

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

Instagram · Tiktok · Facebook · Tripadvisor · Google Maps

WWW.RAICESGRANTARAJAL.COM



Un lugar para estar, para disfrutar, para volver.

En Raíces queremos que cada visita sea algo más que una comida. Un lugar donde sentarse frente al mar, en el corazón de Gran Tarajal, y dejar que el tiempo fluya sin prisas.

Aquí todo empieza al sentarse a la mesa. Comienza a disfrutar con una copa de vino Canario, un Aperol Spritz o un cóctel casero mientras te susurra el sonido del mar.

Nuestra cocina nace de nuestras Raíces, apostando por el producto fresco. Pescado local según el día, carnes a la parrilla y una selección de platos pensados para compartir.

La mesa se llena poco a poco: entrantes ligeros, carpaccios, platos para el centro... sabores sencillos, bien cuidados, para disfrutar.

Creemos en una forma de comer más libre, más cercana, más viva. Probar, compartir, brindar... y alargar el momento sin mirar el reloj.

Raíces es eso: un lugar para estar, para disfrutar, para volver.

Bienvenidos.



Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



El comienzo de la experiencia

NUESTRA SELECCIÓN DE CÓCTELES CASEROS

	Copa · ½ Litro · Litro
Sangría Casera Cava · Vino Tinto · Vino Blanco	6.50 · 10.00 · 18.00€
Spritz Aperol · Limoncello	6€
Martini Rojo · Blanco	6€
Mojito Clásico · Fresa · Coco · Piña · Maracuyá	8€
Piña Colada Ron blanco, zumo de piña y leche de coco	8€
Espresso Martini Vodka, café, licor de café y sirope	8€
Negroni Ginebra, Vermut rojo dulce y Campari	8€





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Para compartir...

Pan majorero, AOVE y sal de escamas de Fuerteventura, y Ali-oli	2.50€ por persona
Uvas y Quesos saben a Besos Selección de Quesos Auténticos de Cabra de Fuerteventura	13€
Croquetas Según selección del día	13€
Langostinos al Ajillo Plato tradicional español de langostinos al ajillo con nuestro guiño	13€
Carpaccio de Pulpo Local con toques Canarios Pulpo local finamente cortado, emplatado con Granadas Majoreras, láminas de papas y nuestro toque del Raíces.	16€
Carpaccio de Salmón al estilo Raíces Salmón fresco marinado al estilo de la Casa	16€
Jamón Ibérico de Bellota Bellota 100% · D.O.P. Dehesas de Extremadura	32€
Roast Beef Carne de Ternera marinada al estilo del Chef, hecha al horno, cortado en lonchas finas y acompañada de rúcula y alcaparras, escamas de Parmesano y AOVE	16€
Vitello Tonato Carne de Ternera cocida, servido en frío y cubiertas con nuestra cremosa salsa a base de atún, mayonesa, anchoas, alcaparras y más	16€





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Carpaccio de Remolacha 13€
Remolacha finamente cortada, rúcula fresca, fruta de temporada y queso Rulo de Cabra

De la finca

Ensalada César 14€
Ensalada de lechuga, pollo empanado, nuestra salsa César casera y queso parmesano rallado

Ensalada Raíces 13.50€
Ensalada mixta con verduras frescas y frutas del día

Parmigiana di Melanzane 13€
Berenjenas fritas terminadas en el horno, con salsa de tomate casera, mozzarella y queso parmesano, aromatizado con albahaca fresca

Nuestras pastas

Pasta al Marisco 19€
Pasta fresca italiana salteada con almejas, chipirones, langostinos y mejillones, con nuestra salsa de tomate casera

Pasta al Salmón 19€
Pasta fresca italiana salteada con gambas, salmón fresco, toques de queso y nata.





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



De la Tierra

Todas nuestras carnes están hechas en nuestra Parrilla de Piedra Volcánica

Medallones de Solomillo al Grill 24€

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

Entrecot al estilo Raíces 23€

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

Cordero con Miel y Pistacho 24€

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

Secreto Ibérico 23€

Corte de cerdo ibérico a la parrilla, servido con papas fritas y verdura de temporada





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Del mar

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

Pescado Fresco Local

Según selección y peso

A la espalda · Frito · Limpio sin espinas

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

Fritura de Mar

22€

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

Salmon a la Naranja

24€

Lomo de salmón con reducción de zumo de naranja natural, con su puré de papas casero

Pulpo Km0

24€

Pulpo local salteado al wok con cherrys y papa canaria





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Postres

Todos nuestros Postres son caseros y hechos en el día

Tarta de Queso 7€

Frutos Rojos · Caramelo · Chocolate

Cremosa Tarta de Queso con base de Galleta al Horno

Polvito Uruguayo 7€

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

Para los peques

Fingers de Pollo 12.50€

Pollo de corral fresco, empanado y acompañado de papas fritas

Pasta al Tomate 10€

Pasta italiana fresca salteada con nuestra salsa de tomate casera





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Vinos Blancos

ISLAS CANARIAS

Copa · Botella

Mondalón 7.00 · 30€

Gran Canaria · Albillo, Malvasía, Forastera Gomera · Seco

Yaiza 7.50 · 32€

Lanzarote · Malvasía Volcánica · Seco, Semidulce

Respiro 7.50 · 32€

Lanzarote · Malvasía Volcánica · Seco, Semidulce

VINOS BLANCOS NACIONALES

Casal de Armán 7.00 · 30€

D.O. Ribeiro · Seco

Pionero 6.50 · 25€

Albariño · Seco

Essenzia 4.5 · 18€

Blanco Verdejo sobre Lías · Producción Especial · Seco

Árabe Dulce 5.0 · 18.50€

Extremadura: Sauvignon Blanc

Flamenco Seco 5.0 · 18.50€

Rueda: Sauvignon Blanc · Verdejo

Perrito Faldero 4.0 · 16€

Rioja · Semidulce





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Vinos Tintos

ISLAS CANARIAS

Copa · Botella

Mondalón

7.00 · 30€

Gran Canaria · Listán Negro, Tintilla

NACIONALES - LA RIOJA

Ramón Bilbao Crianza

6.00 · 23€

Tempranillo

Ramón Bilbao Edición Limitada

7.00 · 30€

Garnacha

Bodegas de Ábalos Cosecha

4.00 · 16€

Tempranillo, Garnacha y Mazuelo

NACIONALES - RIBERA DEL DUERO

Sepa Gavilán

7.00 · 30€

Crianza

Teófilo Reyes Tamiz Roble

6.00 · 24€

Tempranillo

Teófilo Reyes Crianza

7.50 · 32€

Tempranillo

Carmelo Roderro Roble

7.00 · 30€

Tempranillo

Pago de Capellanes Roble

45€

Tempranillo





Misma Playa, Distintos Estilos
Distintas Raíces



Rosé, Cavas, Prosecco & Moscatel

VINOS ROSADOS

Copa · Botella

Mondalón 7.0 · 30€

Gran Canaria · Tempranillo · Garnacha

Yaiza 7.50 · 32€

D.O. Lanzarote · Malvasía Volcánica

Essenzia 4.5 · 18€

Bodegas Zuazo Gastón · Tempranillo

CAVA BRUT & PROSECCO

Cava Casa 4.00 · 16€

Cava Blanc de Mar Blau 5.00 · 20€

Macabeo, Xarel·lo y parellada

Mionetto 25€

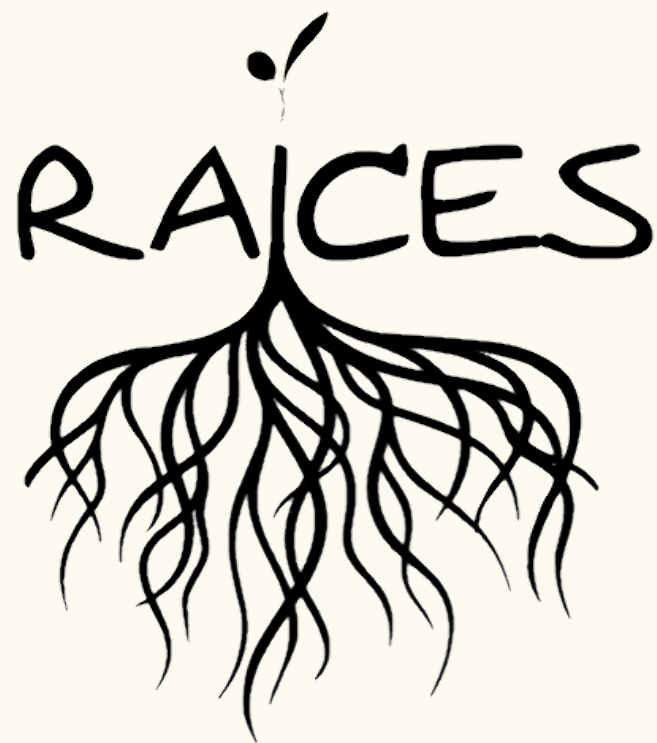
Prosecco

MOSCATEL

Famara Lanzarote 7.50 · 32€

D.O. Lanzarote





**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**

