

OSTINATO

vida sabor mar

*OSTINATO es ritmo, sabor y mar.
Como una melodía que se repite con alma, nuestra cocina fluye
con la naturalidad de las olas: auténtica, viva y profundamente
mediterránea.*

*OSTINATO is rhythm, flavor, and sea.
Like a soulful melody that repeats, our cuisine flows with the ease of
the waves: authentic, vibrant, and deeply Mediterranean.*

SIGUENOS - FOLLOW US
@OSTINATO TENERIFE
INSTAGRAM & FACEBOOK
+34 676 78 98 36
WWW.OSTINATOREST.COM



TAPAS - ENTRANTES - APPETIZER

GAMBAS AL AJILLO - GARLIC PRAWNS	9,50
<i>Gambas salteadas en aceite con ajo, guindillas y servidas bien calientes. Prawns sautéed in oil with garlic and a hint of chili, served hot.</i>	
BACALAO CON PISTO - SALT COD WITH PISTO	9,00
<i>Tiras de bacalao con hortalizas troceadas, acompañado de pan crujente. Strips of salted cod served with a mix of chopped vegetables served with crispy bread.</i>	
TARTARE DE ATÙN - TUNA TARTARE	12,00
<i>Aliñada con alcaparras, cebolla, aceitunas verde, mostaza, sésamo tostado, acompañada con pan crujente. Seasoned with capers, onion, green olives, mustard and toasted sesame, served with crispy bread.</i>	
CARPACCIO DE BUEY - BEEF CARPACCIO	12,00
<i>Aliñado con aceite EVO, limon, pimienta negra y servido con rucùla, escamas de parmesano y pan crujente. Seasoned with EVO oil, lemon and black pepper, served with arugula, Parmesan shavings and crispy bread.</i>	
MOZZARELLA DI BUFALA - BUFALA MOZZARELLA	9,50
<i>Servida con tomate, pesto de albahaca y acompañada con pan crujente. With tomato and genovese pesto, served with crispy bread.</i>	
GAZPACHO ANDALUZ - ANDALUSIAN GAZPACHO	6,00
<i>Gazpacho tradicional con verduras frescas, aceite EVO y vinagre, servido con picatostes. Cold tomato soup made with fresh vegetables, EVO oil and vinegar served with crispy bread.</i>	
OLIVE ASCOLANE (6 U.)	6,00
<i>Aceitunas verdes rellenas de carne, empanadas y fritas. Green olives stuffed with meat, breaded and fried.</i>	
MOZZARELLA EMPANADA - BREADED MOZZARELLA (6 U.)	6,00
<i>Bolitas de mozzarella empanadas y fritas. Breaded and fried mozzarella pearls.</i>	
NUGGETS DE BERENJENA - EGGPLANT NUGGETS (6 U.)	6,00
<i>Croquetas empanadas de berenjenas, tomate, albahaca y parmesano. Breaded eggplant croquette with tomato, basil, and Parmesan cheese.</i>	
TRIS FRITURA MIXTA - TRIS MIXED FRIED PLATTER	9,00
<i>3 ud. olive ascolane, 3 ud. mozzarella empanada, 3 ud. nuggets de berenjena 3 ud. olive scolane, 3 ud. breaded mozzarella, 3 ud. eggplant nuggets.</i>	
PAPAS FRITAS - FRENCH FRIES	4,50
PAPAS HORNO - ROASTED POTATOES	5,50
PANECILLOS CON SALSAS - BREAD WITH SAUCE (2 UD.)	2,50
PAN - BREAD (1 UD.)	1,00

PAELLAS

PAELLA DE VERDURAS - VEGETABLES PAELLA	15,00
<i>Arroz con sofrito, zanahoria, berenjenas, judías verdes, pimiento rojo, guisantes, cebolla y habas. Rice paella with sofrito, carrot, aubergine, green beans, red pepper, peas, onion and broad beans.</i>	
PAELLA VALENCIANA - VALENCIAN PAELLA	16,50
<i>Arroz con sofrito y con pollo, judías verdes y judías garrafón. Rice paella with chicken, green beans and butter beans (garrafón).</i>	
PAELLA DE MARISCO - SHELLED SEAFOOD PAELLA	18,00
<i>Arroz con sofrito y con calamar, gambas y gambones, mejillones, almejas, pimiento y guisantes. Rice paella with squid, prawns and king prawns, mussels, clams, peppers, and peas.</i>	



PASTA RELLENA - FILLED PASTA

RAVIOLI DE CARNE - BEEF RAVIOLI	15,00
<i>Ravioli rellenos de carne de ternera estofada, servidos con salsa de setas y boletus. Raviolo filled with slow-braised beef, served with porcini and mushroom sauce.</i>	
TORTELLONI DE VIEIRA Y GAMBAS - TORTELLONI SCALLOPS AND PRAWNS	18,00
<i>Tortelloni gigantes rellenos de vieira y gambas servidos con calabacin, azafrán y pistachos. Giant tortelloni filled with scallops and prawn served with zucchini, saffron and pistachios.</i>	
RAVIOLI DE ESPÁRRAGOS Y ALMENDRAS - ASPARAGUS & ALMONDS RAVIOLI	16,00
<i>Ravioli rellenos de espárragos, almendras y ricotta, servidos con crema de burrata y tomate cherry. Filled raviolo with asparagus, almonds and ricotta, served with burrata cream and cherry tomatoes.</i>	

PASTA

SPAGHETTI OSTINATO	18,00
<i>Spaghetti con almejas, mejillones, langostinos, chipirones y gambones. Spaghetti with clams, mussels, king prawns and squid.</i>	
SPAGHETTI CARBONARA	15,00
<i>Spaghetti, queso pecorino, guanciale, huevo y pimienta negra. Spaghetti with Pecorino cheese, eggs, Guanciale and black pepper.</i>	
MEZZEMANICHE MEDITERRANEA	18,00
<i>Mezzemaniche con tacos de pescado, alcaparras, aceitunas y tomate cherry. Mediterranean-style Mezzemaniche with fish, cherry tomatoes, olives, capers and EVO oil.</i>	
MEZZEMANICHE BOSCAIOLA	16,00
<i>Mezzemaniche con con salchicha, salsa de setas y boletus salteados. Mezzemaniche pasta with sausage, mushrooms sauce and sautéed porcini.</i>	
LASAGNA BOLOGNESE - BOLOGNESE LASAGNA	11,50
SPAGHETTI - MEZZEMANICHE- GNOCCHI	
<i>Elige una salsa a tu favor - Sauce of your choice</i>	
SALSA BOLOGNESE - BOLOGNESE SAUCE	11,50
SALSA TOMATE Y ALBAHACA - TOMATE SAUCE AND BASIL	9,50
PESTO GENOVESE	11,50

CARNES - MEATS

LOMO DE VACA MADURADA - DRY-AGED BEEF SIRLOIN **25,00**

Lomo alto de vaca asado, madurado durante al menos 20 días, servido trinchado.

Grilled beef sirloin, dry-aged for at least 20 days, served sliced.

CARILLADA DE CERDO - PORK CHEEKS **19,00**

Cocinada lentamente a baja temperatura, tierna y melosa, servida con su propia salsa.

Slow-cooked at low temperature until tender and succulent, served with its own rich sauce.

RABO DE TORO - BULL TAIL **20,00**

Guisado al estilo cordobés, cocinado lentamente hasta quedar tierno y meloso, ligado en su salsa.

Cordoban-style oxtail stew, slow-cooked until tender and succulent, finished in its rich sauce.

Estos platos se acompañan, a elección de ensalada, patatas fritas o al horno.
This courses are served with a choice of salad, French fries or roasted potatoes.

PESCADO - FISH

REJO DE PULPO - OCTOPUS TENTACLE **23,00**

Rejo de pulpo frito, servido con crema de batata amarilla al jengibre, acompañado de pan tostado.

Fried octopus tentacle served with ginger-infused yellow sweet potato cream and bread crostini.

LUBINA AL HORNO - BAKED SEA BASS **20,00**

Lubina entera al horno, cocinada lentamente con especias acompañada con ensalada mixta.

Whole baked sea bass, slow-cooked with spices served with mixed salad.

SALMÓN A LA MENTA - MINT-INFUSED SALMON **18,00**

Lomo de salmón con salsa de menta, acompañado de patatas y judías verdes.

Salmon loin with mint sauce, served with potatoes and green beans.

FRITO MIXTO PESCADO - FISH & SEAFOOD MIXED FRIED **16,00**

Fritura mixta con gambas, calamares y tacos de pescado, acompañada con nuestra mayonesa de limón

Mixed fried seafood with prawns, calamari, and fish pieces served with our homemade lemon mayonnaise.

ENSALADAS - SALADS

ENSALADA OSTINATO - OSTINATO SALAD **10,00**

Con lechuga, rúcula, radicchio rojo, tomate, pepino, zanahoria, gambas y crema de aguacate.

With lettuce, arugula, red radicchio, tomato, cucumber, carrot, prawns, and avocado cream.

ENSALADA MIXTA **6,00**

Con lechuga, rúcula, radicchio rojo, tomate, pepino, zanahoria

With lettuce, arugula, red radicchio, tomato, cucumber, carrot.

PINSA CLASSICA

ROMERO Y ACEITE <i>Aceite de oliva EVO, sal y romero</i> <i>EVO oil, salt and rosemary</i>	6,00
MARGHERITA <i>Salsa de tomate, albahaca y mozzarella fiordilatte</i> <i>Tomato sauce, basil and fiordilatte mozzarella</i>	8,50
PARMA <i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte jamón de Parma</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella and Parma ham</i>	10,50
PROSCIUTTO <i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte y jamón cocido</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella and ham</i>	9,50
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, jamón cocido y champiñones</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, ham and champiñon</i>	10,00
DIAVOLA <i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte y salami picante</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella and spicy pepperoni</i>	9,50
CAPRICCIOSA <i>Salsa de tomate, jamón cocido, alcachofas, champiñones y aceitunas</i> <i>Tomato sauce, cooked ham, artichokes, mushrooms and olives</i>	11,00
MARE E MONTI <i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, gambas y champiñones</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, prawns and champiñon</i>	12,00
TONNO E CIPOLLA <i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, atún y cebolla</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, tuna and onion</i>	9,50
VEGETARIANA <i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, calabacín, berenjena y pimientos</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, zucchini, eggplant and bell peppers</i>	10,00
BARBACOA <i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, guanciale, salchicha y salsa barbacoa</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, guanciale, sausage and barbecue sauce</i>	11,50
CARBONARA <i>Guanciale, mozzarella fiordilatte, pimienta negra, crema de huevo y queso pecorino romano</i> <i>Guanciale, fiordilatte mozzarella, black pepper, egg cream and Pecorino Romano</i>	13,00

OSTINATO

vida sabor mar

QUATTRO FORMAGGI **12,00**
Mozzarella fiordilatte, scamorza ahumada, gorgonzola, parmesano y pecorino romano
Fiordilatte mozzarella, smoked scamorza, gorgonzola, parmesan and Pecorino Romano

TROPICALE **11,50**
Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, jamón cocido y piña
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, cooked ham, and pineapple

PINSA GOURMET

CARAVAGGIO **12,00**
Mozzarella fiordilatte, patatas, guanciale, romero, pimienta negra, scamorza ahumada
Fiordilatte mozzarella, potatoes, guanciale, rosemary, black pepper, smoked scamorza

GAUDÍ **13,00**
Mozzarella fiordilatte, peras, gorgonzola, scamorza ahumada, mozzarella fiordilatte, nueces y miel
Fiordilatte mozzarella, pears, gorgonzola, smoked scamorza, walnuts and honey

ULYSSE **15,00**
Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, boletus, salsa de trufa, gorgonzola y rúcula
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, porcini mushrooms, truffle sauce, gorgonzola and arugula

HOMERO **15,00**
Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, rúcula, burrata, jamón de Parma y parmesano
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, arugula, burrata, Parma ham and parmesan

ATENEA **14,00**
Mozzarella fiordilatte, jamón cocido, boletus, trufa y parmesano
Fiordilatte mozzarella, cooked ham, porcini mushrooms, truffle and parmesan

CERVANTES **14,00**
Mozzarella fiordilatte, calabacín, gambas, tomates cherry y ralladura de limón
Fiordilatte mozzarella, zucchini, shrimp, cherry tomatoes and lemon zest

CAPITÀN NEMO **15,00**
Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, mejillones, gambas, almejas, calamares
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, mussels, king prawns, clams and squid

EXTRAS

OTROS INGREDIENTES - ADDITIONAL INGREDIENTS **+1,00**
EMBUTIDOS Y QUESOS - CHEESE AND CHARCUTERIE **+1,50**
BUFALA Y JAMÓN DE PARMA **+2,50**

POSTRES - DESSERTS

TIRAMISÚ	5,50
<i>Bizcocho al café con crema fresca de mascarpone y cacao en polvo</i> <i>Coffee-soaked sponge cake with fresh mascarpone cream and cocoa powder</i>	
ITACA	5,50
<i>Bizcocho bañado en licor Limoncello, con gelatina de mandarina, crema bavaroise de vainilla y glaseado de mandarina</i> <i>Limoncello-soaked sponge cake with mandarin jelly, vanilla bavaroise cream, and mandarin glaze</i>	
AM'ORÈ	5,50
<i>Base de galleta de cacao con mousse de mascarpone, decorada con chocolate negro y una galleta Oreo</i> <i>Cocoa biscuit base with mascarpone mousse, topped with dark chocolate drizzle and an oreo cookie</i>	
VENERE	5,50
<i>Crema de almendras relleno de bavarois de chocolate, gelatina de frambuesa y fresa y una delicada mousse de almendras.</i> <i>Almond cream with chocolate cream, red berry jelly, and soft almond mousse.</i>	
TEIDE	5,50
<i>Bizcochos mojados de vainilla con ganache de mascarpone y un corazón explosivo de café, envuelto en una esfera de chocolate.</i> <i>A biscuit soaked in vanilla is embellished from a mascarpone ganache with a soft coffee heart.</i>	
DOLCEMENTE OSTINATO	5,50
<i>Bizcocho de vainilla cubierto con una bavaroise de pistacho y un corazón de praliné blanco y chocolate negro, todo decorado con una crema de pistacho.</i> <i>Sponge cake base with pistachio mousse with white and dark chocolate praline, topped with pistachio.</i>	

CAFÉS - COFFEE SELECTION

CAFÉ SOLO - ESPRESSO	1,50
CAFÉ SOLO DEC - DECA ESPRESSO	1,80
CORTADO - ESPRESSO WITH MILK	1,80
CAFÉ CON LECHE - COFFEE WITH MILK	2,00
CAFÉ LECHE Y LECHE - COFFEE WITH CONDENSED AND NATURAL MILK	2,50
CAPPUCCINO	2,50
BARRAQUITO - SPECIAL CANARIAN COFFEE	3,50
<i>Coffee, condensed milk, Licor 43, cinnamon, lemon</i>	
CARAJILLO - COFFEE WITH LICOR	3,00
AMERICANO	2,50
INFUSIONES Y TÉ (NEGRO, VERDE, DE FRUTAS)	2,50

CERVEZAS DE BARRIL - DRAFT BEERS

CAÑA DORADA ESPECIAL - SMALL DORADA ESPECIAL (20 CL)	2,50
JARRA DORADA ESPECIAL - LARGE DORADA ESPECIAL (40 CL)	3,50

CERVEZAS DE BOTELLA - BOTTLELED BEERS

DORADA PILSNER 33 CL	2,80
DORADA SIN ALCOHOL 33 CL	2,80
DORADA SIN LIMON 33 CL	2,80
DORADA ESPECIAL TOSTADA 33 CL	2,80
TROPICAL LIMON 33 CL	2,80
BIRRA MESSINA AI CRISTALLI DI SALE 33 CL <i>cerveza rubia italiana con cristales de sal marina - Blond Italian beer with sea salt crystals</i>	4,00

REFRESCOS - SOFT DRINK

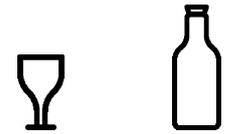
AGUA - WATER 0,5 ML <i>(PANNA SIN GAS - SANPELLEGRINO CON GAS)</i>	2,50
REFRESCOS 33 CL <i>COCA-COLA, FANTA, SPRITE, AGUA TÓNICA, APLETISER, AQUARIUS</i>	2,50
FUZE TEA 33 CL <i>LIMÓN, MANGO PIÑA, MARACUJA</i>	2,50
ZUMO EN BOTELLA 20 CL <i>MELACOTON, NARANJA, PIÑA</i>	2,00

DRINKS & COCKTAILS

JHONNY WALKER RED LABEL WHISKEY	6,00
BARCELO AÑEJO RON	6,50
VETERANO BRANDY	5,50
ABSOLUTE VODKA	5,50
MARTINI BLANCO O ROJO VERMUT	5,50
COMBINADOS - COKTAILS <i>RUM & COLA, VODKA & TONIC, VODKA LEMON, GIN & TONIC, APEROL SPRITZ</i>	7,50
CHUPITOS - SHOTS <i>LIMONCELLO, AMARO DEL CAPO, RON MIEL, JÄGERMEISTER, LICOR DE HIERBAS, CREMA DE LICOR, GRAPPA</i>	2,00

CARTA DE VINOS - WINE SELECTION

VINOS BLANCOS - WHITE WINE



CORMÒNS
Chardonnay D.O.C. FRIULI
100% Chardonnay

4,00

18,00



CORMÒNS
Pinot Grigio D.O.C. FRIULI
100 % Pinot Grigio

4,00

18,00



FERRERA
Blanco seco -D.O.P. ISLAS CANARIAS
Listán Blanco y Moscatel

6,00

27,00



AÑARES
Terra Nova - D.O. RUEDA
100% Verdejo

3,00

12,00



LACASMI (Coop. Agrícola de San Miguel)
Ven al Sur - D.O.P. ISLAS CANARIAS
100 % Listán negro

4,00

18,00

VINOS TINTOS - RED WINE



AÑARES
Crianza -D.O. RUEDA
90% Tempranillo, 10% Garncha, Mazuelo
y Graciano

3,00

12,00



AÑARES
Hito -D.O. RIBERA DEL DUERO
100% Tempranillo

5,50

25,00



TELMO RODRÍGUEZ
Al Muvedre - D.O. RIBERA DEL DUERO
100% Monastrell

4,00

17,00



LUNARIA
Coste di Moro Montepulciano
ABRUZZO D.O.C.
100% Montepulciano

5,00

22,50



FEUDO MONACI
Primitivo Puglia I.G.T.
100 % Primitivo

4,00

16,00

CARTA DE VINOS - WINE SELECTION



GHELLER

**Vino Espumoso Millesimato -Vintage Sparkling Wine
Treviso Extra-Dry DOC**

Glera 100%

BOTELLA - BOTTLE 16,00

COPA - GLASS 3,50



GHELLER

Vino Espumoso Rosè - Sparkling Rosè Cuvée Brut D.O.C.

Glera 80% Pinot Nero 20%

BOTELLA - BOTTLE 16,00

COPA - GLASS 3,50

Listado de Alérgenos por Plato / Dish Allergen List

Nº	Plato / Dish	Alérgenos (Es)	Allergens (En)
1	Langostinos Al Ajillo	Crustáceos, Ajo, Posibles Trazas De Gluten	Crustaceans, Garlic, Possible Gluten Traces
2	Bacalao Con Pisto	Pescado, Sulfitos	Fish, Sulphites
3	Aceituna Rellena Empanada	Gluten, Huevo	Gluten, Egg
4	Mozzarella Empanada	Gluten, Leche	Gluten, Milk
5	Verduras Mixtas Fritas	Gluten, Sulfitos	Gluten, Sulfitos
6	Nuggets De Berenjena	Gluten, Leche, Huevo	Gluten, Milk, Egg
7	Fritura Mixta	Crustáceos, Gluten, Huevo, Pescado	Crustaceans, Gluten, Egg, Fish
8	Mozzarella Di Bufala	Leche, Frutos De Cáscara (Nueces)	Milk, Tree Nuts (Walnuts)
9	Gazpacho Andaluz	Gluten, Sulfitos	Gluten, Sulphites
10	Paella De Verduras	Gluten, apio, crustáceos, huevo, leche, moluscos, mostaza, pescado,	Gluten, celery, crustaceans, mustard, fish, soy
11	Paella Valenciana	Apio, Sulfitos	Celery, Sulphites
12	Paella De Marisco	Crustáceos, Moluscos, Pescado, Apio, Sulfitos	Crustaceans, Molluscs, Fish, Celery, Sulphites
13	Ravioli Al Brasato	Gluten, Huevo, Leche, Apio, Sulfitos	Gluten, Egg, Milk, Celery, Sulphites
14	Tortelloni Gigantes	Crustáceos, Gluten, Huevo, Leche, Frutos De Cáscara	Crustaceans, Gluten, Egg, Milk, Tree Nuts (Pistachios)
15	Delicias De Espárragos Y Almendras	Frutos De Cáscara (Almendras), Leche	Tree Nuts (Almonds), Milk
16	Spaghetti Al Marisco	Crustáceos, Moluscos, Pescado	Gluten Crustaceans, Molluscs, Fish, Gluten
17	Spaghetti Alla Carbonara	Gluten, Leche, Huevo	Gluten, Milk, Egg
18	Mezzamanica Gricia	Gluten, Leche	Gluten, Milk
19	Troccoli Cacio E Pepe	Gluten, Leche	Gluten, Milk
20	Orecchiette Salchicha Y Friarielli	Gluten, Leche, Sulfitos	Gluten, Milk, Sulphites
21	Lasagna Bolognese	Gluten, Leche, Apio	Gluten, Milk, Celery
22	Gnocchi Tomate Y Albahaca	Gluten, Leche	Gluten, Milk
23	Margherita	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
24	Diavola	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
25	Capricciosa	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
26	Tonno E Cipolla	Gluten, Lactosa, Pescado	Gluten, Lactose, Fish
27	Vegetariana	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
28	Barbacoa	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
29	Carbonara	Gluten, Lactosa, Huevo	Gluten, Lactose, Egg
30	Quattro Formaggi	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
31	Tropicale	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
32	Sofía	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
33	Caravaggio	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
34	Gaudí	Gluten, Lactosa, Frutos Secos	Gluten, Lactose, Nuts
35	Ulysse	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
37	Homero	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
38	Atenea	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
39	Cervantes	Gluten, Lactosa, Crustáceos	Gluten, Lactose, Shellfish
42	Marlene	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
41T	iramisú	Gluten, Lactosa, Huevo	Gluten, Lactose, Egg
43	Itaca	Gluten, Lactosa, Huevo	Gluten, Lactose, Egg
44	Am'orè	Gluten, Lactosa	Gluten, Lactose
45	Venere	Gluten, Lactosa, Frutos Secos, Huevo	Gluten, Lactose, Nuts, Egg
46	Teide	Gluten, Lactosa, Huevo	Gluten, Lactose, Egg
47	Dolcemente Ostinato	Gluten, Lactosa, Frutos Secos	Gluten, Lactose, Nuts