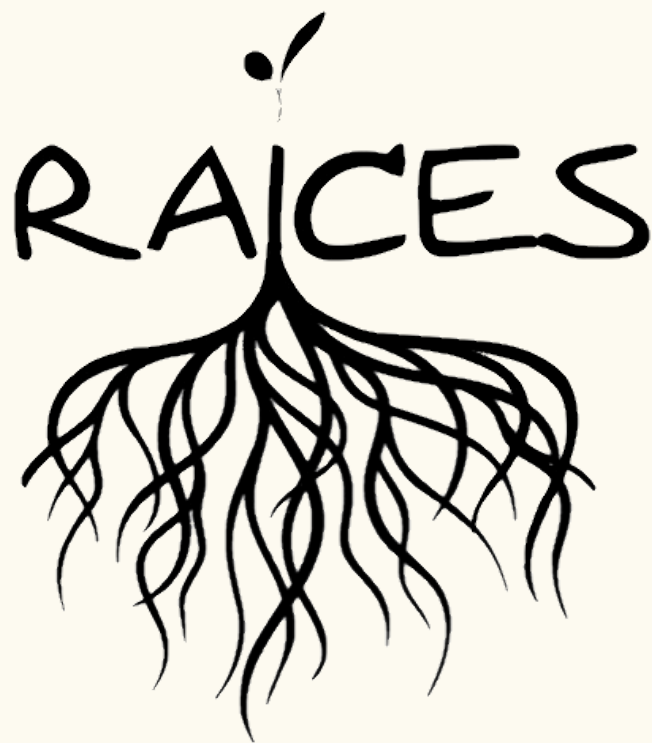




RESERVAS AL WHATSAPP / RESERVATIONS THROUGH WHATSAPP
+34 682 762 322

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€



Raíces: a story brought back to life

This place, where we are today, was once one of the first supermarkets in Fuerteventura, founded by Mónica's parents, Teresa and Juan. With effort and dedication, they turned it into a local benchmark. Decades later, that same spirit of hard work and commitment inspired the birth of Raíces, a personal project full of meaning. The strong commitment of her family and the dedication of all its members have undeniably shaped the character of its founder: from her grandparents to her aunt and her parents, all of them tireless workers.

Raíces was born out of a great passion shared by two people who saw the opportunity to make their dream come true. Above all, it became the materialisation of a profound feeling of love through gastronomy.

Today, Raíces is the personification of its founder, Mónica. Native of Gran Tarajal and raised in this very building, she built her professional career in Law for more than twenty years, both in the Canary Islands and throughout Spain. Over time, she decided to take a new direction and pursue her second passion: cooking. By combining it with her land, her home, and her roots, this dream was brought to life as a restaurant.

Because to feed is to love

To embark on this new path, Mónica trained at the Basque Culinary Center in San Sebastián, convinced that passion must be accompanied by excellence and technique. The result is a culinary proposal that blends the freshness of local products with special attention to every detail.

The name Raíces is no coincidence: it represents a return to the origin, the value of tradition, and the desire to share a piece of history with every guest. This idea is also reflected in the name of the tavern, La Abuela Victoria, visible on the exterior sign as a tribute to her grandmother, with whom she says she always feels accompanied. The décor of the space reinforces this journey into memory: from the replica of her father's barber chair to the vintage television and the traditional farming tools that evoke the lives of those who shaped this place.

Today, at Raíces we offer much more than food: we offer an experience. Spanish cuisine, based on fresh, local, and seasonal products. A warm and attentive service, where every dish tells a story and every detail has a purpose. Because at Raíces, dining also means returning to the origin. And above all, as Mónica likes to say in the words of a dear friend, "to feed is to love."



Same Beach, Different Styles
Different Roots



Our Highlights

Typical Local Octopus Stew 14.50€

Our acclaimed dish shown at regional TV show "Como en Casa"

Truly Special Raíces Dish

Fuerteventura Slow-cooked Goat Meat 19.00€

Traditional Majorero dish of Stewed Goat Meat, slow-cooked for more than four hours, served with its intense aromatic herb sauce

Fried Octopus 20€

Fried octopus plated on a base of mashed local potatoes in the Raíces style, with our homemade salad of red peppers and tomatoes

Rices and Paella

We use various types of rice, including Calasparra Rice, Sendra variety rice, to guarantee the perfect technique and an explosive flavour in our rice servings. All our rice offerings are served for a minimum of two people

Only
for the
Weekends

Paella de la Huerta 18.00€
Premium Rice with fresh seasonal vegetables per person

Mellow Land Rice 20.00€
Premium Rice with Iberic Meat Cut and free-range chicken per person

Mellow Sea Rice 22.00€
Premium Rice with mini-squid, prawns and local octopus per person





Same Beach, Different Styles
Different Roots



Starters

Homemade Ali-oli and Bread

1.50€ per person

Journey into the world of Majorero Cheese 13.00€

Selection of Authentic Goat Cheese from Fuerteventura, served with our Grandma's style homemade tomato jam

Local Octopus Carpaccio with a Canarian touch 14.50€

Finely sliced local octopus, plated with pomegranate and capers from Fuerteventura, and homemade Almogrote

Homemade Roast Beef 13.00€

Chef-style marinated beef, oven-baked, thinly sliced, and accompanied with local arugula and capers, Parmesan flakes, and Extra Virgin Olive Oil

Seafood Salad of Shrimps and Local Octopus 13.50€

Octopus and prawns on a bed of vegetables, emulsified in the Raíces style.

Traditional Spanish Garlic Prawns 11.50€

Traditional Spanish dish of garlic prawns with our special touch

Homemade Croquettes 11.00€

Available selection of the day





Same Beach, Different Styles
Different Roots



The Green Scene

We offer a selection of vegetarian dishes, using locally sourced products from Fuerteventura and our farm in Tuineje

Beetroot Carpaccio	13.00€
Finely sliced beetroot, fresh arugula, seasonal fruits and goat cheese	
Homemade Vegetables Croquettes	11.00€
Available selection of the day	
Caesar Salad	13.50€
Typical salad with lettuce, fried chicken, homemade Caesar dressing and parmesan cheese	
Chef's Salad	13.00€
Mixed salad with fresh vegetables and seasonal fruits	





Same Beach, Different Styles
Different Roots



Meats

All our Meats are Grilled on our Volcanic Stone Grill

Fresh 1 Kg Ribeye Steak 45€

Plated with roasted fresh vegetables and local fries

Grilled Lamb with Honey and Pistachio 22€

Grilled lamb with honey and pistachio, served with sliced baked potatoes and green salad

Grilled Fillet Steak Medallions 22€

Grilled fillet medallions accompanied by baked vegetables and potatoes

Mushroom Sauce ÷ 3.00€

Pepper Sauce ÷ 3.00€

Raíces-style Sirloin Steak 22€

Grilled sirloin cut into strips, presented with arugula, Fuerteventura cherry tomatoes, balsamic cream, local goat cheese and french fries

Fried Local-style Pork 16€

Fried pork in the traditional Fuerteventura style

Local-Style Schnitzel 18€

No comments...





Same Beach, Different Styles
Different Roots



Fish

All our fish are accompanied by local-style “wrinkled” potatoes and fresh salad, along with our homemade Mojo Picón

Fresh Local Fish of the Day

Price per Weight and Type

Local styled · Fried · Boneless

Andalusian-style Mixed Fry of Seafood

22.00€

Fried squid, mini-squid, prawns and shrimps, served with salad and homemade fries

Local Fresh Tuna

21.50€

Fresh tuna cut into strips, stir-fried Asian style with fresh vegetables and a touch of soy sauce.

Grilled Mini-Squid

16.50€

Plated with traditional canarian style potatoes from Fuerteventura, salad and Mojo Picón





Same Beach, Different Styles
Different Roots



Desserts

All our desserts are homemade and cooked during the day

Cheesecake 6€

Red Fruits · Caramel · Chocolate

Creamy Cheesecake with Baked Cookie Base

Polvito Uruguayo 6€

Traditional Canarian dessert layered with biscuits and meringues, with our Polvito Uruguayo cream

Grandma's Victoria Cake 6€

Raices' Most Precious Cake!

Fluffy almond cake soaked in our secret syrup and finished with a touch of Lime

Chocolate Coulant 6€

Chocolate Lava Cake served with our Strawberry Sorbet





Same Beach, Different Styles
Different Roots



White Wines

CANARY ISLANDS

Glass · Bottle

Yaiza

6.00 · 30€

Lanzarote · Dry, Semisweet, Fruity, Rosé

Lágrima de Malvasía

6.00 · 30€

Lanzarote · Dry, Semisweet

NATIONAL - MAINLAND SPAIN

Casal de Armán

6.00 · 30€

D.O. Ribeiro · Dry

Pionero

5.50 · 25€

Albariño

Loess Dry

5.50 · 25€

Rueda: Verdejo

Árabe Sweet

4.50 · 17.50€

Extremadura: Sauvignon Blanc

Flamenco Seco

3.50 · 15€

Rueda: Sauvignon Blanc · Verdejo

Perrito Faldero

3.50 · 15€

Rioja · Fruity





Same Beach, Different Styles
Different Roots



Red Wines

NATIONALS - LA RIOJA

Glass · Bottle

Ramón Bilbao Crianza
Tempranillo

4.50 · 20€

Ramón Bilbao Limited Edition
Garnacha

5.50 · 25€

Ábalos Crianza
Tempranillo · Graciano · Garnacha

3.50 · 15€

NATIONALS - RIBERA DEL DUERO

Misiva Roble
Tempranillo

4.00 · 17.50€

Teófilo Reyes Tamiz
Tempranillo

4.50 · 20€

Teófilo Reyes Limited Edition
Tempranillo

6.50 · 32€

Carmelo Rodero Cosecha Tinto
Tempranillo

6.00 · 30€

Pago de los Capellanes
Crianza

55€





Same Beach, Different Styles
Different Roots



Rosé, Cavas & Prosecco

ROSÉ WINES

Glass • Bottle

Sierra Cantabria

5.50 • 25€

Tempranillo • Garnacha

Lágrima de Malvasía

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





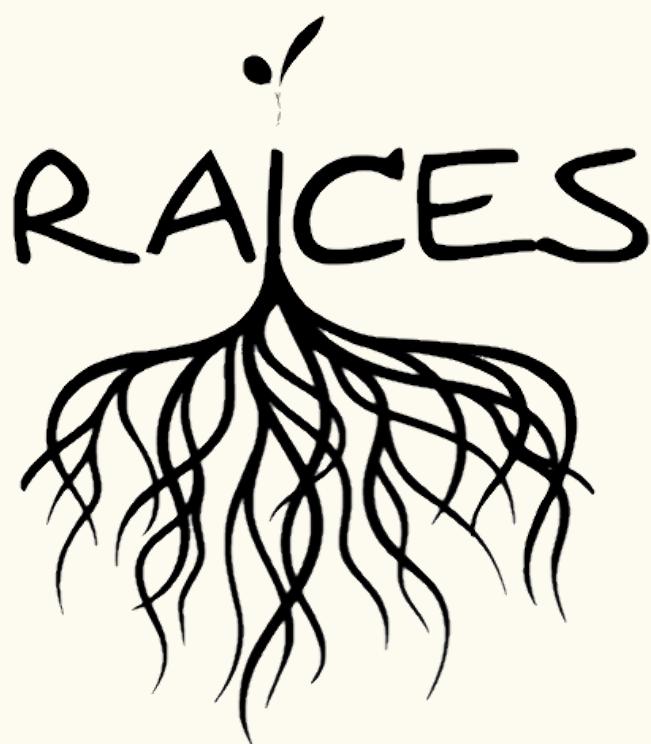
Same Beach, Different Styles
Different Roots



Cocktails

Homemade Sangría	Glass • ½ Litre • Litre
Red Wine • White Wine • Cava	5.00 • 9.00 • 17.50€
Aperol Spritz	5.50€
Aperol, prosecco, sparkling water	
Mojito	8.00€
Classic • Strawberry • Coconut • Pineapple • Passion Fruit	
Piña Colada	8.00€
Margarita	8.00€
Daiquiri	8.00€
Classic • Mango • Strawberry	
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

