



ENTRANTES

1. Pan	0.90
2. Papas arrugadas	4.20
3. Pimientos de padrón	4.90
4. Gofio escaldado	4.80
5. Croquetas de cherne	9.50
6. Pulpo gallega	12.50
7. Pulpo frito	12.00
8. Gambas al ajillo	10.10
9. Puntas de calamar	8.90
10. Chocos fritos	9.10
11. Huevos rotos con Jamón	9.90
12. Salteado de champiñones y langostinos	12.80
13. Verdura de temporada a la plancha	9.80
14. Carpaccio de atún	12.50
15. Salsa, alioli, mojo ketchup	1.50
16. Salsa, champiñones, pimienta, roquefort	2.30

DE LA HUERTA

17. Ensalada de Salmón y aguacate	11.20
Mezclas de lechugas, cherry, papaya, nueces y salmón. Aliño salsa de mostaza, miel y aceite de oliva	
18. Ensalada faro	11.20
Mezcla de lechugas, cogollos, espárragos, aguacate, huevo, anchoas, tomate. Aliño, aceite de oliva, vinagre de Módena, sal y pimienta	
19. Salpicón de langostinos	10.20
Langostinos, cebolla, pimienta roja y tomate. Aliño: sal, pimienta, aceite de oliva y vinagre de Módena	
20. Ensalada rulo de cabra	10.50
Mezcla de lechugas, tomate cherry, pasas, kikos y miel de palma	
21. Ensalada Mixta	8.50
Tomate, lechuga, espárragos, huevo, atún, cebolla, zanahoria y aguacate	
22. Ensalada cesar	11.50
Lechuga, picatostes, queso parmesano, pechuga empanada y salsa cesar	
23. Aguacates con gambas	12.50

QUESOS

24. Queso ahumado herreño a la plancha	9.20
25. Quesos canarios	8.50
26. Queso frito con mermelada	9.00

MARISCOS

27. Mejillón vapor	10.00
28. Mejillón marinera	11.80
29. Almejas salteadas	17.50
30. Gambas plancha	16.00
31. Carabineros	S.P.M
32. Langostinos a la sal	22.00
33. Bogavante a la plancha	S.P.M

DEL MAR

34. Calamares saharianos fritos	16.00
35. Cherne cilantro	15.50
36. Cherne marinera	17.50
37. Fritura de pescado	P.P 14.50
38. Parrillada de pescado y marisco	P.P 16.90
39. Pescado al horno, espalda, sal (100g)	3.30

DE LOS MONTES

40. Entrecot	15.00
41. Solomillo de ternera a la brasa	17.80
42. Solomillo de ternera con salsa. Pimienta, champiñones o roquefort	19.80
43. Solomillo "El Faro"	21.00
44. Escalope de solomillo	12.90

ARROCES

Precio por persona | Mínimo 2 personas

45. Arroz con verdura	12.80
46. Paella de pescado y marisco	13.60
47. Arros meloso de carabineros	S/M
48. Arroz caldoso de pescado y marisco	16.50
49. Arroz negro con chocos	12.80
50. Arroz con berberechos	17.80
51. Arroz con bogavante	S/M
52. Fideua	13.60



APPETIZERS

1. Bread	0.90
2. Papas Arrugadas (typically Canarian potatoes with Mojo sauce)	4.20
3. Pimientos de Padrón (fried green Galician peppers)	4.90
4. Gofio Escaldado (Canarian corn flour with chicken or fish stock)	4.80
5. Wreckfish croquettes	9.50
6. Pulpo a la Gallega (Octopus with potatoes and paprika)	12.50
7. Fried octopus	12.00
8. Garlic prawns	10.10
9. Fried baby squids	8.90
10. Fried cuttlefish	9.10
11. Fried eggs with French fries and ham	9.90
12. Fried mushrooms with prawns	12.80
13. Sautéed seasonal vegetables	9.80
14. Tuna carpaccio	12.50
15. Salsa, alioli (homemade Spanish garlic mayonnaise), mojo ketchup	1.50
16. Salsa, mushrooms, pepper, Roquefort cheese	2.30

FROM THE GARDEN

17. Salmon and avocado salad Lettuce mix, cherry tomatoes, papaya, nuts and salmon. Dressing with mustard, honey and olive oil.	11.20
18. Faro Salad Lettuce mix, salad heads, asparagus, avocado, egg, anchovies, tomato. Dressing with olive oil, vinegar from Modena, salt and pepper.	11.20
19. Chopped prawns and vegetables Prawns, onions, red pepper and tomato. Dressing: salt, pepper, olive oil and vinegar from Modena.	10.20
20. Salad with goat cheese roll Mixed lettuce, cherry tomato, raisins, toasted corn and palm honey.	10.50
21. Mixed salad Tomato, lettuce, asparagus, egg, tuna, onion, carrot and avocado	8.50
22. Cesar Salad Lettuce, croutons, parmesan cheese, fried chicken breast and Cesar sauce	11.50
23. Avocado with prawns	12.50

CHEESE

24. Smoked and fried cheese from El Hierro	9.20
25. Various types of Canarian cheese	8.50
26. Fried cheese with jam	9.00

SEAFOOD

27. Steamed mussels	10.00
28. Mussels seaman-style	11.80
29. Sautéed clams	17.50
30. Fried prawns	16.00
31. Red king prawn	M.P.
32. Salted prawns	22.00
33. Fried lobster	M.P.

FROM THE SEA

34. Fried European squid	16.00
35. W reckfish with coriander	15.50
36. Wreckfish seamen-style	17.50
37. Fried fish	P.P. 14.50
38. Grilled Fish and seafood	P.P. 16.90
39. Baked, grilled with seasoning, olive oil and vinegar or salted fish (100g)	3.30

FROM THE MOUNTAINS

40. Entrecote	15.00
41. Grilled Beef filets	17.80
42. Grilled Beef filets in sauce. Pepper, mushrooms or Roquefort	19.80
43. Grilled Beef filets "El Faro"	21.00
44. Thin slices of beef meat	12.90

RICE DISHES

Price per person | minimum 2 person

45. Rice with vegetables	12.80
46. Paella with fish and seafood	13.60
47. Creamy rice with king prawns	M.P.
48. Creamy rice with fish and seafood stock	16.50
49. Black rice with cuttlefish	12.80
50. Rice with cockles	17.80
51. Rice with lobster	S/M
52. Fideuà Valencian noodle dish with seafood	13.60



KLEINE HAPPEN

1. Brot	0,90
2. Papas Arrugadas (typisch kanarische Kartoffeln mit Mojo-Soße)	4,20
3. Pimientos del Padrón (gebratene grüne Paprika aus Galizien)	4,90
4. Gofio Escaldado (kanarisches Maismehlgericht mit Hühner- bzw. Fischbrühe)	4,80
5. Wrackbarschkroketten	9,50
6. Pulpo a la Gallega (Tintenfisch mit Kartoffeln und Paprikapulver)	12,50
7. Gebratener Tintenfisch	12,00
8. Knoblauchgarnelen	10,10
9. Fritterte Tintenfischspitzen	8,90
10. Fritterter Tintenfisch	9,10
11. Spiegelei mit Pommes Frites und Schinken	9,90
12. Saute Champignons und Garnelen	12,80
13. Gebratenes saisonales Gemüse	9,80
14. Thunfisch-Carpaccio	12,50
15. Salsa, Alioli (selbstgemachte spanische Knoblauchmayonnaise), Mojo, Ketchup	1,50
16. Salsa, Champignons, Pfeffer, Roquefort	2,30

AUS DEM GARTEN

17. Lachs-Avocado-Salat	11,20
Versch. Blattsalate, Kirschtomaten, Papaya, Nüsse und Lachs. Dressing mit Senf, Honig und Olivenöl.	
18. Salat «Faro»	11,20
Versch. Blattsalate, Salatherzen, Spargel, Avocado, Ei, Sardinen, Tomaten. Dressing mit Olivenöl, Essig aus Modena, Salz und Pfeffer.	
19. Kleingeschnittene Garnelen mit versch. frischen Gemüse	10,20
Garnelen, Zwiebel, roter Paprika und Tomaten. Dressing: Salz, Pfeffer, Olivenöl und Essig aus Modena.	
20. Salat mit Ziegenkäse-Röllchen	10,50
Versch. Blattsalate, Kirschtomaten, Rosinen, getoastete Maiskörner und Palmhonig.	
21. Gemischter Salat	8,50
Tomaten, Blattsalat, Spargel, Ei, Thunfisch, Zwiebel, Karotten und Avocado	
22. Cesar Salat	11,50
Blattsalat, Croutons, Parmesan, gebratene Hühnerbrust und Cesar-Dressing	
23. Avocado mit Garnelen	12,50

KÄSE

24. Gebratener Räucherkäse aus El Hierro	9,20
25. Kanarischer Käse	8,50
26. Fritterter Käse mit Marmelade	9,00

MEERESFRÜCHTE

27. Gedämpfte Miesmuscheln	10,00
28. Miesmuscheln auf Seemanns-Art	11,80
29. Angebratene Venusmuscheln	17,50
30. Gebratene Garnelen	16,00
31. Rote Riesengarnelen	M.P.
32. Salzige Garnelen	22,00
33. Gebratener Hummer	M.P.

AUS DEM MEER

34. Fritterter Tintenfisch	16,00
35. Wrackbarsch mit Koriander	15,50
36. Wrackbarsch auf Seemanns-Art	17,50
37. Versch. gebratene Fische	P.P. 14,50
38. Versch. gegrillte Fische und Meeresfrüchte	P.P. 16,90
39. Gebackener, gebratener oder salziger Fisch (100g)	3,30

AUS DEN BERGEN

40. Rostbraten	15,00
41. Gegrillter Rindsbraten	17,80
42. Gegrillter Rindsbraten mit Soße, Pfeffer, Champignons oder Roquefort.	19,80
43. Rostbraten "El Faro"	21,00
44. Rindsschnitzel	12,90

REISGERICHTE

Preis pro Personm ind. 2 Personen	
45. Reis mit Gemüse	12,80
46. Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	13,60
47. Cremiger Reis mit roten Riesengarnelen	M.P.
48. Cremiger Reis mit Fisch und Meeresfrüchten	16,50
49. Schwarzer Reis mit Tintenfisch	12,80
50. Reis mit Herzmuscheln	17,80
51. Reis mit Hummer	M.P.
52. Reis nach Valenzianischer Art	13,60