

MENU

ARCHILE
BISTRO FUSION

IS A JOURNEY OF
FLAVOURS AROUND
THE WORLD



www.archilebistro.com

ALMEJAS A LA MARINERA 13
CLAMS IN MARINERA SAUCE

CROQUETAS DE BACON Y PLÁTANO 13
BACON AND BANANA CROQUETTES

Crema de almagrote / 6 piezas

Cream of almagrote dip (typical Canarian cheese dip) / 6 pieces



GAMBAS AL AJILLO 14
GARLIC PRAWNS

Flambeado con pastís

Flambéed with pastís



GAMBAS CON SALSA THAI 14
PRAWNS WITH THAI SAUCE



GYOZA DE PATO CONFITADO 14
MARINATED DUCK GYOZA

Mayonesa de kimchi y mango

Kimchi mayonnaise and mango



BURRATA CON TOMATE, ANCHOAS Y PIÑONES 14
**BURRATA WITH TOMATOES, ANCHOVIES AND
PINE NUTS**



CROQUETAS DE TXANGURROS 16
CRAB CROQUETTES

(Cangrejo) / 6 piezas / Alioli de mariscos

Seafood alioli / 6 pieces



<p>SASHIMI DE SALMÓN 16</p> <p>SALMON SASHIMI</p> <p><i>Algas wakame</i> <i>Wakame seaweed</i></p> <p> </p>
<p>CEVICHE DE SALMÓN 16</p> <p>SALMON CEVICHE</p> <p><i>Leche de tigre</i> <i>Tiger milk dressing</i></p> <p>  </p>
<p>CARPACCIO DE PULPO 17</p> <p>OCTOPUS CARPACCIO</p> <p><i>Marinado al aceite de albahaca / Limón / Ahumado</i> <i>Basil and lime vinaigrette / Smoked</i></p> <p></p>
<p>CALAMARES ANDALUZA 18</p> <p>ANDALUSIAN SQUID</p> <p><i>Alioli de azafrán</i> <i>Saffron alioli</i></p> <p>   </p>
<p>TARTAR DE ATÚN 18</p> <p>TUNA TARTARE</p> <p><i>Guacamole / Tobiko / Caviar de wasabi</i> <i>Guacamole / Tobiko eggs / Wasabi caviar</i></p> <p>   </p>
<p>CARPACCIO DE WAGYU 18</p> <p>WAGYU BEEF CARPACCIO</p> <p><i>Setas shiitake confitadas / Salsa warishita marinada</i> <i>Confit shiitake mushrooms / Warishita marinade dressing</i></p> <p>   </p>
<p>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 22</p> <p>IBERIAN BELLOTA HAM</p>

LENGUADO A LA "MEUNIER" 24
SOLE "MEUNIER" STYLE



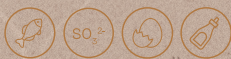
PULPO CANARIO 24
CANARIAN OCTOPUS

Papas "arrugadas" tradicionales / Mojo
Wrinkle potatoes (arrugadas) / Mojo dip (typical Canarian sauce)



LUBINA 25
SEA BASS

Puré de papas / Sepia con muselina de mostaza de 3 hierbas
Mashed potatoes / Mustard and 3 herbs mousseline



ATÚN EN COSTRA 25
CRUSTED TUNA

Guacamole / Mousse de pimiento rojo / Emulsión de soja
Guacamole / Red pepper mousse / Soy emulsion



BACALAO A LA PLANCHA 28
GRILLED COD

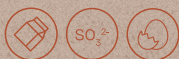
Crema de chalota / Puré de patatas
Shallot cream / Mashed potatoes sautéed



HAMBURGUESA ARCHILE
ARCHILE BURGER

22,5

*Doble carne Angus y Wagyu / Cheddar /
Bacon / Cebolla caramelizada / Mayonesa de trufa*
*Angus and Wagyu beef burger / Cheddar /
Bacon / Caramelized onions / Truffle mayonnaise*



ENTRECÔTE TAGLIATA
ENTRECÔTE TAGLIATA

24

300gr / Rúcula / Tomate seco / Parmesano / Papas fritas
*300gr / Arugula / Sundried tomato / Parmesan / cheese /
French fries*



JACKS TARTAR
JACKS TARTARE

25

Ahumado con Jack Daniels / Ensalada / Papas fritas
Smoked with Jack Daniels / Salad / French fries



ENTRECÔTE AL GRILL
GRILLED ENTRECÔTE

26

*300gr / Ensalada / Papas fritas / Salsa a elegir**
*300gr / Salad / French fries / Sauce of your choice**

SOLOMILLO AL GRILL
GRILLED SIRLOIN

28

*Ensalada / Papas fritas / Salsa a elegir**
*Salad / French fries / Sauce of your choice**

ENTRECÔTE GOURMET
GOURMET ENTRECÔTE

32

*500gr / Ensalada / Papas fritas / Salsa a elegir**
*500gr / Salad / French fries / Sauce of your choice**

Salsa Bearnesa / Bearnesa sauce



Salsa pimienta / Pepper sauce



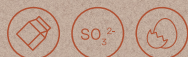
Salsa champiñón / Mushroom sauce



**CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO AL VINO
TINTO**
**IBERIAN PORK CHEEKS WITH RED WINE
SAUCE**

28

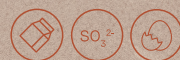
Chalota / Muselina de papa
Shallots and red wine sauce / Potato
mousseline



TOURNEDOS ROSSINI
TOURNEDOS ROSSINI

32

Laqueado salsa Oporto / Foie snaqueado / Champiñones eryngii
Lacquered with Port sauce / Foie gras / Eryngii mushrooms



JARRETE DE CORDERO
LAMB SHANK

32

Puré de papas / Chirivía y jengibre
Mashed potatoes / Parsnip and ginger



LINGUINE VONGOLE
VONGOLE LINGUINI

18



RAVIOLIS DE BOLETUS
BOLETUS MUSHROOMS RAVIOLIS

18

Salsa trufada
Truffle sauce



FALAFELS
FALAFELS

19

Hummus de garbanzo / Suave mousse de pimiento rojo
Chickpea hummus / Soft red pepper mousse



MENU INFANTIL / CHILD MENU

HAMBURGUESA JUNIOR
JUNIOR BURGER

12

Acompañada con papas fritas
French fries



FINGERS DE POLLO
CHICKEN FINGERS

12

Acompañada con papas fritas
French fries



SERVICIO DE PAN
BREAD SERVICE

2,50



CRÈME BRÛLÉE
CRÈME BRÛLÉE

6,50



COPA DE SORBETE DE 3 BOLAS
SORBET CUP / 3 SCOOPS

7

EXPLOSIÓN DE COCO
COCONUT EXPLOSION

10



TIRAMISÚ A NUESTRO ESTILO
TIRAMISU ARCHILE'S STYLE

12



TARTA DE QUESO CON CHOCOLATE BELGA
CALIENTE
CHEESECAKE WITH HOT BELGIAN
CHOCOLATE

12



MIX DE QUESOS CANARIOS
MIX OF CANARIAN CHEESES

14



ALERGENOS / ALLERGENS

Crustáceos Crustacean	Gluten Gluten	Huevo Eggs	Pescado Fish	Cacahuete Peanut	Soja Soy	Leche Milk
Frutos de cáscara Nuts	Apio Celery	Mostaza Mustard	Sésamo Sesame	Sulfitos Sulfites	Moluscos Molluscs	Altramuzes Lupins