

TAPAS - ENTRANTES - APPETIZER

GAMBAS AL AJILLO - GARLIC PRAWNS 9,50

Gambas salteadas en aceite con ajo, guindillas y servidas bien calientes.
Prawns sautéed in oil with garlic and a hint of chili, served hot.

BOQUERONES FRITOS 8,00

Boquerones rebozados y fritos al momento, crujientes y sabrosos.
Breaded and fried anchovies, crispy and full of flavour.

BACALAO CON PISTO - SALT COD WITH PISTO 9,00

Tiras de bacalao con hortalizas troceadas, acompañado de grissini.
Strips of salted cod served with a mix of chopped vegetables served with grissini bread.

TARTARE DE ATÚN - TUNA TARTARE 12,00

Acompañada con grissini.
Served with grissini bread.

CAZUELA DE MARISCO - SEAFOOD CASSEROLE 8,50

Con mejillones, gambas, calamares y servido con pan crujiente.
With Mussels, Prawns and Calamari, served with Crispy Bread.

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA - GRILLED SCALLOPS (5 UD.) 9,00

Aliñadas con perejil, ajo y aceite EVO.
With parsley, garlic and EVO oil.

CARPACCIO DE BUEY - BEEF CARPACCIO 12,00

Aliñado con aceite EVO, limón, pimienta negra y servido con rúcula, escamas de parmesano y grissini.
Seasoned with EVO oil, lemon and black pepper, served with arugula, Parmesan shavings and grissini bread.

BURRATA Y TOMATE 9,50

Servida con tomate, albahaca y acompañada con pan crujiente.
With tomato and basil, served with crunchy bread.

OLIVE ASCOLANE (6 U.) 6,00

Aceitunas verdes rellenas de carne, empanadas y fritas.
Green olives stuffed with meat, breaded and fried.

MOZZARELLA EMPANADA - BREADED MOZZARELLA (6 U.) 6,00

Bolitas de mozzarella empanadas y fritas.
Breaded and fried mozzarella pearls.

NUGGETS DE BERENJENA - EGGPLANT NUGGETS (6 U.) 6,00

Croquetas empanadas de berenjenas, tomate, albahaca y parmesano.
Breaded eggplant croquette with tomato, basil, and Parmesan cheese.

TRIS FRITURA MIXTA - TRIS MIXED FRIED PLATTER 9,00

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.

PAN - BREAD 1,00

PAELLAS

PAELLA DE VERDURAS - VEGETABLES PAELLA 15,50

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.

PAELLA VALENCIANA - VALENCIAN PAELLA 16,50

Arroz con sofrito y con pollo, judías verdes y judías garrafón.

Rice paella with chicken, green beans and butter beans (garrafón).

PAELLA DE MARISCO - SHELLLED SEAFOOD PAELLA 18,50

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.

PASTA RELLENA - FILLED PASTA

RAVIOLI DE CARNE - BEEF RAVIOLI 15,50

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.

TORTELLONI DE VIEIRA Y GAMBAS - SCALLOPS AND PRAWNS TORTELLONI 18,50

Tortelloni gigantes rellenos de vieira y gambas servidos con calabacín, azafrán y pistachos.

Giant tortelloni filled with scallops and prawns, served with zucchini, saffron and pistachios.

RAVIOLI DE ESPÁRRAGOS Y ALMENDRAS - ASPARAGUS & ALMONDS RAVIOLI 16,50

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.

PASTA

SPAGHETTI OSTINATO 18,50

Spaghetti con almejas, mejillones, langostinos, chipirones y gambones.

Spaghetti with clams, mussels, king prawns and squid.

SPAGHETTI CARBONARA 15,00

Spaghetti, queso pecorino, guanciale, huevo y pimienta negra.

Spaghetti with Pecorino cheese, eggs, Guanciale and black pepper.

MEZZEMANICHE MEDITERRANEA 18,00

Mezzemaniche con tacos de pescado, alcaparras, aceitunas y tomate cherry.

Mediterranean-style Mezzemaniche with fish, cherry tomatoes, olives, capers and EVO oil.

GNOCCHI A LA SORRENTINA 14,00

Ñoquis con salsa de tomate y albahaca, gratinados al horno con mozzarella fundida y queso parmesano.

Potato gnocchi with tomato sauce and basil, oven-baked with melted mozzarella and Parmesan cheese.

MEZZEMANICHE NORMA 14,00

Mezzemaniche con salsa de tomate, berenjena frita, albahaca fresca y ricotta salada.

Mezzemaniche with tomato sauce, fried aubergine, fresh basil and salted ricotta cheese.

LASAGNA BOLOGNESE - BOLOGNESE LASAGNA 11,50

SPAGHETTI BOLOGNESE - BOLOGNESE SAUCE 11,50

SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE - TOMATO SAUCE 9,50

CARNES - MEATS

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

Lomo 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 19,50

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.
These 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 o papas al horno.

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

LOMO DE ATÚN A LA PLANCHA- GRILLED TUNA LOIN 18,00

Lomo de atún a la plancha servido con ensalada mixta o papas al horno

Grilled tuna loin served with mixed salad or roasted potatoes

FRITO MIXTO PESCADO - FISH & SEAFOOD MIXED FRIED 18,00

Fritura mixta con gambas, calamares, boquerones, tortilla de camarones, acompañada con nuestra mayonesa de limón.

Mixed fried seafood featuring prawns, squid, anchovies, and traditional shrimp fritters, served with our homemade lemon mayonnaise.

PESCADO DEL DÍA - FISH OF THE DAY
Consulte con nuestro personal /Please ask our staff

ENSALADAS Y CONTORNOS SALADS AND SIDE DISHES

ENSALADA OSTINATO - OSTINATO SALAD 12,00

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

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

ENSALADA EGEEA - EGEEA SALAD 12,00

Tomate, pepino, cebolla roja, aceitunas Kalamata y queso feta, aliñados con aceite EVO y orégano.

Tomato, cucumber, red onion, Kalamata olives and feta cheese, dressed with EVO oil and oregano

ENSALADA CAESAR - CAESAR SALAD 12,00

Lechuga, pollo a la plancha, parmesano en lascas, picatostes crujientes y nuestra salsa César.

Lettuce, grilled chicken, shaved Parmesan, crispy croutons and our homemade Caesar dressing.

ENSALADA MIXTA 6,50

Lechuga, rúcula, radicchio rojo, tomate, pepino, zanahoria

Lettuce, arugula, red radicchio, tomato, cucumber, carrot

PAPAS FRITAS - FRENCH FRIES 4,50

PAPAS AL HORNO - ROASTED POTATOES 5,50

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 mushrooms</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 mushrooms</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, tiras de pollo y salsa barbacoa</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, guanciale, chicken 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
QUATTRO FORMAGGI <i>Mozzarella fiordilatte, scamorza ahumada, gorgonzola, parmesano y pecorino romano</i> <i>Fiordilatte mozzarella, smoked scamorza, gorgonzola, parmesan and Pecorino Romano</i>	12,00
TROPICALE <i>Salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, jamón cocido y piña</i> <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, ham, and pineapple</i>	11,50

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 15,50

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

ATENEA 14,50

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

BURRATA Y JAMÓN DE PARMA +2,50

OSTINATO 
vida sabor mar

@ostinatotenerife

POSTRES - DESSERTS

TIRAMISÚ 5,50

Bizcocho al café con crema fresca de mascarpone y cacao en polvo

Coffee-soaked sponge cake with fresh mascarpone cream and cocoa powder

ITACA 5,50

Bizcocho bañado en licor Limoncello, con gelatina de mandarina, crema bavaroise de vainilla y glaseado de mandarina

Limoncello-soaked sponge cake with mandarin jelly, vanilla bavaroise cream, and mandarin glaze

AM'ORÈ 5,50

Base de galleta de cacao con mousse de mascarpone, decorada con chocolate negro y una galleta Oreo

Cocoa biscuit base with mascarpone mousse, topped with dark chocolate drizzle and an oreo cookie

VENERE 5,50

Crema de almendras relleno de bavaois de chocolate, gelatina de frambuesa y fresa y una delicada mousse de almendras.

Almond cream with chocolate cream, red berry jelly, and soft almond mousse.

TEIDE 5,50

Bizcochos mojados de vainilla con ganache de mascarpone y un corazón explosivo de café, envuelto en una esfera de chocolate.

Vanilla sponge cake filled with mascarpone ganache and a soft coffee center, coated in a chocolate shell

DOLCEMENTE OSTINATO 5,50

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.

Sponge cake base with pistachio mousse with white and dark chocolate praline, topped with pistachio.

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 3,70

Coffee, condensed milk, Licor 43, cinnamon, lemon

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 - BOTTLED BEERS

DORADA PILSNER 33 CL	2,80
DORADA SIN ALCOHOL 33 CL	2,80
DORADA SIN LIMÓN 33 CL	2,80
DORADA ESPECIAL TOSTADA 33 CL	2,80

CERVEZAS ESPECIALES - CRAFT BEERS

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
AGÜITA CAMBULLÓN (SIN GLUTEN / GLUTEN FREE) <i>Lager dorada y ligeramente turbia, suave y cremosa. Destacan sus notas de caramelo y malta tostada, equilibradas por delicados matices afrutados - Golden and slightly hazy lager with a smooth, creamy body. Notes of caramel and toasted malt are balanced by delicate fruity aromas.</i>	4,90
AGÜITA 1.0.1 – WEST COAST IPA <i>IPA intensa y refrescante con aromas cítricos, herbáceos y terrosos. Amargor marcado y final limpio y seco - Bold and refreshing IPA with citrus, herbal and earthy hop aromas. Distinct bitterness and a clean, dry finish.</i>	4,90
AGÜITA LA PELIRROJA – IRISH RED ALE <i>Cerveza roja de gran suavidad, con notas de malta tostada y un delicado toque de caramelo. Rica en sabor y carácter - Smooth red ale with toasted malt and subtle caramel notes. Rich in flavour and character.</i>	4,90
AGÜITA ESTACIONAL - SEASONAL AGÜITA	4,90

REFRESCOS - SOFT DRINK

AGUA - WATER 0,5L (PANNA SIN GAS - SANPELLEGRINO CON GAS)	2,50
REFRESCOS 33 CL	2,50
COCA-COLA, FANTA, SPRITE, AGUA TÓNICA, APPLÉTISER, AQUARIUS	
FUZE TEA 33 CL	2,50
LIMÓN, MANGO PIÑA, MARACUJA	
ZUMO EN BOTELLA 250ml	2,00
MELOCOTÓN, NARANJA, PIÑA	

DRINKS & COCKTAILS

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

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

27,50



AÑARES
Terranova - D.O. RUEDA
100% Verdejo

3,00

12,50



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.Ca RIOJA
90% Tempranillo, 10% Garnacha, Mazuelo
y Graciano

3,00

12,50



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

5,50

25,00



TELMO RODRÍGUEZ
Al Muvedre - D.O.P. ALICANTE
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 Rosé - Sparkling Rosè Cuvée Brut D.O.C.

Glera 80% Pinot Nero 20%

BOTELLA - BOTTLE 16,00

COPA - GLASS 3,50