

CAPE NAO

R E S T A U R A N T

PARA PICAR · TO SHARE · ZUM TEILEN

Mejillones de roca al vapor con vinagreta de cítricos Steamed rock mussels with citrus vinaigrette Gedämpfte Felsenmuscheln mit Zitrusvinaigrette	 
10€	2500W
Calamares a la andaluza con mayonesa de su tinta Andalusian-style squid with ink mayonnaise Tintenfisch nach andalusischer Art mit Tintenmayonnaise	  
15,50€	3875W
Croquetas de cochinillo y manzana asada con mayonesa de mojo verde Suckling pig and roasted apple croquettes with green mojo mayonnaise Spanferkel- und Bratapfelkroketten mit grüner Mojo-Mayonnaise	    
10,50€	2625W
Croquetas cremosas de queso cabrales con emulsión de ajo asado Creamy Cabrales cheese croquettes with roasted garlic emulsion Cremige Cabrales-Käsekroketten mit gerösteter Knoblauchemulsion	   
9€	2250W
Tartar de atún con vinagreta japonesa y aguacate Tuna tartare with Japanese vinaigrette and avocado Thunfisch-Tartar mit japanischer Vinaigrette und Avocado	    
16€	4000W
Coca escalivada con bonito en escabeche y berros Escalivada coca with pickled tuna and watercress Escalivada-Coca mit eingelegtem Thunfisch und Brunnenkresse	   
11€	2750W
Berenjena a la llama con emulsión de yogur, oliva negra, miel de palma y almendras Flamed eggplant with yogurt emulsion, black olive, palm honey, and almonds Flammierte Aubergine mit Joghurtemulsion, schwarzen Oliven, Palmenhonig und Mandeln	   
9,50€	2375W
Salmorejo de tomate con camarones avechichados y crujiente de alga nori Tomato salmorejo with crispy shrimp and nori seaweed Tomaten-Salmorejo mit knusprigen Garnelen und Nori-Algen	  
7€	1750W

ENSALADAS · SALADS · SALATE

Ensalada de ventresca y tomates con alcacharras Ventresca and tomato salad with capers Ventresca- und Tomatensalat mit Kapern	 
14,50€	3625W
Ensalada Cape Nao La Palma: lechuga, piña de El Hierro, calabaza, queso palmero, tomate cherry, cebolla, aguacate y almendras Cape Nao La Palma Salad: lettuce, El Hierro island pineapple, pumpkin, palmero cheese, cherry tomato, onion, avocado and almonds ape Nao La Palma Salat: Kopfsalat, Ananas der Insel El Hierro, Kürbis, Palmero-Käse, Kirschtomaten, Zwiebeln, Avocado und Mandeln	 
14€	3500W
Saam de pollo César Caesar chicken Saam Caesar-Hühnchen-Saam	    
14,50€	3625W
Ensalada de remolacha asada con rulo de cabra trufado, tomate cherry, rúcula y pistacho Roasted beet salad with truffled goat cheese, cherry tomatoes, arugula, and pistachios Gerösteter Rote-Bete-Salat mit Trüffel-Ziegenkäse, Kirschtomaten, Rucola und Pistazien	  
15€	3750W



Este restaurante tiene información sobre alérgenos disponible bajo petición. Este establecimiento lleva a cabo el cumplimiento del real decreto 1410/2006 de 1 de diciembre sobre prevención de la parasitosis por anisakis.

This restaurant has allergens information available upon request. This establishment complies with Royal Decree 1410/2006 of 1 December on the prevention of anisakis parasitosis.

In diesem Restaurant sind Informationen zu Allergenen auf Anfrage erhältlich. Dieses Lokal erfüllt die Anforderungen des Königlichen Dekrets 1410/2006 vom 1. Dezember zur Vorbeugung gegen Anisakis-Parasitose.

ARROCES · RICE DISHES · REISGERICHTE

Paella de sepia con carabineros y su coral
Cuttlefish paella with carabineros and its coral
Sepia-Paella mit Carabineros und deren Koralle



22€/PAX... 5500W/PAX

Arroz negro con pulpo braseado

Black rice with braised octopus

Schwarzer Reis mit geschmortem Oktopus



20€/PAX... 5000W/PAX

Paella de cochinillo negro canario, mayonesa de mojo palmero y vegetales de la isla

Canary black suckling pig paella with Palmero mojo mayonnaise and island vegetables

Kanaren-Schwarzswein-Paella mit Palmero-Mojo-Mayonnaise und Inselgemüse



20€/PAX... 5000W/PAX

Paella de verdura con mini hortalizas y brotes tiernos

Vegetable paella with baby vegetables and tender shoots

Gemüsepaella mit Baby-Gemüse und zarten Trieben



18€/PAX... 4500W/PAX

Rosejat de fideos con butifarra y calamar de potera

Rosejat noodles with sausage and squid

Rosejat-Nudeln mit Wurst und Tintenfisch



21€/PAX... 5250W/PAX

DE LA MAR · FROM THE SEA · AUS DEM MEER

Lubina atlántica a la espalda con vegetales de la huerta

Atlantic seabass grilled with garden vegetables

Atlantischer Seebarsch mit Gartengemüse gegrillt



22€ ... 5500W

Caldereta de pescado

Fish stew

Fischeintopf

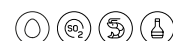


24€ ... 6000W

Carabineros asados con huevos de corral, papa bonita, pimientos de padrón y emulsión de ajo asado
Grilled carabineros with farm eggs, papa bonita potatoes, padrón peppers
and roasted garlic emulsion

Gegrillte Carabineros mit Bauerneiern, Papa-Bonita-Kartoffeln, Padrón-Paprika

und gerösteter Knoblauchemulsion



21€ ... 5250W

DE LA TIERRA · FROM THE LAND · VOM LAND

Canelón de pollo asado con bechamel de queso palmero, jamón ibérico y trufa

Roast chicken cannelloni with Palmero cheese béchamel, Iberian ham, and truffle

Hähnchen-Cannelloni mit Palmero-Käse-Béchamel, Iberischem Schinken und Trüffel



15,50€ ... 3875W

Rib eye de angus al grill con patatas asadas y pimientos de padrón

Grilled Angus rib eye with roasted potatoes and padrón peppers

Gegrilltes Angus-Ribeye mit Ofenkartoffeln und Padrón-Paprika

23€ ... 5750W

Paletilla de cabrito asado

Roast kid shoulder

Gebratene Ziegenkeule



25€ ... 6250W

POSTRES · DESSERTS · DESSERTS

Surtido de helados y sorbetes (Vainilla, chocolate, fresa, turrón, plátano y sorbete de limón)

Assorted ice creams and sorbets (Vanilla, chocolate, strawberry, nougat,
banana, and lemon sorbet)

Gemischtes Eis und Sorbets (Vanille, Schokolade, Erdbeere,

Nougat, Banane und Zitronensorbet)



3€/UD... 750W/UD

Nuestra versión del banoffee: Bizcocho de almendras, toffee de maracuyá y helado de plátano

Our version of banoffee: Almond sponge cake, passion fruit toffee,
and banana ice cream

Unsere Version von Banoffee: Mandelbiskuit, Passionsfrucht-Toffee und Bananeneis



6,50€ ... 1625W

Tarta de queso palmero con naranja, chocolate y avellanas

Palmero cheesecake with orange, chocolate, and hazelnuts

Palmero-Käsekuchen mit Orange, Schokolade und Haselnüssen



6,50€ ... 1625W

Crema catalana de plátano

Banana Catalan cream

Bananen-Crème-Catalan



6,50€ ... 1625W

Fruta aromatizada de temporada con infusión de cítricos y canela

Seasonal flavored fruits with citrus and cinnamon infusion

Saisonale Früchte mit Zitrus- und Zimt-Infusion



5€ ... 1250W