



**BIENVENIDOS WELCOME**  
**WILLKOMMEN VELKOMMEN**



**ARQA**  
club de mar



\* IGIC incluido en todos los precios de esta carta  
\* Pregunte por nuestros platos sin gluten  
\* Si necesita información sobre alérgenos, solicite nuestra guía

## **CARTA DE RESTAURANTE**

## Para Compartir

Croquetas artesanas (10 uds.)  
9,50€

Tabla de quesos canarios  
14€

Tabla mixta de quesos canarios  
y jamón ibérico  
16,50€

Hummus con chips de yuca,  
sésamo y miel de palma  
9,50€

Tatakí de atún rojo  
con brotes tiernos y perlas de algas  
15,90€

Jamón ibérico de bellota  
con bolitas de melón y pan de especias  
18,50€

Parrillada de verduras con aceite de romero  
y fruta con crujiente de pan de especias  
12,20€



## Entrantes

Ensalada de camarones, aguacate y mango  
con vinagreta de fresas ácidas y micromezclum  
13,50€

Ensalada completa de la casa  
10,50€

Sashimi de salmón fresco marinado en jengibre,  
soja y sake, con semillas de sésamo tostado  
14,20€

Crema de calabaza con queso de cabra  
9,50€

Sopa de cebolla con crujiente de queso gruyere  
9,90€

Queso de El Hierro ahumado  
con dulce de membrillo y pan de especias  
13€

Hojaldre de queso de cabra  
con mermelada de tomate y micromezclum  
11,50€

Sopa de tomate  
8,80€



## Pescados y Mariscos

Carpaccio de salmón

9,80€

Pescado fresco con papas  
duchesse y verduras asadas

19€

Salmón en panko  
con siete especias y crumble de yuca

18,10€

Lomo de atún rojo  
con espuma de yuzu, papas arrugadas  
y verduras de temporada

17,90€

Pregunte por nuestro marisco del día



## Carnes

Carré de cordero asado a baja temperatura, con  
reducción de vino, chips de remolacha, manzanas  
asadas y gelatina de vino tinto

21€

Solomillo de cerdo ibérico  
con salsa de romero, crumble de yuca,  
batata, remolacha y verduras asadas

17,20€

Pollo de corral  
con salsa de vino tinto y papa confitada

14,50€

Magret de pato a la salsa de fresas  
y anís estrellado, acompañado de salteado de  
manzana y setas con papas negras de la tierra

17,50€

Cerdo Shogayaki con papas parisienne  
y ensalada asiática

16,80€

Chateaubriand relleno de foie micit  
con crujiente de cebollas y mini verduritas  
(Para dos personas) 48€

Solomillo de ternera  
con setas, trufa y papas confitadas

19,80€

Presalado ibérico con manzanas asadas  
y papas al vino tinto

16,50€

## Pasta y Pizza

Pappardelle con  
carabínero y aguacates  
17€

Gigantoni relleno  
de setas, trufa y parmesano  
16,50€

Lasaña Maroa de carne  
con rúcula y parmesano  
14€

Pizza Margarita  
(tomate, queso y orégano)  
8,50€

Pizza Hawai  
(tomate, queso, orégano, jamón y piña)  
9,80€

Pizza Especial  
(tomate, queso, orégano, jamón,  
champíñones y salami)  
9,80€

Pizza Prosciutto  
(tomate, queso, orégano, jamón y champíñones)  
9,80€

## Para Los Pequeños

Croquetas de jamón  
6,50€

Filete de merluza empanada  
6,50€

Hamburguesa baby  
6,50€

Spaghetti Napolitana  
6,50€

Nuggets de pollo  
7€



### SUPLEMENTOS

Servicio de Pan 1,00€  
Ingredientes extra 0,50€



\* VAT included  
\* Please don't hesitate to ask about our gluten-free dishes  
\* Ask for our allergen icon guide if you need further information

## **RESTAURANT MENU**



## To Share

Homemade croquettes (10 pieces)  
9,50€

Canary cheese board  
14€

Mixed board: Canary cheese and Iberian ham  
16,50€

Hummus with cassava,  
sesame and palm syrup chips  
9,50€

Red tuna tataki served with  
baby leaf salad and seaweed caviar  
15,90€

Acorn-fed Iberian Bellota ham  
served with melon balls and spice bread  
18,50€

Platter of mixed grilled vegetables with  
rosemary and fruit oil and crispy spice bread  
12,20€



## Starters

Salad of shrimp, avocado, mango and microgreens  
drizzled with a tangy strawberry vinaigrette  
13,50€

Full house salad  
10,50€

Fresh salmon sashimi marinated in soy sauce,  
sake & ginger with toasted sesame seeds  
14,20€

Cream of squash and goat's cheese  
9,50€

Onion soup served with gruyere cheese crisps  
9,90€

Smoked cheese from El Hierro  
served with quince jelly and spice bread  
13€

Goat's cheese puff pastry  
served with tomato jam and microgreens  
11,50€

Tomato soup  
8,80€





## Fish and Seafood

Salmon carpaccio  
9,80€

Fresh fish served with duchesse  
potatoes and roast vegetables  
19€

Salmon served in a seven-spice  
panko crust and cassava crumble  
18,10€

Red tuna steak and yuzu foam, Canarian  
wrinkly potatoes and seasonal vegetables  
17,90€

Ask about our seafood of the day



## Meat

Rack of lamb roasted at a low temperature  
served with a wine reduction, beetroot chips,  
roasted apples and red wine jelly  
21€

Iberian pork sirloin served with rosemary  
sauce, cassava crumble and roast sweet  
potato, beetroot and vegetables  
17,20€

Free range chicken in a red wine sauce  
served with candied potatoes  
14,50€

Duck magret in a strawberry and star anise  
sauce served with an apple, wild mushroom  
sauté and Canarian black potatoes  
17,50€

Pork shogayaki with Parisienne  
potatoes and Asian salad  
16,80€

Chateaubriand steak stuffed with foie mûcuit  
served with onion crisp and mini vegetables  
(For two people sharing) 48€

Sirloin steak served with wild mushrooms,  
truffle and candied potatoes  
19,80€

Iberian pork blade steak served with  
roasted apples and red wine Canarian potatoes  
16,50€

## Pastas and Pizzas

Pappardelle served  
with scarlet prawns and avocado  
17€

Gigantoni stuffed with  
wild mushrooms, truffle and parmesan  
16,50€

Maroa Beef lasagne  
served with rocket and parmesan  
14€

Margherita pizza  
(tomato, cheese & oregano)  
8,50€

Hawaiian pizza  
(tomato, cheese, oregano, ham & pineapple)  
9,80€

Special pizza  
(tomato, cheese, oregano, ham,  
mushrooms & salami)  
9,80€

Prosciutto ham pizza  
(tomato, cheese, oregano, ham & mushrooms)  
9,80€

## Children's Menu

Spanish ham croquettes  
6,50€

Fillet of hake in a light batter coating  
6,50€

Mini hamburger  
6,50€

Napolitana Spaghetti  
6,50€

Chicken nuggets  
7€



### EXTRAS

Bread service 1,00€  
Additional ingredients 0,50€



\* Einschließlich IGIC  
\* Fragen Sie nach unseren glutenfreien Gerichten  
\* Fragen Sie uns nach unserer Allergen-Kennzeichnung

**SPEISEKARTE**

## Gemischte Snacks

Hausgemachte Kroketten (10 Stück )  
9,50€

Käseplatte  
14€

Gemischte Platte mit Käse  
und iberischem Schinken  
16,50€

Humus mit Muccachíps,  
Sesam und Palmhonig  
9,50€

Tataki vom roten Thunfisch mit  
jungen Sprossen und Algenkaviar  
15,90€

Schinken vom iberischen Schwein  
mit Melonenkugeln und Gewürzbrot  
18,50€

Gemüse vom Grill mit Obst und Rosmarinöl  
und Gewürzbrot-Croûtons  
12,20€



## Vorspeisen

Salat mit Shrimp, Avocado und Mango  
mit Dressing aus sauren Erdbeeren  
und gemischten, feinen Sprossen  
13,50€

Großer Salat nach Art des Hauses  
10,50€

Lachs-Sashimi  
14,20€

Kürbiscrème mit Ziegenkäse  
9,50€

Zwiebelsuppe mit knusprigem Greizer-Käse  
9,90€

Geräucherter Käse der Insel El Hierro  
mit Dulce de membrillo (Quittenpaste)  
und Gewürzbrot  
13€

Blätterteiggebäck  
mit Ziegenkäse, Tomatenkonfitüre  
und gemischten, feinen Sprossen  
11,50€

Tomatensuppe  
8,80€



## Fisch Und Meeresfrüchte

Lachscarpaccio  
9,80€

Frischer Fisch mit Herzogínkartoffeln  
und gegrilltes Gemüse  
19€

Lachs im Panko-Mantel mit  
Sieben-Gewürze-Mischung und Mucca-Streusel  
18,10€

Rotes Thunfisch-Steak mit Muzu-Schaum,  
kanarischen Schruppelkartoffeln  
und Gemüse der Saison  
17,90€

Fragen Sie nach unseren  
Meeresfrüchten des Tages



## Fleisch

Lammkarree bei niedrigen Temperaturen  
mit Weinreduktion gegart, Rote-Beete-Chips,  
Bratäpfel und Rotweingelee  
21€

Iberisches Schweinefilet mit Rosmarinsoße,  
Mucca-Streusel, Süßkartoffel, rote Beete  
und gegrilltem Gemüse  
17,20€

Landhuhn in RotweinsöÙe mit Kartoffelwürfel  
14,50€

Entenbrust mit ErdbeersöÙe und Sternanis,  
sautiertem Apfel und Pilzen mit kanarischen  
Schwarzkartoffeln.  
17,50€

Shogayaki (gebratenes Schweinefleisch  
mit Ingwer) mit Pariser Kartoffeln  
und asiatischem Salat  
16,80€

Chateaubriand mit Leberfüllung,  
Röstzwiebeln und Mini-Gemüse  
(Für zwei Personen) 48€

Rinderfilet mit Pilzen, Trüffel  
und Kartoffelwürfeln  
19,80€

Iberische Schweinelende mit Bratäpfeln  
und Kartoffeln in Rotwein  
16,50€

## Nudelgerichte und Pizza

Pappardelle  
mit Riesengarnelen und Avocado  
17€

Gigantoni gefüllt mit Pilzen,  
Trüffel und Parmesan  
16,50€

Maroia Lasagne Bolognese  
mit Rucola und Parmesan  
14€

Pizza Margherita  
(Tomaten, Käse und Oregano)  
8,50€

Pizza Hawaii  
(Tomaten, Käse, Oregano, Schinken und Ananas)  
9,80€

Pizza Spezial  
(Tomaten, Käse, Oregano,  
Schinken, Pilzen und Salamí)  
9,80€

Pizza Prosciutto  
(Tomaten, Käse, Oregano,  
Schinken und Champignons)  
9,80€

## Für Die Kleinen

Schinkenkroketten  
6,50€

Paniertes Seehechtfilet  
6,50€

Babyhamburger  
6,50€

Spaghetti Napolitana  
6,50€

Chicken Nuggets  
7€



### **EXTRAS**

Brot 1,00€  
optionale Zutaten 0,50€



\* MOMS inkludert  
\* Ikke nøl med å spørre om våre glutenfrie matretter  
\* Ikke nøl med å spørre om allergen informasjon



## RESTAURANTMENY



## For Deling

Hjemmelagde krokerter (10 stk.)  
9,50

Ostebrett  
14€

Blandet brett: ost og Iberisk skínke  
16,50€

Hummus med kassava,  
sesam og chíps med palmesírurp  
9,50€

Rød tunfisk tatakí servert med  
bladsalat og kavíar av sjögress  
15,90€

Eíkenøtt-foret Iberisk Bellota skínke  
servert med melonballer og krydderbrød  
18,50€

Tallerken med blandede grillede grønnsaker med  
rosmarín olje og sprøtt krydderbrød  
12,20€



## Småretter

Salat med reker, avokado,  
mango, og spírer dúnket med  
en skarp jorðbærvínaígrette  
13,50€

Husets salat  
10,50€

Lakse-sashímí  
14,20€

Gresskarkrem og geítost  
9,50€

Løksuppe servert med Gruyère ostechíps  
9,90€

Røyket ost fra El Hierro servert  
med gele av kvede og krydderbrød  
13€

Butterdeíg med geítost servert  
med tomatsyltetøy og spírer  
11,50€

Tomatsuppe  
8,80€





## Fisk Og Skalldyr

Laksecarpaccio

9,80€

Fersk fisk servert med pommes  
duchesse og ovnsstekte grønnsaker

19€

Laks servert med en panko-skorpe med  
syv typer krydder og kassava smuldrepaí

18,10€

Rød tunfisk og yuzu-skum, Kanaríske  
poteter og sesongens grønnsaker

17,90€

Spørre om våre dagens sjømat



## Kjøtt

Lammekarré grillet ved en lav temperatur  
servert med en vínreduksjon, rødbetechíps,  
ovnsstekte epler og rødvin gelé

21€

Iberísk ytrefilet av svín servert med  
rosmarínsaus, kassavastykker og ovnsstekte  
søtpotet, rødbete og grønnsaker

17,20€

Frittgående kylling med rødvinssaus  
servert med kandiserte poteter

14,50€

And í en jordbær og stjerneanís-saus servert med  
eple, sopp og Kanarísk svart potetsaute

17,50€

Shogayakí av svínekjøtt med parísienner  
poteter og asiátísk salatt

16,80€

Oksefiltetstek fyllt med foie micuit  
servert med stekt løk og mínigrønnsaker  
(For to personer som deler) 48€

Utrefilet servert med sopp, trøffel  
og kandiserte poteter

19,80€

Iberísk sveínstek servert med ovnsstekte  
epler og Kanaríske poteter í rødvin

16,50€

## Pasta Og Pizza

Pappardelle  
servert med store reker og avokado  
17€

Gigantoni  
fylt med sopp, trøffel og parmesan  
16,50€

Maroa Lasagne med biff  
servert med rucula-salat og parmesan  
14€

Margherita pizza  
(Tomat, ost og oregano)  
8,50€

Hawaii pizza  
(Tomat, ost, oregano, skínke og ananas)  
9,80€

Spesialpizza  
(Tomat, ost, oregano, skínke, sopp og salami)  
9,80€

Prosciutto skínkepizza  
(Tomat, ost, oregano, skínke og sopp)  
9,80€

## Barnemeny

Spanske krokerter med skínke  
6,50€

Lysingfilet med lett panering  
6,50€

Mini-hamburger  
6,50€

Napolitana spaghetti  
6,50€

Kyllingbiter  
7€



### **EKSTRA**

Brød 1,00€  
Ekstra ingrediens 0,50€



**Isla Corazón / Anfi del Mar**  
Arguineguín - Mogán - Gran Canaria

