5,00
Weinsangria 1 l	12,00

KAFFEE

Cafe expresso	1,20
Cortado natural	1,50
Cortado leche y leche	1,50
Cortado condensada	1,50
Desc. de sobre	1,50
Cafe americano	2,00
Cafe con leche	2,00
Carajillo	2,50
Barraquito	4,00
Irish coffe	5,00
Infusión	1,50

GETRÄNKE

LIKÖRE

Limoncello	5,00
Licor de hiervas	5,00
Licor de crema	5,00
Jagermaifter	5,50
Amaretto	5,50
Frangelico	6,00
Bayleis	5,50
Tía maria	7,00
Vodka pomelo	5,50
Vodka caramelo	5,00
Sin alcohol	2,00
Chupito	2,00

GINs

Gordon's	6,00
Beefeater	6,00
Puerto de indias	6,50
Bombay	7,00
Citadelle	7,00
Tanqueray	7,00
Hendrick's	8,00
Brockman's	9,00
Gin mare	10,00

Tónicas incluida

RUM

Arehucas	6,00
Barceló añejo	7,00
Matusalem 7 años	7,00
Havana 7 años	7,00
Zacapa 23 8cl	12,00
Zacapa XO 8cl	22,00

WHISKY

J&B	5,00
Red Label	5,00
Black label	7,00
Chivas 12 años	8,00
Jack Daniel's	9,00

**SOFTDRINK ODER WASSER
INKLUSIVE**