



PICOTEO-TO START

GUACAMOLE	14,00 €
Guacamole tradicional con Totopos de maíz azul Traditional guacamole with blue corn chips	
EDAMAMES	6,00 €
Edamames salteados con sweet chili Sautéed edamames with sweet chili	
PAPAS ARRUGADAS	7,50 €
Papas arrugadas con sus mojos Wrinkled potatoes with Canarian mojo sauces	
BRAVAS/SPICY	8,50 €
Bravas con mahonesa de Chipotle y Tajín Spicy potatoes with Chipotle and Tajín mayonnaise	
CEVICHE	16,00 €
Ceviche de Cherne con leche de tigre, polvo de millo frito y batata ahumada Wreckfish ceviche with tiger's milk, fried corn powder and smoked sweet potato	
STEAK TARTARE	18,00 €
Steak Tartar con mayonesa de Sriracha, perlas de AOVE y chips de yuca Steak Tartar with Sriracha mayonnaise, olive oil pearls and yuca chips	
HUEVOS ROTOS	12,50 €
Huevos rotos con chorizo de Teror, bacon crispy y esencia de trufa blanca Scrambled eggs with chorizo from Teror, crispy bacon and white truffle essence	

SNACKS

BAO	7,50 €
Bao negro con costilla de cerdo lacada y salsa hoisin Black bao with lacquered pork rib and hoisin sauce	
TACO	7,50 €
Taco morado de cochinita pibil con cebolla roja encurtida y guacamole Cochinita pibil purple taco with pickled red onion and guacamole	
BRIOCHE	10,50 €
Brioche mixto de york con queso cheddar y emmental York ham Brioche with cheddar and emmental	
ANGUS BURGER	16,50 €
200 Gr. Angus burger con pan Brioche a la Cerveza, quesos, relish de pepinillos y papas spicy 200gr. Angus burger, Beer Brioche Bread. cheeses, pickle relish and spicy potatoes	
KONVIEW BURGER	17,50 €
200 gr. Angus burger, pan Brioche al Carbón con bacon, huevo, cheddar, salsa especial y papas spicy Konview Charcoal Brioche Bread Burger with 200 gr. Angus, bacon, egg, cheddar, special sauce and spicy potatoes	
VEGANA	14,00 €
Hamburguesa vegana con pan de arándanos Vegan Burger with Blueberry Bread	

ESPECIALES

LANGOSTINO	12,50 €
Langostinos al curry con leche de coco, jengibre e hinojo fresco Prawns in curry with coconut milk, ginger and fresh fennel	
PULPO	19,00 €
Pulpo asado con costra de mojo rojo sobre puré de batata ahumada Roasted octopus with red mojo crust on smoked sweet potato puree	
YAKITORI	13,50 €
Pollo Yakitori con arroz basmati y chutney de mango Yakitori Chicken with Basmati Rice and Mango Chutney	
CON ESTILO	12,50 €
Papas, piña y costilla estilo Jesús Glez Potatoes, pineapple and rib Jesus Glez style	
YAKISOBA	13,50 €
Yakisoba de pollo karaage Yakisoba Chicken Karaage	
COCHINILLO	21,00 €
Prensado de cochinillo crujiente con jugo de su asado Pressing crispy suckling pig with juice from your roast	

ARROCES - RICE

IBÉRICO	19,00 €
Precio por persona- mínimo 2 personas Price per person – minimum 2 people	
A BANDA	19,00 €
Precio por persona- mínimo 2 personas Price per person – minimum 2 people	
NEGRO	19,00 €
Precio por persona- mínimo 2 personas Price per person – minimum 2 people	
**PAN Y ACEITE 1,75 € X PAX	

ENSALADAS - SALAD

CÉSAR	13,50 €	BURRATA	16,00 €
Ensalada César al estilo Tijuana con pollo de corral Tijuana-style Caesar salad with free-range chicken		Burrata de Búfala con pesto de rúcula y tomate cherry confitado Buffalo burrata with arugula pesto and candied cherry tomato	
KONVIEW	12,00 €	POKE	16,50 €
Ensalada Konview de berros, queso y tomate canario Konview salad with watercress, cheese and Canarian tomato		Poke de atún y aguacate con mahonesa Japonesa Tuna and avocado poke with Japanese mayonnaise	

POSTRES - DESSERT

CANARIA	7,50 €	BROWNIE	7,50 €
Piña canaria asada al Malibú con helado de coco Malibu roasted Canarian pineapple with coconut ice cream		Brownie templado con helado de vainilla Warm Brownie with vanilla ice cream	
CHEESECAKE	7,50 €	QUESOS	10,50 €
Tarta de Queso con dulce de leche Cheesecake with dulce de leche		Tabla de quesos canarios con frutos secos Canarian cheese board with dried fruits	



MENÚ

Guacamole tradicional con totopo de maíz azul.	14,00 €
Papas arrugadas con sus mojos.	7,50 €
Bravas con mahonesa de Chipotle y tajín.	8,50 €
Huevos rotos con chorizo de terror, bacon crispie y esencia de trufa blanca.	12,50 €
Ensalada cesar al estilo Tijuana con pollo de corral.	13,50 €
Burrata de búfala con pesto de rúcula y tomate cherri confitado.	16,00 €
Bao negro con costilla de cerdo lacada en salsa hoisin.	7,50 €
Taco de cochinita pibil con cebolla roja encurtida y guacamole.	7,50 €
Brioche mixto de york con queso chédar y emmental.	10,50 €
Angus búrguer con pan brioche a la cerveza, queso, relish de pepinillo y papas spicy.	16,50 €
Pulpo asado con costra de mojo rojo sobre pure de batata ahumada.	19,00 €
Pollo yakitori con arroz basmati y chutney de mango.	13,50 €

POSTRE

Tarta de queso con dulce de leche.	7,50 €
Brownie templado con helado de vainilla.	7,50 €

MENU

Traditional guacamole with blue corn totopos.	14,00 €
“Papas arrugadas” (Canarian wrinkled potatoes) with traditional “mojos” sauces.	7,50 €
Bravas potatoes with Chipotle and Tajín mayonnaise.	8,50 €
Broken eggs with chorizo from Terror, crispy bacon and white truffle essence.	12,50 €
Tijuana-style Caesar salad with free-range chicken.	13,50 €
Buffalo burrata with rocket pesto and confit cherry tomato.	16,00 €
Black bao with lacquered pork rib in hoisin sauce.	7,50 €
Cochinita pibil taco with pickled red onion and guacamole.	7,50 €
Mixed brioche with York ham, cheddar and Emmental cheese.	10,50 €
Angus burger with beer brioche bun, cheese, pickle relish and spicy fries.	16,50 €
Grilled octopus with “mojo rojo” crust on smoked sweet potato purée.	19,00 €
Chicken yakitori with basmati rice and mango chutney.	13,50 €

DESSERT

Cheesecake with dulce de leche.	7,50 €
Warm brownie with vanilla ice cream.	7,50 €