



NEREO

COCKTAILS & FOOD

The art of tasting

NEREO

COCKTAILS & FOOD

COMIDA · FOOD · MAHLZEIT

Pan tostado con aceite, sal y mantequilla casera 2,80€

Toasted bread with oil, salt and homemade butter
Geröstetes Brot mit Öl, Salz und hausgemachter Butter

Tabla de quesos canarios artesanos con confitura de nuestra Finca de Veneguera 10,80€

Artisan Canarian cheese platter with jam
Platte mit handgemachten Kanarischen Käsesorten

Tosta de jamón ibérico con emulsión de tomate y aceite 5,90€

Iberian ham toast with tomato and olive oil emulsion
Kleine Röstbrottscheibe mit iberischem Schinken und Tomaten-Öl-Emulsion

Pan crujiente de anchoas con cebolla roja asada y tomate ahumado 4,50€

Anchovy toast with roasted red onion and smoked tomato
Kleine Röstbrottscheibe mit Anchovis und roter Ofenzwiebel sowie geräucherter Tomate

Tosta de atún patudo marinado y mojo de almendras 6,20€

Marinated bigeye tuna and almond toast
Kleine Röstbrottscheibe mit mariniertem Großaugenthun und Mandel-Mojo

¿No te decides? Trío de tostas 15,20€

Toast Trio
Röstbrot-Trio

Pan de gambas, guacamole, gamba asada y mayonesa de kimchi 4,90€

Prawn bread, guacamole, grilled prawn and kimchi mayonnaise
Krevettenbrot mit Avocadocreame, gegrillter Garnele und Kimchi-Mayonnaise

Atún marinado con hojaldre, cherrys confitados, mayonesa de trufa y sésamo 7,90€

Marinated tuna with puff pastry, candied cherries, truffle and sesame mayonnaise
Marinierter Thunfisch mit Blätterteig, kandierten Kirschen, Trüffel- und Sesammayonnaise

Ceviche de lubina con leche de tigre y batata 10,20€

Sea bass ceviche with leche de tigre (tiger's milk) and sweet potato
Seebarsch-Ceviche mit Tigermilch und Süßkartoffel



Cata de tomates con sales y aceites 10,90€

Tomato tasting with salts and oils
Tomatenverkostung mit Salzen und Ölen

Niguri ibérico con papas paja, jamón y huevos de codorniz 6,50€

Iberian niguri with straw potatoes, ham and quail eggs
Iberisches Nigiri mit Strohkartoffeln, Schinken und Wachteleiern

Tori de pato 8,90€

Duck tori
Ente Tori

Poke veggie con fruta marinada, brócoli, arroz, edamame y vinagreta de frutos secos y maracuyá. 7,90€

Veggie poke with marinated fruit, broccoli, rice, edamame and nut vinaigrette
Veggie Poke mit mariniertem Obst, Brokkoli, Reis, Edamame und Nussvinaigrette.

Brochetas de pollo con salsa de maní 9,80€

Chicken skewers with peanut sauce
Hähnchenspieße mit Manisauce

Carpaccio de buey con grissinis y mayonesa de mostaza 14,50€

Beef carpaccio with grissini and mustard mayonnaise
Rindercarpaccio mit Grissinis und Senfmayonnaise

POSTRE · DESSERT · NACHTISCH

Texturas de chocolate 6,00€

Chocolate in textures
Schokolade in Texturen

Pannacotta de Mojito 5,80€

Mojito's pannacotta
Mojito-Panna Cotta

Milhojas de haba tonka y yuzu 5,90€

Mille-feuille of tonka bean and yuzu
Mille-feuille mit Tonkabohne und Yuzu