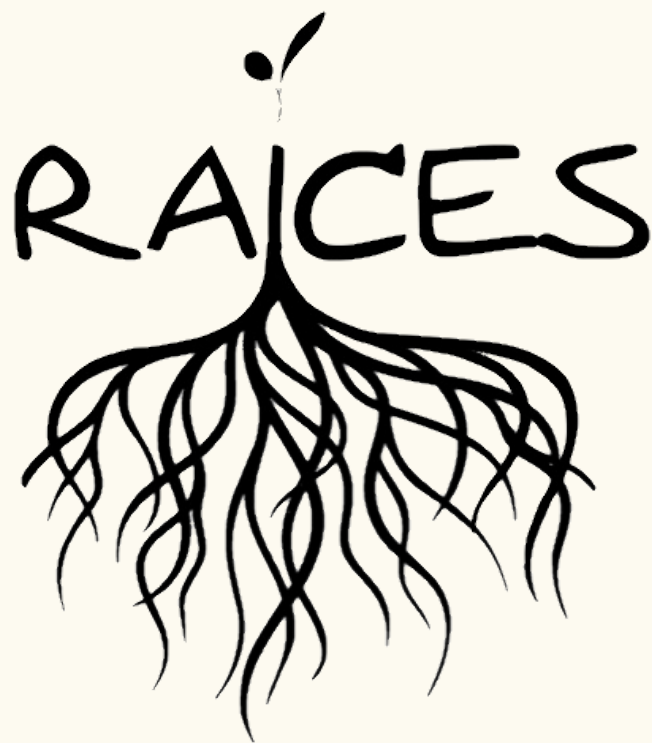




RESERVAS AL WHATSAPP / RESERVATIONS THROUGH WHATSAPP
+34 682 762 322

Instagram · Tiktok · Facebook · Tripadvisor · Google Maps

WWW.RAICESGRANTARAJAL.COM



Raíces: una historia que vuelve a la vida

Este local, donde hoy nos encontramos, fue en su día uno de los primeros supermercados de Fuerteventura, fundado por los padres de Mónica, Teresa y Juan. Con esfuerzo y dedicación, lograron convertirlo en un referente. Décadas más tarde, ese mismo espíritu de trabajo y compromiso inspira el nacimiento de Raíces, un proyecto personal cargado de significado. El gran compromiso de su familia y la dedicación al trabajo de todos sus componentes, han marcado de forma indiscutible el carácter de su fundadora, desde sus abuelos, su tía y sus padres, todos ellos trabajadores incansables.

Raíces nació como fruto de una gran pasión entre dos personas, quienes vieron la oportunidad de realizar su sueño. Principalmente, era la materialización a través de la gastronomía de un profundo sentimiento de amor.

Actualmente, Raíces, es la personificación de su fundadora, Mónica. Majorera de Gran Tarajal y criada en este mismo edificio, desarrolló su trayectoria profesional en la abogacía durante más de veinte años, tanto en Canarias como en el resto de España. Con el paso del tiempo, decidió dar un giro a su vida y apostar por su segunda pasión: la cocina. Al unirla con su tierra, su hogar y sus raíces, nació este sueño convertido en restaurante.

Para emprender este nuevo camino, Mónica decidió formarse en el Basque Culinary Center de San Sebastián, convencida de que la pasión debía ir acompañada de excelencia y técnica. El resultado es una propuesta gastronómica que combina la frescura del producto local con un cuidado especial en cada detalle.

Porque dar comer es dar amor

El nombre Raíces no es casualidad: representa el regreso al origen, el valor de la tradición y el deseo de compartir con cada comensal un pedazo de historia. La idea también se refleja en el nombre de la Tasca, *La Abuela Victoria*, visible en el rótulo exterior como homenaje a su abuela, con quien dice sentirse siempre acompañada. La decoración del espacio acompaña este viaje a la memoria: desde la réplica de la silla de barbero de su padre, hasta la televisión antigua y las herramientas del campo mayorero que evocan la vida de quienes dieron forma a este lugar.

Hoy, en Raíces, ofrecemos mucho más que comida: proponemos una experiencia. Una cocina española, basada en productos frescos, locales y de temporada. Un servicio cercano y atento, donde cada plato cuenta una historia y cada detalle tiene un propósito. Porque en Raíces, comer es también volver al origen. Y sobre todo, como le gusta decir a Mónica, en palabras de su gran amigo, "*porque dar de comer es dar amor*", "*porque alimentar es amar*".

Porque alimentar es amar



Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Especialidades

Ropa Vieja de Pulpo 14.50€

¡Nuestro aclamado plato del programa Como en Casa, de Televisión Canaria!

Carne de Cabra Majorera 19.00€

Plato tradicional majorero de Carne de Cabra Estofada, cocinado a baja temperatura durante más de cuatro horas, servido con su salsa intensa de hierbas aromáticas

Pulpo Frito 20€

Pulpo frito emplatado sobre una cama de puré de papas majoreras al estilo Raíces, acompañado con nuestra ensalada de pimientos y tomates Km0

Nuestros Arroces

Utilizamos diferentes tipos de arroces, arroz Bomba de Calasparra, arroz variedad Sendra, para garantizar la correcta técnica y el sabor explosivo en nuestros arroces. Todos nuestros arroces son mínimo para dos personas.

*¡Sólo los
Fines de
Semana!*

Paella de la Huerta 18.00€
Arroz Selección con verduras fresca según temporada por persona

Arroz Meloso de la Tierra 20.00€
Arroz Selección con secreto Ibérico y pollo de corral por persona

Arroz Meloso del Mar 22.00€
Arroz Selección con chipirones, langostinos y pulpo local por persona





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Entrantes

Servicio de Pan y Ali-oli Casero

1.50€ por persona

Uvas y Quesos saben a Besos 13.00€

Selección de Quesos Auténticos de Cabra de Fuerteventura, acompañados de mermelada de tomate casera al estilo de la Abuela

Carpaccio de Pulpo Local con toques Canarios 14.50€

Pulpo local finamente cortado, emplatado con Alcaparras y Granadas Majoreras, láminas de papas y almogrote casero

Roast Beef Casero 13.00€

Carne de Ternera marinada al estilo del Chef, hecho al horno, cortado en lonchas finas y acompañada de rúcula y alcaparras, escamas de Parmesano y AOVE

Salpicón de Pulpo y Langostinos 13.50€

Pulpo y langostinos sobre una cama de verduras, emulsionado al estilo Raíces

Langostinos al Ajillo 11.50€

Plato tradicional español de langostinos al ajillo con nuestro guiño

Croquetas Caseras 11.00€

Selección según día, a consultar





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



De la Finca

Ofrecemos una selección de platos vegetarianos, utilizando productos Km0 de Fuerteventura, y de nuestra Finca en Tuineje

Carpaccio de Remolacha	13.00€
Remolacha finamente cortada, rúcula fresca, fruta de temporada y queso Rulo de Cabra	
Croquetas Caseras de Verduras	11.00€
Selección según día	
Ensalada César	13.50€
Ensalada de lechuga, pollo empanado, nuestra salsa César casera y queso parmesano rallado	
Ensalada Raíces	13.00€
Ensalada mixta con verduras frescas y frutas del día	





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



De la Tierra

Todas nuestras carnes están hechas en nuestra Parrilla de Piedra Volcánica

Chuletón Nacional Fresco de Ternera 1Kg 45€

**Servido con verduras frescas al horno y papas fritas
majoreras**

Cordero con Miel y Pistacho 22€

**Cordero con miel y pistacho hecho al grill acompañada de
papas panaderas y ensalada verde**

Medallones de Solomillo al Grill 22€

**Medallones de Solomillo a la parrilla y acompañados de
verduras y papas al horno**

Salsa de Champiñones + 3.00€

Salsa de Pimienta + 3.00€

Entrecot al estilo Raíces 22€

**Entrecot al grill cortado en tiras, presentado con rúcula,
tomates cherry de Fuerteventura, crema balsámica y
queso de Cabra de Fuerteventura, y acompañado de
papas fritas**

Carne de Cochino 16€

**Plato tradicional majorero de carne de cochino frita
acompañado de papas fritas**

Escalope de Ternera 18€

Sin comentarios...





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Del Mar

Todos nuestros Pescados van acompañados de Papas Arrugadas y Ensalada Fresca, junto con nuestro Mojo Picón casero

Pescado Fresco Local

A la espalda · Frito · Limpio sin Espinas

Acompañado de Papas Arrugadas y Ensalada, con nuestro Mojo Picón casero

Según Captura
y Peso

Nuestra Fritura de Mar

22.00€

Calamares, chipirones, langostinos y gambones fritos, servidos con ensalada y papas fritas caseras

Atún Fresco Local

21.50€

Atún Fresco cortado en tiras salteadas al estilo Asiático con verduras frescas y un toque de salsa de Soja

Chipirones a la Plancha

16.50€

Servido con papas arrugadas, ensalada y mojo casero





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Postres

Todos nuestros Postres son caseros y hechos en el día

Tarta de Queso 6.00€

Frutos Rojos · Caramelo · Chocolate

Cremosa Tarta de Queso con base de Galleta al Horno

Polvito Uruguayo 6.00€

**Postre tradicional Canario montado en capas de galletas y
Suspiros, con nuestro crema de Polvito Uruguayo**

Tarta de la Abuela Victoria 6.00€

¡La Tarta más preciada de Raíces!

**Espanjosa Tarta de Almendras bañada con almíbar
secreto y terminada con toques de lima**

Coulant de Chocolate 6.00€

Volcán de Chocolate acompañado de Sorbete de Fresas





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Vinos Blancos

ARCHIPIÉLAGO CANARIO

Copa · Botella

Yaiza

6.00 · 30€

Lanzarote · Seco, Semidulce, Afruitado, Rosado

Lágrima de Malvasía

6.00 · 30€

Lanzarote · Seco, Semidulce

VINOS BLANCOS NACIONALES

Casal de Armán

6.00 · 30€

D.O. Ribeiro · Seco

Pionero

5.50 · 25€

Albariño

Loess Seco

5.50 · 25€

Rueda: Verdejo

Árabe Dulce

4.50 · 17.50€

Extremadura: Sauvignon Blanc

Flamenco Seco

3.50 · 15€

Rueda: Sauvignon Blanc · Verdejo

Perrito Faldero

3.50 · 15€

Rioja · Afruitado





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Vinos Tintos

NACIONALES - LA RIOJA

Copa · Botella

Ramón Bilbao Crianza
Tempranillo

4.50 · 20€

Ramón Bilbao Edición Limitada
Garnacha

5.50 · 25€

Ábalos Crianza
Tempranillo · Graciano · Garnacha

3.50 · 15€

NACIONALES - RIBERA DEL DUERO

Misiva Roble
Tempranillo

4.00 · 17.50€

Teófilo Reyes Tamiz
Tempranillo

4.50 · 20€

Teófilo Reyes Edición Limitada
Tempranillo

6.50 · 32€

Carmelo Rodero Cosecha Tinto
Tempranillo

6.00 · 30€

Pago de los Capellanes
Tempranillo

55€





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Rosé, Cavas & Prosecco

VINOS ROSADOS

Copa · Botella

Sierra Cantabria

5.50 · 25€

Tempranillo · Garnacha

Lágrima de Malvasía Rosado

6.00 · 30€

D.O. Lanzarote | Malvasía Volcánica

Protocolo

3.50 · 15€

Tempranillo · Bobal

CAVA BRUT

Miracle

4.50 · 20€

Valencia: Macabeo · Xarel·lo · Parellada

Provetto

3.00 · 12.50€

Castilla La Mancha: Macabeo · Xarel·lo · Parellada

PROSECCO

Lunetta

5.50 · 25€

Glera





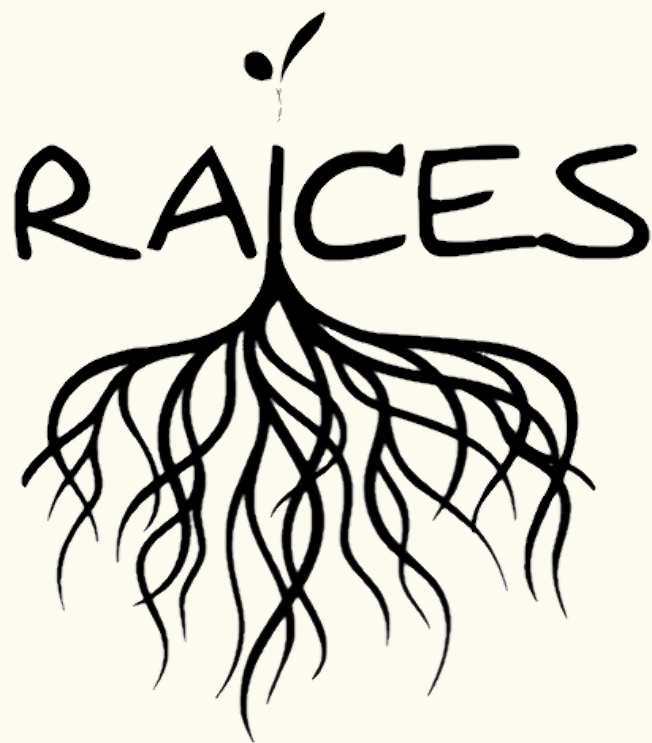
Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Cócteles

Sangría Casera	Copa • ½ Litro • Litro
Vino Tinto • Vino Blanco • Cava	5.00 • 9.00 • 17.50€
Aperol Spritz	5.50€
Aperol, prosecco, agua con Gas	
Mojito	8.00€
Clásico • Fresa • Coco • Piña • Maracuyá	
Piña Colada	8.00€
Margarita	8.00€
Daiquiri	8.00€
Clásico • Mango • Fresa	
Caipirinña	8.00€
Cosmopolitan	8.00€
Sex on the Beach	8.00€





**AGRADECEMOS QUE COMPARTAN VUESTRA EXPERIENCIA EN
RAÍCES DEJANDO SU VALORACIÓN EN LAS REDES SOCIALES**

WE KINDLY ASK YOU TO LEAVE A REVIEW AND SHARE YOUR
EXPERIENCE AT RAÍCES WITH OTHERS

