

**GASTROESCUELA SANTA BRÍGIDA**

**MENU**

SATURDAYS: 13:30 TO 16:00 AND 19:30 TO 22:00 SUNDAYS: 13:30 TO 16:00

**STARTERS**

- Canary cheese board with tomato chutney (dairy, sulphites) **10,00€**
- Beef Carpaccio, pickled vegetables and parmesan cheese (dairy, sulphites) **9,50€**
- Crispy prawns and plum compote (gluten, seafood, eggs) **8,50€**
- The School croquettes (dairy, sulphites, fish, gluten) **8,00€**

**SOUP AND SALAD**

- San Mateo orchard salad (sulphites, eggs, gluten) **7,50€**
- Goat's cheese salad with palm syrup (dairy, sulphites) **8,00€**
- Prickly pear fruit gazpacho (gluten, sulphites) **9,00€**
- Cream of green asparagus (dairy) **8,00€**

**FISH**

- Green rice and seafood (seafood, fish) **10,00€**
- Cod with watercress Pil Pil and cauliflower pie (eggs, dairy, fish) **13,50€**

**MEAT**

- Confit ingot of pork with sweet potato and orange purée (dairy) **14,00€**
- Beef tenderloin and thyme potatoes (eggs, dairy, fish) **17,50€**

**DESSERT**

- Baked apple pie with ice cream (eggs, dairy, gluten) **4,50€**
- Assorted ice creams (gluten, dairy) **3,50€**
- Chocolate cake with caramel sauce (eggs, dairy, gluten) **4,50€**
- Fruit of the season (sulphites, eggs, sesame) **4,50€**

<b>OUR MENU</b>	
<b>FIRST COURSE</b>	to choose:
• San Mateo orchard salad (sulphites, eggs)	or
	• Cream of green asparagus (dairy)
<b>SECOND COURSE</b>	
• Confit ingot of pork with sweet potato and orange purée (dairy)	or
	• Green rice and seafood (seafood, fish)
<b>DESSERTS</b>	
• The School dessert (dairy)	<b>22€</b>
	<i>Drinks not included**</i> (IGIC INCLUDED)

\*Check the discounts for hosted customers\*

## GASTROESCUELA SANTA BRÍGIDA

# WINE LIST

### WHITE WINE

#### D.O. GRAN CANARIA

- Las Tirajanas **22,50€**  
Vijariego, Verdello, Listán blanco
- Las Tirajanas seco (50 cl) **12,90€**  
Malvasía volcánica
- Las Tirajanas semi (50 cl) **12,90€**  
Malvasía volcánica

#### D.O. TACORONTE-ACENTEJO

- Drago seco **14,50€**  
Listán blanco

#### D.O. ABONA

- Flor de Chasna seco **13,00€**  
Listán blanco

#### D.O. ISLAS CANARIAS

- Viñátigo seco **19,00€**  
Listán blanco

#### D.O. LANZAROTE

- Manto seco **21,50€**  
Malvasía volcánica
- La Geria seco **19,90€**
- La Geria seco (37 cl) **8,00€**
- Sybaris seco **18,00€**  
Malvasía volcánica

#### D.O. VALLE DE LA OROTAVA

- Tajinaste afrutado/seco **14,00€**  
Listán blanco y Albillo

#### D.O. VALLE DE LA OROTAVA

- Níspero seco **20,00€**  
Albillo

### ROSÉ

#### D.O. LANZAROTE

- La Geria **14,50€**  
Listán negro

### RED WINE

#### D.O. ISLAS CANARIAS

- La Caldera colección (Gran Canaria) **16,00€**  
Syrah y Merlot
- Viñátigo (Tenerife) **23,00€**  
Listán negro

#### D.O. GRAN CANARIA

- Agala 1175 (Tejeda) **20,50€**  
Baboso, Vijariego, y Tintilla  
(4 meses barrica)
- Las Tirajanas **16,00€**  
Listán negro, Tintilla de Rota,  
Vijariego (Roble 3 meses)

## GASTROESCUELA SANTA BRÍGIDA

# WINE LIST

### RED WINE

#### D.O. LA PALMA

- **Níspero** 19,00€  
Vijariego, Almuñeco, Prieto, Negramoll
- **Viñarda** 11,90€  
Negramoll y Listán negro

#### D.O. LANZAROTE

- **Sybaris** 15,00€  
Listán negro
- **Manto** 20,00€  
Merlot, Shyrah, Tintilla y Listán negro

#### D.O. VALLE DE LA OROTAVA

- **CAN Selección** 35,00€  
Listán negro y Vijariego (8 meses barrica)

#### D.O. TACORONTE-ACENTEJO

- **Monje tradicional (37cl)** 8,50€
- **Monje tradicional (75cl)** 14,50€  
Listán negro, Listán blanco y Negramoll

### ANOTHER SPANISH WINES

#### D.O. RIOJA TINTO

- **Viñafiel** 12,50€  
Tempranillo
- **Ugarte crianza** 18,00€  
Tempranillo, Garnacha
- **Lacor crianza** 18,50€  
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

#### D.O. RIBERA DEL DUERO TINTO

- **Vizcarra (Crianza, 50 cl)** 16,50€  
Tinto fino
- **Valparaíso (Crianza)** 18,50€  
Tempranillo
- **Valparaíso roble** 17,50€  
Tempranillo

#### D.O. JUMILLA TINTO

- **Juan Gil crianza** 17,50€  
Monastrell

#### RUEDA BLANCO

- **Orofiel seco** 11,00€  
Verdejo

#### CONCA DEL RIU ANOIA ESPUMOSO

- **Raventos I Blanc L'hereu Reserva Brut** 18,00€  
Macabeo y Xarel-lo

#### D.O RIAS BAIXAS BLANCO

- **Segrel seco** 18,00€  
Albariño