



LA LUNA

GRILL - RESTAURANTE



CARTA



Por favor, informe a nuestro personal si usted sufre de una alergia alimentaria

Please, tell a staff member if you suffer from a food allergy

Bitte, sagen Sie einen Mitarbeiter, wenn Sie an einer Nahrungsmittelallergie zu leiden

Per favore, dica un membro del personale, se si soffre di una allergia alimentare

Veillez signaler à un membre du personnel si vous souffrez d'une allergie alimentaire



Todos los precio tienen el IGIC incluido

Pan y mantequilla: 1,10€ / Pan con alioli: 1,10€ / Pan con ajo.....2,00€

ENTRANTES Y TAPAS

	1/2	1
1 Bruschetta con aceite de oliva virgen, tomate, ajo y albahaca.....		3,85€
2 Tosta de salmón ahumado con crema agría y cebolla caramelizada.....		7,00€
3 Tabla de quesos de Fuerteventura con frutos secos y gofio dulce.....	10,55€	14,55€
4 Tosta de foie con cebolla caramelizada y balsámico.....		8,10€
5 Tosta de jamón Ibérico con tomate untado.....		5,75€
6 Tosta de aguacate con gambas y salsa César.....		7,45€
7 Tartar de solomillo.....		15,90€
8 Revuelto de champiñones con gambas.....	8,85€	11,60€
9 Aros de cebolla con salsa soja y salsa chili dulce y picante.....	6,40€	8,40€
10 Churros de pescado de temporada con salsa chili dulce y picante.....	9,30€	11,30€
11 Sopa o Potaje Canario del día.....		8,55€
12 Huevos rotos con jamón ibérico.....		11,75€
13 Queso frito con miel de palma.....	7,95€	9,95€
14 Gambas al ajillo.....		10,65€
15 Papas arrugadas con mojos Canarios.....	5,45€	7,45€
16 Croquetas caseras.....	8,55€	10,55€
17 Langostino crujientes con bacón y ensalada de aguacate y salsa chili dulce picante.....		14,85€

ENSALADAS

18 Ensalada La Luna (aguacate, plátano, higos, queso de cabra fresco).....		13,55€
19 Ensalada de tomate majorero con queso fresco y aliño del Chef.....		9,95€
20 Ensalada César, pollo empanado con manzana verde y salsa César.....		10,25€
21 Ensalada de salmón ahumado, aguacate y gambas con salsa de mostaza.....		14,95€
22 Verduras en tempura con salsa de soja y salsa de chili dulce.....		10,65€

PASTAS Y ARROCES

LOS ARROCES MIN. 2 PERSONAS - PRECIOS POR PERSONA

23 Espagueti a la Marinera.....	15,90€
24 Espagueti Carbonara o Boloñesa.....	13,55€
25 Risotto de gambas y calabacín.....	16,25€
26 Arroz negro con calamares y gambas.....	16,95€
27 Paella de pescado y marisco (gambas, mejillones, almejas, calamar, pulpo y pescado) O mixta	16,00€

Todos los precio tienen el IGIC incluido



Todos los precio tienen el IGIC incluido

DEL MAR

Salsas: Tartara, Marinera o Verde +1,50€

28	Filete de pescado de temporada con papas panaderas y vinagreta de tomate.....	13,95€
29	Atún con su encebollado y salsa de soja, ensalada de col y papas panaderas	14,95€
30	Calamar a la plancha con papas panaderas y salsa de vino blanco y ajos	21,30€
31	Pulpo a la brasa o frito sobre pure de papas, alcaparras y aceite de pimentón.....	21,30€
32	Lomo de salmón noruego con papas panaderas y salsa de queso azul.....	18,75€
33	Pescado fresco a la espalda, horno o filete con vino blanco y ajitos (Precio Mínimo)	19,25€
34	Bacalao confitado con pure de papas y jamón Ibérico.....	22,00€

CARNES

GUARNICIONES: Verdura salteada / Papas panaderas / Papas fritas / Ensalada

SALSAS: Pimienta / Champiñones / Queso azul / Bearnesa +1,60€ - Foie + 4,25€

35	Pechuga de pollo a la plancha con verduritas y papas fritas.....	12,00€
36	Muslo de pollo deshuesado a la brasa con mojo rojo, papas fritas y verduras salteadas	12,75€
37	Paletilla de cordero al horno en su jugo.....	25,95€
38	Hamburguesa de Angus 160-200 Gms.	14,95€
	con queso pimentón de cabra, pimientos de Padrón, aros de cebolla, mojo y fritas	
39	Chuletón fresco de vaca rosada a la brasa *** (Al peso - precio por cada 100 Gms.).....	3,75€
40	Solomillo de vaca a la brasa.....	20,25€
41	Tagliata de Entrecot, papas panaderas, verduras salteadas y balsámico.....	17,25€
42	Gordon blue de ternera con verduras salteadas y fritas.....	19,10€
43	Presa Ibérica con crema de balsámico, fritas, pimientos padrón y tomate cherry.....	21,35€
44	Escalope de entrecot a la milanesa (espaguetis, salsa tomate y papas fritas)	17,10€

PIZZAS CASERAS

TODAS LAS PIZZAS LLEVAN TOMATE Y MOZARELLA

+ Un ingrediente (huevo, queso o salsa) + 1,20 € - otros ingredientes + 2,00 €

45	<i>Margarita</i> (mozzarella normal, tomate, parmesano, aceite y albahaca).....	8,50€
46	<i>Caprichosa</i> (mozzarella, tomate, jamón cocido, champiñones, aceitunas y aceite).....	10,65€
47	<i>Campestre</i> (rúcula, parmesano, tomate fresco, jamón Serrano y aceite)	12,80€
48	<i>Frutti de Mare</i> (gambas, mejillones, atún, tomate, ajo, sepia y pimienta negra).....	14,95€
49	<i>Diablo</i> (tomate, pepperoni, mozzarella, pimiento y aceite).....	11,30€
50	<i>Canaria</i> (tomate fresco, ajo, queso de cabra, orégano y mozzarella).....	11,30€

Postres (especialidad Tartas Caseras)

Todos los precio tienen el IGIC incluido



All prices include VAT

Bread and butter: 1,10€ / Aioli bread: 1,10€ / Garlic bread.....2,00€

STARTERS AND TAPAS

	1/2	1
1 Bruschetta with virgin olive oil, tomato, garlic and basil.....		3,85€
2 Smoked salmon toast with sour cream and caramelized onion		7,00€
3 Assortment of goat cheese from Fuerteventura with dry fruits and sweet “gofio” ..	10,55€	14,55€
4 Foie gras toast with caramelized onion and balsamic.....		8,10€
5 Iberian ham toast with spread tomato flesh.....		5,75€
6 Avocado toast with prawns and Ceasar sauce.....		7,45€
7 Fillet steak tartare		15,90€
8 Scrambled eggs with mushrooms and prawns	8,85€	11,60€
9 Onion rings served with soy sauce and a sweet & spicy chili sauce	6,40€	8,40€
10 Seasonal fish “churros” (fritters) with sweet & spicy chilli sauce	9,30€	11,30€
11 Soup of the day or Canarian Potaje (stew)		8,55€
12 “Huevos rotos” (fried eggs smashed over french fries and Iberian ham).....		11,75€
13 Fried cheese of the island with palm honey.....	7,95€	9,95€
14 Garlic prawns.....		10,65€
15 “Papas arrugadas” (small unskinned potatoes) with Canarian mojo sauce..	5,45€	7,45€
16 Home-made croquettes of the day	8,55€	10,55€
17 Crispy prawns with bacon, avocado salad and a sweet & spicy chili sauce.....		14,85€

SALADS

18 La Luna salad with avocado, banana, figs and fresh goat cheese.....		13,55€
19 Tomato salad from Fuerteventura with fresh goat cheese and dressing of the Chef.....		9,95€
20 Ceasar salad with breaded chicken, green apple and Ceasar sauce		10,25€
21 Smoked salmon salad with avocado, prawns and mustard dressing		14,95€
22 Tempura vegetables with soy sauce and a sweet & spicy chili sauce.....		10,65€

PASTA AND RICE

COURSES RICE: (MIN. 2 PERSONS - PRICE PER PERSON)

23 Spaguetti with “Marinera” sauce.....	15,90€
24 Spaguetti with Carbonara or Bolognese sauce.....	13,55€
25 Prawns and zucchini risotto	16,25€
26 Black rice with squids and prawns.....	16,95€
27 Fish and seafood paella (shrimp, mussels, clams, squid, octopus and fish) or Mixed.....	16,00€

All prices include VAT



All prices include VAT

FROM THE SEA

Sauces: Tartara, Marinera or Green +1,50€

28	Fish fillet (seasonal) with baked potatoes and a tomato vinaigrette.....	13,95€
29	Tuna with onions, served in a soy sauce with coleslaw and baked potatoes.....	14,95€
30	Grilled squid with baked potatoes and a white wine and garlic sauce.....	21,30€
31	Grilled or fried octopus served on a bed of mashed potatoes, capers and paprika oil.....	21,30€
32	Norwegian salmon loin with baked potatoes served with a blue cheese sauce.....	18,75€
33	Fresh grilled fish, baked or filleted with white wine and garlic (Minimum price).....	19,25€
34	Cod crystallised with mashed potatoes and Iberian ham.....	22,00€

MEATS

GARNISHES: Sauteed vegetables / Baked potatoes / Frech fries / Salad

SAUCES: Pepper / Mushrooms / Blue cheese / Bearnaise +1,60€ - Foie + 4,25€

35	Grilled chicken breast with vegetables and chips.....	12,00€
36	Grilled boneless chicken thighs with red mojo sauce, chips and sauteed vegetables..	12,75€
37	Roast lamb shoulder in its juice.....	25,95€
38	Angus meat Hamburger 160-200 Gms.	14,95€
	Served with paprika goat's cheese, "Padron" peppers, onion rings, mojo sauce and chips	
39	Fresh grilled beef ribeye (By weight - price for 100 Grms.).....	3,75€
40	Grilled fillet steak.....	20,25€
41	Veal Tagliata (sliced entrecot steak) with baked potatoes, sauteed vegetables and balsamic	17,25€
42	Veal Cordon Bleu with sauteed vegetables and chips.....	19,10€
43	"Presa Ibérica" (Iberian pork fillet).....	21,35€
	with balsamic cream, chips, "padrón" peppers and cherry tomatoes	
44	Milanese entrecote escalope (with spaghettis, tomato sauce and chips).....	17,10€

HOMEMADE PIZZAS

ALL PIZZAS WITH TOMATO AND MOZZARELLA

+ One ingredient (egg, cheese or sauce) + 1,20 € Other ingredients + 2,00 €

45	<i>Margarita</i> (mozzarella, tomato, Parmesan, oil and basil).....	8,50€
46	<i>Caprichosa</i> (mozzarella, tomato, ham, mushrooms, artichokes, olives and oil).....	10,65€
47	<i>Campestre</i> (rocket salad, Parmesan, fresh tomato, Serrano ham and oil).....	12,80€
48	<i>Frutti de Mare</i> (prawns, mussels, tuna, tomato, garlic, squid and black pepper).....	14,95€
49	<i>Diablo</i> (tomato, pepperoni, mozzarella, peppers and oil).....	11,30€
50	<i>Canaria</i> (fresh tomato, garlic, fresh goat's cheese, oregano and mozzarella).....	11,30€

Dessert of the day (homemade cakes speciality)

All prices include VAT



Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt

Brot und Butter: 1,10€ / Aiolibrot: 1,10€ / Knoblauchbrot2,00€

VORSPEISEN und TAPAS

	1/2	1
1 Bruschetta mit Olivenöl extra, Tomate, Knoblauch und Basilikum	3,85€	
2 Räucherlachstoast mit Sauerrahm und karamellisierten Zwiebeln.....	7,00€	
3 Verschiedene Ziegenkäsesorten aus Fuerteventura mit Nüsse und süße gofio .10,55€	14,55€	
4 Foie-Gras-Toast mit karamellisierten Zwiebeln und Balsamico-Essig	8,10€	
5 Toast mit Iberischem Schinken und Tomatenaufstrich.....	5,75€	
6 Avocado-Toast mit Garnelen und Caesar-sauce	7,45€	
7 Rinderfilet-Tartar	15,90€	
8 Rührei mit Pilzen und Garnelen.....	8,85€	11,60€
9 Zwiebelringe mit Sojasauce und süße und pikanter Chilisauce.....	6,40€	8,40€
10 Churros (frittiertes Spritzgebäck) vom Fisch, je nach Jahreszeit.....	9,30€	11,30€
11 Tagessuppe oder Eintopf.....	8,55€	
12 "Huevos rotos" (Spiegelei über pommes frites mit Iberischem Schinken).....	11,75€	
13 Gebackener Käse aus Fuerteventura mit Palmsirup.....	7,95€	9,95€
14 Knoblauch Garnelen	10,65€	
15 Kanarische Pellkartöfelchen mit Mojo saucen.....	5,45€	7,45€
16 Hausgemachte Krokette.....	8,55€	10,55€
17 Krokante Langustienen, Speck und Avocadosalat mit süße und pikante Chilisauce	14,85€	

SALATE

18 La Luna Salat (Avocado, Banane, Feigen und Ziegenfrischkäse).....	13,55€
19 Salat von Tomaten aus Fuerteventura, Ziegenfrischkäse und Chef-sauce.....	9,95€
20 Caesar Salat mit paniertes Hähnchen, grüner Apfel und Caesar Sauce.....	10,25€
21 Räucherlachs salat mit Avocado und garnelen mit Senfsauce	14,95€
22 Tempura-Gemüse mit Sojasauce und süße und pikanter Chilisauce.....	10,65€

PASTA UND REISGERICHTE

REISGERICHTE: AB 2 PERSONEN - PREIS PRO PERSON

23 Spaghetti "a la Marinera"	15,90€
24 Spaghetti Bolognese oder Carbonara.....	13,55€
25 Risotto mit Garnelen und Zucchini	16,25€
26 Schwarze Reis mit Oktopus und Garnelen	16,95€
27 Fisch und Meeresfrüchten oder Gemischte Paella	16,00€
(Garnelen, Muscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Tintenfisch und Fisch)	

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt



Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt

VOM MEER

Sauces: Tartara, Marinara, oder Grüne Sauce +1,50€

28	Fischfilet des Tages mit Ofenkartoffeln und Tomatenvinaigrette	13,95€
29	Thunfisch mit Zwiebel, Sojasauce, Kohlsalat und Ofenkartoffeln	14,95€
30	Tintenfisch vom Grill mit Ofenkartoffeln und Weißwein und Knoblauchsauce.....	21,30€
31	Krake vom Grill oder frittiert auf Kartoffelpüree, Kapern und Paprika Öl.....	21,30€
32	Norwegisches Lachsfilet mit Ofenkartoffeln und Blauschimmelkäse-Sauce.....	18,75€
33	Frischer Fisch aus dem Rücken gekocht, gebacken oder filetiert.....	19,25€
	mit Weißwein und Knoblauch (minimaler Preis)	
34	Karamellisierter Kabeljau mit Kartoffelpüree und iberischem Schinken.....	22,00€

FLEISCHGERICHTE

GARNIERUNG: Sautiertes Gemüse / Ofenkartoffeln / Pommes Frites / Salat

SAUCES EXTRA: Pfeffer / Pilz / Blue cheese / Bearnaise +1,60€ - Foie + 4,25€

35	Hähnchenbrust von Grill mit Gemüse und Pommes Frites	12,00€
36	Gegrillte Hähnchenschenkel ohne Knochen mit Mojo sauce, Sautierte Gemüse und Pommes Frite..	12,75€
37	Gebratene Lammschulter in seinem Saft.....	25,95€
38	Burger aus Angus 160-200 Gms.	14,95€
	mit Rote Paprika Ziegenkäse, "Padrón" Paprika, Zwiebelringe, mojo sauce und Pommes Frites	
39	Frisches Rindersteak vom Grill (Zum Gewicht - Preis für 100 Gramm.).....	3,75€
40	Gegrilltes Rinderfilet	20,25€
41	Entrecot Tagliata mit Ofenkartoffeln, Sautierte Gemüse und Balsamico Sahne..	17,25€
42	Kalbfleisch "Cordon Bleu" mit Sautierte Gemüse und Pommes Frites.....	19,10€
43	"Presa Ibérica" (Iberischem Schwein)	21,35€
	mit Balsamico-Creme, Pommes Frites, "Padrón" Paprika und Kirschtomate	
44	Milanese Entrecot Schnitzel (Spaghetti, Tomate sauce und Pommes Frites).....	17,10€

HAUSGEMACHTE PIZZAS

ALLE PIZZAS MIT TOMATE UND MOZZARELLA

+ ein Zutat (Ei, Käse oder Sauce) + 1,20 € - Andere Zutaten + 2,00 €

45	<i>Margarita</i> (Mozzarella, Tomate, Parmesan, Öl und Basilikum)	8,50€
46	<i>Caprichosa</i> (Mozzarella, Tomate, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven und Öl)..	10,65€
47	<i>Campestre</i> (Rucola, Parmesan, frische Tomate, Serrano-Schinken und Öl)	12,80€
48	<i>Frutti de Mare</i> (Garnelen, Muscheln, Thunfisch, Tomate, Knoblauch, Tintenfisch und Pfeffer)	14,95€
49	<i>Diablo</i> (Tomate, italienische Salami, Mozzarella, Paprika und Öl)	11,30€
50	<i>Canaria</i> (Frische Tomaten, Knoblauch, Ziegenfrischkäse, Oregano und Mozzarella).....	11,30€

Desserts des Tages (Spezialität hausgemachte Törtchen)

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt



Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA

Pane e burro: 1,10€ / PanE con alioli: 1,10€ / Pane all'aglio2,00€

ANTIPASTI E TAPAS

	1/2	1
1 Bruschetta con olio d'oliva vergine, pomodoro, aglio e basilico		3,85€
2 Toast di salmone affumicato con panna acida e cipolla caramellata.....		7,00€
3 Formaggi di capra di Fuerteventura assortiti con noci e gofio dolce.....	10,55€	14,55€
4 Toast di Foie Gras con cipolla caramellata e aceto balsamico		8,10€
5 Toast di prosciutto crudo Ibérico con pomodoro spalmato		5,75€
6 Toast di avocado con gamberi e salsa Caesar		7,45€
7 Tartare di fileto di manzo.....		15,90€
8 Uova strapazzate con funghi champignon e gamberi.....	8,85€	11,60€
9 Anelli di cipolla con salsa di soia e salsa chili dolce e piccante	6,40€	8,40€
10 Frittella di pesce di stagione con salsa chili dolce e piccante.....	9,30€	11,30€
11 Miestra del giorno o minestrone		8,55€
12 Uova fritte su letto di patate fritte con prosciutto crudo Iberico		11,75€
13 Formaggio di Fuerteventura frito con sciroppo di palma	7,95€	9,95€
14 Gamberi all'aglio.....		10,65€
15 "Papas arrugadas" (piccole patate lesse con la buccia e salse canarie)..	5,45€	7,45€
16 Crocchette casalinghe.....	8,55€	10,55€
17 Gamberi croccanti con pancetta, insalata di avocado e salsa chili dolce e piccante		14,85€

INSALATE

18 Insalata La Luna (avocado, banana, fichie e formaggi di capra)		13,55€
19 Insalata di tipico pomodoro Canario con formaggio di capra e salsa dello Chef.....		9,95€
20 Insalata Caesar, pollo impanato con mela verde e salsa Caesar		10,25€
21 Insalata di salmone affumicato, avocado e gamberi con salsa di senape		14,95€
22 Verdure fritte in tempura con salsa di soia e salsa chili dolce e piccante		10,65€

PASTA E RISO

IL RISO MIN. 2 PERSONE - PREZZO PER PERSONA

23 Spaghetti alla Marinera.....		15,90€
24 Spaghetti Carbonara o alla Bolognese.....		13,55€
25 Risotto di gamberi e zucchine.....		16,25€
26 Riso nero con calamari e gamberi.....		16,95€
27 Paella di pesce e frutti di mare (gamberi, cozze, vongole, calamari, polpi e pesci) o mista..		16,00€

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA



Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA

DEL MARE

Salsas: Tartara, Marinara o Verde +1,50€

28	Filetto di pesce di stagione con patate tagliate al forno e vinaigrette di pomodori	13,95€
29	Tonno con cipolla, salsa di soya, insalata di cavolo e patate tagliate al forno.....	14,95€
30	Calamaro alla griglia con patate tagliate al forno e salsa al vino bianco e aglio	21,30€
31	Polpo fritto o alla griglia su puré di patate, capperi e olio alla paprika	21,30€
32	Filetto di salmone Norvegese con patate tagliate al forno e salsa al Gorgonzola.....	18,75€
33	Pesce fresco cotto sul dorso, al forno o filetto con vino bianco e aglio (Prezzo Minimo)	19,25€
34	Baccalá confit con puré di patate e prosciutto Iberico crudo	22,00€

CARNES

CONTORNI: Verdure saltate / Patate tagliate al forno / Papas fritte / Insalata

SALSAS: Pepe / Funghi / Gorgonzola / Bearnese +1,60€ - Foie + 4,25€

35	Petto di pollo alla griglia con verdure e patate fritte	12,00€
36	Cosce di pollo disossato alla brace con “mojo” rosso, patate fritte e Verdure saltate.....	12,75€
37	Spalla d’agnello al forno cotta nel suo succo	25,95€
38	Hamburger di manzo Angus 160-200 Gms.	14,95€
	con formaggio di capra alla parika, peperoni “padrón”, anelli fritti di cipolla, salsa “mojo” e patate fritte	
39	Costata di manzo fresca alla griglia (secondo peso - prezzo per 100 Grms.)	3,75€
40	Filetto di manzo alla brace	20,25€
41	Tagliata di manzo con patate tagliate al forno, verdure saltate e tocco balsamico	17,25€
42	Vitello Cordon Bleu con verdure saltate e patate fritte.....	19,10€
43	“Presa Ibérica” (Filetto di maiale ibérico alla brace).....	21,35€
	con crema al balsamico, patate fritte, peperoni “padrón” e pomodorini	
44	Scaloppine di entrecot alla Milanese (spaghetti al pomodoro e patatine fritte).....	17,10€

PIZZE FATTE IN CASA

TUTTE LE PIZZE CON POMODORO E MOZZARELLA

+ Un ingrediente (uovo, formaggio o salsa) + 1,20 € - altri ingredienti + 2,00 €

45	<i>Margarita</i> (mozzarella, pomodoro, parmigiano, olio e basilico)	8,50€
46	<i>Caprichosa</i> (mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi champignon, olive ed olio)	10,65€
47	<i>Campestre</i> (rucola, parmigiano, pomodoro fresco, prosciutto crudo Serrano ed olio)	12,80€
48	<i>Frutti de Mare</i> (gamberi, cozze, tonno, pomodoro, aglio, seppia e pepe nero).....	14,95€
49	<i>Diablo</i> (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni ed olio)	11,30€
50	<i>Canaria</i> (pomodorini fresco, aglio, formaggio fresco di capra, origano e mozzarella)	11,30€

Dessert del giorno (specialità crostate fatte in casa)

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA



Tous les prix incluent la TVA

Pain et beurre: 1,10€ / Pain avec aioli: 1,10€ / Pain à l'ail2,00€

ENTRÉES ET TAPAS

	1/2	1
1 Bruschetta avec huile d'olive vierge, tomate, ail et basilic.....		3,85€
2 Toast de saumon fumé avec crème aigre et oignon caramélisé.....		7,00€
3 Plat de fromages de chèvre de Fuerteventura, fruits secs et gofio doux...10,55€.....		14,55€
4 Toast de foie gras avec oignons caramélisés et vinaigre balsamique.....		8,10€
5 Toast de jambon Ibérique enduit de tomate.....		5,75€
6 Toast d'avocat avec gambas et sauce César.....		7,45€
7 Tartare de filet de boeuf.....		15,90€
8 Oeufs brouillés aux champignons et crevettes.....	8,85€	11,60€
9 Rondelles d'oignon frit avec sauce soja et sauce chili aigre-douce.....	6,40€	8,40€
10 Beignets de poisson de saison à la sauce chili aigre-douce.....	9,30€	11,30€
11 Soupe ou Potage Canarien du jour.....		8,55€
12 "Huevos rotos" (oeufs au plat sur pommes frites avec jambon Ibérique).....		11,75€
13 Fromage de chèvre frit avec miel de palme.....	7,95€	9,95€
14 "Gambas al ajillo" (grillées avec ail et piment, servies grésillantes).....		10,65€
15 Petites pommes en robe des champs et sauces mojo Canariennes.....	5,45€	7,45€
16 Croquettes maison.....	8,55€	10,55€
17 Langoustines croustillantes avec bacon, salade d'avocat et sauce chili douce.....		14,85€

SALADES

18 Salade La Luna (avocat, banane, figues et fromage de chèvre frais).....		13,55€
19 Salade de tomate de Fuerteventura avec fromage de chèvre frais et assaisonnement du Chef.....		9,95€
20 Salade César, poulet grillé, pomme verte et sauce César.....		10,25€
21 Salade de saumon fumé, avocats et gambas avec sauce à la moutarde.....		14,95€
22 Tempura de légumes avec sauce soja et sauce chili douce.....		10,65€

PÂTES & RIZ

LES RIZ, MIN. 2 PERSONNES - PRIX PAR PERSONNE

23 Spaghettis à la Marinière.....		15,90€
24 Spaghettis Carbonara ou à la Bolognaise.....		13,55€
25 Risotto de gambas et courgettes.....		16,25€
26 Riz noir (coloré à l'encre de seiche) aux fruits de mer (calmars et gambas).....		16,95€
27 Paella au poisson et fruits de mer (gambas, moules, palourdes, calmars, poulpes et poissons) ou mixte..		16,00€

Tous les prix incluent la TVA



Tous les prix incluent la TVA

DE LA MER

Sauces: Tartare, Marinera (fruits de mer), Verte +1,50€

28	Filet de poisson de saison avec pommes boulangères et vinaigre de tomate.....	13,95€
29	Thon aux oignons avec sauce soja, salade de choux et pommes boulangères.....	14,95€
30	Calmar grillé avec pommes boulangères et sauce au vin blanc et à l'ail.....	21,30€
31	Poulpe grillé ou frit sur purée de pommes de terre avec câpres et huile de paprika.....	21,30€
32	Filet de saumon Norvégien avec pommes boulangères et sauce au Roquefort.....	18,75€
33	Poisson frais "a la espalda", au four ou en filet avec vin blanc et petits oignons (Prix min.).....	19,25€
34	Morue confite avec purée de pommes de terre avec jambon Ibérique.....	22,00€

VIANDES

ACCOMPAGNEMENT: Légumes sautés / Pommes boulangères / Pommes frites / Salade

SAUCES: Poivre / Champignons / Roquefort / Béarnaise +1,60€ - Foie + 4,25€

35	Poitrine de poulet grillée avec légumes et pommes frites.....	12,00€
36	Cuisse de poulet désossée grillée avec sauce mojo rouge, légumes grillés et pommes frites...12,75€	
37	Épaule d'agneau au four dans son jus.....	25,95€
38	Hamburguer de viande Angus 160-200 Gms.	14,95€
	avec fromage de chèvre "pimentón", poivrons "Padrón", rondelles d'oignons, sauce mojo et frites	
39	Steak de boeuf rosé à la braise (Au poids - prix par 100 Grms.).....	3,75€
40	Filet de boeuf grillé.....	20,25€
41	Entrecôte Tagliata, pommes de terre au four, légumes sautés et balsamique.....	17,25€
42	Cordon Bleu de veau avec légumes sautés et pommes frites.....	19,10€
43	"Presa Ibérica" (grillade de porc Ibérique).....	21,35€
	avec crème de balsamique, frites, poivron "de Padrón" et tomates cherry	
44	Escalope d'entrecôte à la Milanaise (spaghettis, sauce tomate et pommes frites).....	17,10€

PIZZAS MAISONS

TOUTES LES PIZZAS VIENNENT AVEC TOMATE ET MOZARELLA

+ Un ingrédient (oeuf, fromage ou sauce) + 1,20 € - autres ingrédients + 2,00 €

45	Margarita (mozzarella, tomate, parmesan, huile et basilic).....	8,50€
46	Caprichosa (mozzarella, tomate, jambon cuit, champignons, artichaut, olives et huile).....	10,65€
47	Campestre (salade roquette, parmesan, tomate fraîche, jambon Serrano et huile).....	12,80€
48	Frutti de Mare (crevettes, moules, thon, tomate, ail, seiche et poivre noir).....	14,95€
49	Diablo (tomate, pepperoni, mozzarella, poivron et huile).....	11,30€
50	Canaria (tomate fresco, ajo queso cabra, orégano y mozzarella).....	11,30€

Dessert du jour (spécialité Tartes Maison)

Tous les prix incluent la TVA

CONATVS

FUERTEVENTURA

NUESTROS VINOS OUR WINES



CONATVS AIRAM
VINO BLANCO · WHITE WINE
D.O.P. ISLAS CANARIAS
26,85€



CONATVS TINTO
VINO TINTO · RED WINE
D.O.P. ISLAS CANARIAS
26,85€



CONATVS PINK
VINO ROSADO · ROSE WINE
D.O.P. ISLAS CANARIAS
26,85€

La 1ª Bodega con D.O.P. en Fuerteventura
The first D.O.* wine made on Fuerteventura
*Designation of origin

VISITAS GUIADAS
GUIDED TOURS

35€ / per person

VISITAS PRIVADAS
PRIVATE TOURS

Desde 140€

Reservas · Booking

+34 620 91 45 69
contacto@conatvs.com
conatvs.com



BODEGA CONATVS

C. Cuesta. Valerio, 28, Lajares
35650 La Oliva, Fuerteventura

te recomendamos / we recommend



Legaris Roble
D.O. Ribera del Duero
17,95€



**Viña Pomal
Crianza**
D.O. Ca. Rioja
18,95€



Viña Pomal
D.O. Ca. Rioja
18,95€



Todos los precios tienen el IGIC incluido

VINOS DE LA CASA

D. Origen Valle del Cinca - Penedés - Bodegas Nuviana

Nuviana blanco / Uva: Chardonnay.....	14,85€
Nuviana rosado / Uva: Cabernet Sauvignon + Tempranillo	14,85€
Nuviana tinto / Uva: Cabernet + Tempranillo.....	14,85€

Desde nuestro propio viñedo y nuestra propia bodega, le ofrecemos los

VINOS DE FUERTEVENTURA

D. ORIGEN ISLAS CANARIAS

BODEGA CONATVS

Conatvs Tinto 2023 / Uva: Listan negro y tintilla, virjadiego negro	32,10€
Conatvs Airam Blanco 2023 / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....	28,85€
Conatvs Pink 2023 / Uva: Listan Prieto y Listan Negro.....	28,85€
Conatvs Baboso Negro / Uva: Baboso negro	62,00€

VINOS CANARIOS TINTOS

Conatvs Tinto 2023 (Fuerteventura).....	32,10€
Uva: listan prieto, listan negro y tintilla	
Conatvs Baboso Negro 2023 (Fuerteventura)	62,00€
Uva: Baboso negro 100%	
Viñático Tinto 2023 (Tenerife) / Uva: Listan negro 100%	25,25€

VINOS CANARIOS BLANCOS

Conatvs Airam (Fuerteventura) / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco..	28,85€
Timanfaya (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica.....	45,00€
Rubicón semi y seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica	31,25€
Grifo Semi o Seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica.....	31,95€
Testamento (Tenerife) / Uva: Malvasía aromática	25,55€

TINTOS D. ORIGEN RIBERA DEL DUERO

Legaris roble / Uva: Tinta fina	17,95€
Finca Resalso / Uva: Tempranillo.....	19,85€
Emilio Moro / Uva: Tempranillo.....	37,25€
Teófilo Reyes / Uva: Tempranillo.....	33,95€
Pago de los Capellanes Uva: Tempranillo.....	33,95€
Valtravieso crianza / Uva: Tinta fina	28,95€
Protos Roble / Uva: 100% Tempranillo	19,85€
Celeste Roble / Uva: Tinto fino.....	18,55€

TINTOS D. ORIGEN RIOJA

Viña Pomal crianza / Uva: 100% tempranillo	18,95€
Ibérico / Uva: tempranillo	21,85€
Beronia crianza / Uva: 100% tempranillo.....	21,95€
Sierra Cantabria roble Rioja / Uva: Tempranillo	21,55€
Viña Vicuana singular Rioja / Uva: Tempranillo y Graciano	62,00€

VARIEDAD DE VINOS BLANCOS

Viña Pomal blanco / Uva: Viura y malvasia.....	19,85€
La Vicalanda Blanco / Uva: Tempranillo blanco	34,95€
Raimat Turons La Pleta / Uva: Chardonnay	25,50€
El Paseante La Charla / Uva: Verdello sobre Lias.....	18,85€
El Paseante La Duda DO Monterrei / Uva: Godello 100%	24,85€
Marqués de Riscal Sauvignon blanc / Uva: Sauvignon blanc.....	25,80€
Beronia verdejo / Uva: Verdejo.....	19,95€
Viña Sol (Penedés) / Uva: Parellada y Garnacha blanca.....	16,85€
San Valentín semi (Penedés) / Uva: Parellada.....	16,85€
Paco & Lola Vintage (Rias Baisas) / Uva: 100% Albariño.....	36,25€

VARIEDAD DE VINOS ROSADOS

Conatvs pink (Fuerteventura) / Uva: Listan prieto y Listan negro.....	28,85€
Torres de Casta (Penedés) / Uva: Garnacha y Mazuelo	16,25€

CAVAS

Lanson 1760 Champagne / Uva :Chardonnay, Pinot-Noir	64,00€
CV ARS Collecta Blanc de Blancs	
Uva: Chardonnay, Parellada, xarel-lo	38,00€
CV ARS Collecta Grand Rose Brut	
Uva: pinot noir y xarel-lo, trepat	38,00€
CV Codorniu Cuvee Original Eco Brut	
Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada.....	19,95€
CV Codorniu Cuvee Original Rosado Brut	
Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada.....	19,95€
Codorniu Benjamín 0,200L / Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada	7,00€

Todos los precios tienen el IGIC incluido



All prices include VAT



WINES OF THE HOUSE

D. Origen Valle del Cinca - Penedés - Bodegas Nuviana

Nuviana blanco / Uva: Chardonnay.....	14,85€
Nuviana rosado / Uva: Cabernet Sauvignon + Tempranillo	14,85€
Nuviana tinto / Uva: Cabernet + Tempranillo.....	14,85€

We offer FUERTEVENTURAN WINES from our own vineyard and wine cellar

D. ORIGEN ISLAS CANARIAS

BODEGA CONATVS

Conatvs Tinto 2023 / Uva: Listan negro y tintilla, virijadiego negro	32,10€
Conatvs Airam Blanco 2023 / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....	28,85€
Conatvs Pink 2023 / Uva: Listan Prieto y Listan Negro.....	28,85€
Conatvs Baboso Negro / Uva: Baboso negro	62,00€

RED CANARIANS WINES

Conatvs Tinto 2023 (Fuerteventura).....	32,10€
Uva: listan prieto, listan negro y tintilla	
Conatvs Baboso Negro 2023 (Fuerteventura)	62,00€
Uva: Baboso negro 100%	
Viñático Tinto 2023 (Tenerife) / Uva: Listan negro 100%	25,25€

WHITE CANARIANS WINES

Conatvs Airam (Fuerteventura) / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco..	28,85€
Timanfaya (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica.....	45,00€
Rubicón semi y seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica	31,25€
Grifo Semi o Seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica.....	31,95€
Testamento (Tenerife) / Uva: Malvasía aromática	25,55€

RED WINES D. ORIGEN RIBERA DEL DUERO

Legaris roble / Uva: Tinta fina	17,95€
Finca Resalso / Uva: Tempranillo.....	19,85€
Emilio Moro / Uva: Tempranillo.....	37,25€
Teófilo Reyes / Uva: Tempranillo.....	33,95€
Pago de los Capellanes Uva: Tempranillo.....	33,95€
Valtravieso crianza / Uva: Tinta fina	28,95€
Protos Roble / Uva: 100% Tempranillo	19,85€
Celeste Roble / Uva: Tinto fino.....	18,55€

RED WINES D. ORIGEN RIOJA

Viña Pomal crianza / Uva: 100% tempranillo	18,95€
Ibérico / Uva: tempranillo	21,85€
Beronia crianza / Uva: 100% tempranillo.....	21,95€
Sierra Cantabria roble Rioja / Uva: Tempranillo	21,55€
Viña Vicuana singular Rioja / Uva: Tempranillo y Graciano	62,00€

OTHER WHITE WINES

Viña Pomal blanco / Uva: Viura y malvasia.....	19,85€
La Vicalanda Blanco / Uva: Tempranillo blanco	34,95€
Raimat Turons La Pleta / Uva: Chardonnay	25,50€
El Paseante La Charla / Uva: Verdello sobre Lias.....	18,85€
El Paseante La Duda DO Monterrei / Uva: Godello 100%	24,85€
Marqués de Riscal Sauvignon blanc / Uva: Sauvignon blanc.....	25,80€
Beronia verdejo / Uva: Verdejo.....	19,95€
Viña Sol (Penedés) / Uva: Parellada y Garnacha blanca.....	16,85€
San Valentín semi (Penedés) / Uva: Parellada.....	16,85€
Paco & Lola Vintage (Rias Baisas) / Uva: 100% Albariño.....	36,25€

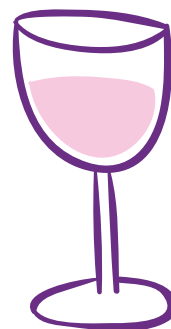
ROSÉ WINES

Conatvs pink (Fuerteventura) / Uva: Listan prieto y Listan negro.....	28,85€
Torres de Casta (Penedés) / Uva: Garnacha y Mazuelo	16,25€

CAVAS

Lanson 1760 Champagne / Uva :Chardonnay, Pinot-Noir	64,00€
CV ARS Collecta Blanc de Blancs Uva: Chardonnay, Parellada, xarel-lo	38,00€
CV ARS Collecta Grand Rose Brut Uva: pinot noir y xarel-lo, trepat	38,00€
CV Codorniu Cuvee Original Eco Brut Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada.....	19,95€
CV Codorniu Cuvee Original Rosado Brut Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada.....	19,95€
Codorniu Benjamín 0,200L / Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada	7,00€

All prices include VAT



Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt

HAUSWEINE

D. Origen Valle del Cinca - Penedés - Bodegas Nuviana

Nuviana blanco / Uva: Chardonnay.....	14,85€
Nuviana rosado / Uva: Cabernet Sauvignon + Tempranillo	14,85€
Nuviana tinto / Uva: Cabernet + Tempranillo.....	14,85€

Wir bieten FUERTEVENTURA WEINE von unserem eigenen Weingut und unserem eigenen Weinkeller an D. ORIGEN ISLAS CANARIAS

BODEGA CONATVS

Conatvs Tinto 2023 / Uva: Listan negro y tintilla, virijadiego negro	32,10€
Conatvs Airam Blanco 2023 / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....	28,85€
Conatvs Pink 2023 / Uva: Listan Prieto y Listan Negro.....	28,85€
Conatvs Baboso Negro / Uva: Baboso negro	62,00€

ROTE KANARISCHE WEINE

Conatvs Tinto 2023 (Fuerteventura).....	32,10€
Uva: listan prieto, listan negro y tintilla	
Conatvs Baboso Negro 2023 (Fuerteventura)	62,00€
Uva: Baboso negro 100%	
Viñatico Tinto 2023 (Tenerife) / Uva: Listan negro 100%	25,25€

WEIÑE KANARISCHE WEINE

Conatvs Airam (Fuerteventura) / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco..	28,85€
Timanfaya (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica.....	45,00€
Rubicón semi y seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica	31,25€
Grifo Semi o Seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica.....	31,95€
Testamento (Tenerife) / Uva: Malvasía aromática	25,55€

ROTE WEINE D. ORIGEN RIBERA DEL DUERO

Legaris roble / Uva: Tinta fina	17,95€
Finca Resalso / Uva: Tempranillo.....	19,85€
Emilio Moro / Uva: Tempranillo.....	37,25€
Teófilo Reyes / Uva: Tempranillo.....	33,95€
Pago de los Capellanes Uva: Tempranillo.....	33,95€
Valtravieso crianza / Uva: Tinta fina	28,95€
Protos Roble / Uva: 100% Tempranillo	19,85€
Celeste Roble / Uva: Tinto fino.....	18,55€

ROTE WEINE D. ORIGEN RIOJA

Viña Pomal crianza / Uva: 100% tempranillo	18,95€
Ibérico / Uva: tempranillo	21,85€
Beronia crianza / Uva: 100% tempranillo.....	21,95€
Sierra Cantabria roble Rioja / Uva: Tempranillo	21,55€
Viña Vicuana singular Rioja / Uva: Tempranillo y Graciano	62,00€

ANDERE WEIÑE WEINE

Viña Pomal blanco / Uva: Viura y malvasia.....	19,85€
La Vicalanda Blanco / Uva: Tempranillo blanco	34,95€
Raimat Turons La Pleta / Uva: Chardonnay	25,50€
El Paseante La Charla / Uva: Verdello sobre Lias.....	18,85€
El Paseante La Duda DO Monterrei / Uva: Godello 100%	24,85€
Marqués de Riscal Sauvignon blanc / Uva: Sauvignon blanc.....	25,80€
Beronia verdejo / Uva: Verdejo.....	19,95€
Viña Sol (Penedés) / Uva: Parellada y Garnacha blanca.....	16,85€
San Valentín semi (Penedés) / Uva: Parellada.....	16,85€
Paco & Lola Vintage (Rias Baisas) / Uva: 100% Albariño.....	36,25€

ROSÉ WEINE

Conatvs pink (Fuerteventura) / Uva: Listan prieto y Listan negro.....	28,85€
Torres de Casta (Penedés) / Uva: Garnacha y Mazuelo	16,25€

CAVAS

Lanson 1760 Champagne / Uva :Chardonnay, Pinot-Noir	64,00€
CV ARS Collecta Blanc de Blancs	
Uva: Chardonnay, Parellada, xarel-lo	38,00€
CV ARS Collecta Grand Rose Brut	
Uva: pinot noir y xarel-lo, trepat	38,00€
CV Codorniu Cuvee Original Eco Brut	
Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada.....	19,95€
CV Codorniu Cuvee Original Rosado Brut	
Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada.....	19,95€
Codorniu Benjamín 0,200L / Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada	7,00€

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt



Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA

VINI DELLA CASA

D. Origen Valle del Cinca - Penedés - Bodegas Nuviana

Nuviana blanco / Uva: Chardonnay.....	14,85€
Nuviana rosado / Uva: Cabernet Sauvignon + Tempranillo	14,85€
Nuviana tinto / Uva: Cabernet + Tempranillo.....	14,85€

**Del nostro proprio vigneto e propria cantina,
vi offriamo i**

VINI DI FUERTEVENTURA

D. ORIGEN ISLAS CANARIAS

BODEGA CONATVS

Conatvs Tinto 2023 / Uva: Listan negro y tintilla, virjadiego negro	32,10€
Conatvs Airam Blanco 2023 / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....	28,85€
Conatvs Pink 2023 / Uva: Listan Prieto y Listan Negro.....	28,85€
Conatvs Baboso Negro / Uva: Baboso negro	62,00€

VINI CANARINE ROSSI

Conatvs Tinto 2023 (Fuerteventura).....	32,10€
Uva: listan prieto, listan negro y tintilla	
Conatvs Baboso Negro 2023 (Fuerteventura)	62,00€
Uva: Baboso negro 100%	
Viñatico Tinto 2023 (Tenerife) / Uva: Listan negro 100%	25,25€

VINI CANARINE BIANCHI

Conatvs Airam (Fuerteventura) / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco..	28,85€
Timanfaya (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica.....	45,00€
Rubicón semi y seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica	31,25€
Grifo Semi o Seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica.....	31,95€
Testamento (Tenerife) / Uva: Malvasía aromática	25,55€

VINI ROSSI D. ORIGEN RIBERA DEL DUERO

Legaris roble / Uva: Tinta fina	17,95€
Finca Resalso / Uva: Tempranillo.....	19,85€
Emilio Moro / Uva: Tempranillo.....	37,25€
Teófilo Reyes / Uva: Tempranillo.....	33,95€
Pago de los Capellanes Uva: Tempranillo.....	33,95€
Valtravieso crianza / Uva: Tinta fina	28,95€
Protos Roble / Uva: 100% Tempranillo	19,85€
Celeste Roble / Uva: Tinto fino.....	18,55€

VINI ROSSI D. ORIGEN RIOJA

Viña Pomal crianza / Uva: 100% tempranillo	18,95€
Ibérico / Uva: tempranillo	21,85€
Beronia crianza / Uva: 100% tempranillo.....	21,95€
Sierra Cantabria roble Rioja / Uva: Tempranillo	21,55€
Viña Vicuana singular Rioja / Uva: Tempranillo y Graciano	62,00€

VINI BIANCHI

Viña Pomal blanco / Uva: Viura y malvasía.....	19,85€
La Vicalanda Blanco / Uva: Tempranillo blanco	34,95€
Raimat Turons La Pleta / Uva: Chardonnay	25,50€
El Paseante La Charla / Uva: Verdello sobre Lias.....	18,85€
El Paseante La Duda DO Monterrei / Uva: Godello 100%	24,85€
Marqués de Riscal Sauvignon blanc / Uva: Sauvignon blanc.....	25,80€
Beronia verdejo / Uva: Verdejo.....	19,95€
Viña Sol (Penedés) / Uva: Parellada y Garnacha blanca.....	16,85€
San Valentín semi (Penedés) / Uva: Parellada.....	16,85€
Paco & Lola Vintage (Rias Baisas) / Uva: 100% Albariño.....	36,25€

VINI ROSA

Conatvs pink (Fuerteventura) / Uva: Listan prieto y Listan negro.....	28,85€
Torres de Casta (Penedés) / Uva: Garnacha y Mazuelo	16,25€

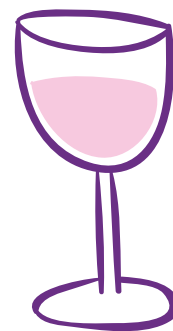
CAVAS

Lanson 1760 Champagne / Uva :Chardonnay, Pinot-Noir	64,00€
CV ARS Collecta Blanc de Blancs	
Uva: Chardonnay, Parellada, xarel-lo	38,00€
CV ARS Collecta Grand Rose Brut	
Uva: pinot noir y xarel-lo, trepat	38,00€
CV Codorniu Cuvee Original Eco Brut	
Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada.....	19,95€
CV Codorniu Cuvee Original Rosado Brut	
Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada.....	19,95€
Codorniu Benjamín 0,200L / Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada.....	7,00€

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA



Tous les prix incluent la TVA



VINS DE LA MAISON

D. Origen Valle del Cinca - Penedés - Bodegas Nuviana

Nuviana blanco / Uva: Chardonnay.....	14,85€
Nuviana rosado / Uva: Cabernet Sauvignon + Tempranillo	14,85€
Nuviana tinto / Uva: Cabernet + Tempranillo.....	14,85€

De notre propre vignoble et de notre propre cave, nous vous offrons les

VINS DE FUERTEVENTURA

D. ORIGEN ISLAS CANARIAS

BODEGA CONATVS

Conatvs Tinto 2023 / Uva: Listan negro y tintilla, virjadiego negro	32,10€
Conatvs Airam Blanco 2023 / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco.....	28,85€
Conatvs Pink 2023 / Uva: Listan Prieto y Listan Negro.....	28,85€
Conatvs Baboso Negro / Uva: Baboso negro	62,00€

VINS CANARIENS ROUGES

Conatvs Tinto 2023 (Fuerteventura).....	32,10€
Uva: listan prieto, listan negro y tintilla	
Conatvs Baboso Negro 2023 (Fuerteventura)	62,00€
Uva: Baboso negro 100%	
Viñatico Tinto 2023 (Tenerife) / Uva: Listan negro 100%	25,25€

VINS CANARIENS BLANCS

Conatvs Airam (Fuerteventura) / Uva: Malvasia, Diego y listan blanco..	28,85€
Timanfaya (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica.....	45,00€
Rubicón semi y seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica	31,25€
Grifo Semi o Seco (Lanzarote) / Uva: Malvasía volcánica.....	31,95€
Testamento (Tenerife) / Uva: Malvasía aromática	25,55€

ROUGES DE RIBERA DEL DUERO

Legaris roble / Uva: Tinta fina	17,95€
Finca Resalso / Uva: Tempranillo.....	19,85€
Emilio Moro / Uva: Tempranillo.....	37,25€
Teófilo Reyes / Uva: Tempranillo.....	33,95€
Pago de los Capellanes Uva: Tempranillo.....	33,95€
Valtravieso crianza / Uva: Tinta fina	28,95€
Protos Roble / Uva: 100% Tempranillo	19,85€
Celeste Roble / Uva: Tinto fino.....	18,55€

ROUGES DE LA RIOJA

Viña Pomal crianza / Uva: 100% tempranillo	18,95€
Ibérico / Uva: tempranillo	21,85€
Beronia crianza / Uva: 100% tempranillo.....	21,95€
Sierra Cantabria roble Rioja / Uva: Tempranillo	21,55€
Viña Vicuana singular Rioja / Uva: Tempranillo y Graciano	62,00€

AUTRES VINS BLANCS

Viña Pomal blanco / Uva: Viura y malvasia.....	19,85€
La Vicalanda Blanco / Uva: Tempranillo blanco	34,95€
Raimat Turons La Pleta / Uva: Chardonnay	25,50€
El Paseante La Charla / Uva: Verdello sobre Lias.....	18,85€
El Paseante La Duda DO Monterrei / Uva: Godello 100%	24,85€
Marqués de Riscal Sauvignon blanc / Uva: Sauvignon blanc.....	25,80€
Beronia verdejo / Uva: Verdejo.....	19,95€
Viña Sol (Penedés) / Uva: Parellada y Garnacha blanca.....	16,85€
San Valentín semi (Penedés) / Uva: Parellada.....	16,85€
Paco & Lola Vintage (Rias Baisas) / Uva: 100% Albariño.....	36,25€

VINS ROSÉS

Conatvs pink (Fuerteventura) / Uva: Listan prieto y Listan negro.....	28,85€
Torres de Casta (Penedés) / Uva: Garnacha y Mazuelo	16,25€

CAVAS

Lanson 1760 Champagne / Uva :Chardonnay, Pinot-Noir	64,00€
CV ARS Collecta Blanc de Blancs	
Uva: Chardonnay, Parellada, xarel-lo	38,00€
CV ARS Collecta Grand Rose Brut	
Uva: pinot noir y xarel-lo, trepat	38,00€
CV Codorniu Cuvee Original Eco Brut	
Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada	19,95€
CV Codorniu Cuvee Original Rosado Brut	
Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada.....	19,95€
Codorniu Benjamín 0,200L / Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada.....	7,00€

Tous les prix incluent la TVA



te recomendamos / we recommend

1º BODEGA CON D.O.P.
EN FUERTEVENTURA



CONATVS
FUERTEVENTURA

conatvs.com