

Ensaladas

ENSALADA CESAR

 21.45€

Cogollos, pollo crujiente, salsa César, lascas de parmesano, piñones tostados y picatostes

ENSALADA CAPRESE

 20.95€

Tomate, burrata, pesto, albahaca y rúcula

Para Dipear

TOTOPOS DE MAÍZ

 14.45€

Con guacamole, crema agria, jalapeños y pico de gallo

MEZZE (para dos personas)

 21.95€

Falafel, hummus, babaganoush, tzatziki, crudités y aceitunas Kalamata

Picoteo

PAPA CANARIA TIVOLI

 13.45€

Escachada con crema de almogrote, salsa bbq de azafrán canario y curry

TRILOGÍA DE CROQUETAS (6 UDS)

 11.95€

De pollo en salmorejo; pescado local; bubango con queso y sus emulsiones

SELECCIÓN DE PAN BAO (UNIDAD) 7.95€

Negro: calamares a la andaluza con alioli de cilantro y rabanitos encurtidos



Blanco: de carrillera ibérica con papa paja y cebolla encurtida



Rosa: falafel, chutney de mango, col roja y pepino encurtido



ALITAS DE POLLO

 15.45€

Marinadas en adobo canario a baja temperatura con terminación crujiente y salsa remoulade

GOUYONS DE CORVINA

 14.45€

Con emulsión de mojo verde y lima

TABLAS

PATA ASADA CANARIA

 16.95€

Cortado en láminas con mahonesa de pimentón ahumado, chicharrones empanados de gofio y aceite de oliva al cilantro y ajo

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

 31.95€

Con bol de tumaca, picos y regañás

QUESOS CANARIOS

 21.45€

Con almogrote gomero, frutos secos de cercanía y panes tostados

SNACKS

Todos los snacks se sirven con papas fritas

AREPA DE MAÍZ ASADA

 18.45€

Rellena de requesón de cabra con toques de miel de palma, emulsión de cilantro y brotes tiernos

TOSTA DE ROMESCU

 17.45€

Pan campero, aguacate, puerro confitado y chip de batata

SÁNDWICH CLUB TIVOLI

 22.45€


Mézclum de lechugas aliñado, tomate, contramuslo de pollo tikka, queso semicurado canario, láminas de guanciale crujiente

BAGEL DE SALMÓN

 22.95€

Rúcula, tomate cherry, pepino encurtido, queso fresco canario rallado y salsa tártara al eneldo

WRAP DE CONFIT PATO

 23.95€

Con encurtidos caseros y chutney de pimiento del piquillo

HAMBURGUESA VEGANA

 18.95€

150 gr. lámina de tofu, pimiento a la brasa, ensalada wakame y aguacate

HAMBURGUESA DE WAGYU

 27.95€

Wagyu nacional 180gr, mahonesa de ajo negro tostado, cebolla caramelizada, hierbas frescas, tomate concasé y queso canario ahumado

HAMBURGUESA DE POLLO

 20.45€

Marinada en teriyaki, queso ahumado canario, rúcula, tomate, cebolla y mahonesa de sriracha

PERRITO CALIENTE

 19.45€

De cerdo desmechado al estilo pastor con guacamole y su pico de gallo especiado

Postres

9.45€

TARTA DE QUESO NUEVA YORK



Base de galleta, relleno de queso coronada con frutos rojos

TARTA DE LIMA



Delicioso relleno de lima sobre base de galletas con una capa de nata

BROWNIE



Con nueces acompañado de helado de vainilla

PASTEL DE ZANAHORIA



Bizcocho de zanahoria especiado con crema de queso

Todos los precios en € incluyen el IGIC.



LÁCTEOS



ALTRAMUZ



CACAHUETES



APIO



CRUSTÁCEOS



FRUTOS SECOS



GLUTEN



MOLUSCOS



MOSTAZA



HUEVOS



PESCADOS



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS



VEGETARIANO

EL CLÁSICO

SPORTS BAR

Salads

CAESAR SALAD

 21.45€

Lettuce heart, crispy chicken, Caesar sauce, parmesan flakes, toasted pine nuts and croutons

CAPRESE SALAD

 20.95€

Tomato, burrata cheese, pesto sauce, basil and arugula

To Dip

CORN TOTOPOS

 14.45€

With guacamole, sour cream, jalapeños and pico de gallo

MEZZE (for two people)

 21.95€

Falafel, hummus, babaganoush, tzatziki, crudites and Kalamata olives

Nibbles

TIVOLI CANARIAN POTATO

 13.45€

Smashed, with almogrote cream, BBQ sauce of curry and Canarian saffron

CROQUETTES TRILOGY (6 PIECES)

 11.95€

Of chicken in salmorejo; local fish; zucchini and cheese with their emulsions

PAN BAO SELECTION

(PIECE) 7.95€

Black: with fried calamari, coriander Aioli and pickled radish



White: with Iberian pork cheek with straw chips and pickled onion



Pink: falafel, mango chutney, red cabbage and pickled cucumber



CHICKEN WINGS

 15.45€

Marinated in Canarian sauce, cooked at low temperature, crisp and remoulade sauce

CROAKER GOUYONS

 14.45€

With green mojo sauce and lime emulsion

BOARDS

ROASTED CANARIAN PORK LEG

 16.95€

Sliced, with smoked paprika mayonnaise, pork rinds in gofio, and olive oil flavored with coriander and garlic

ACORN FED IBERIAN HAM

 31.95€

With tumaca bowl and a variety of bread sticks

CANARIAN CHEESES

 21.45€

With almogrote from La Gomera Island, local nuts and toasted breads

SNACKS

All snacks are served with French fries

ROASTED CORN AREPA

 18.45€

Cottage goat cheese, palm honey, coriander emulsion and baby leaves

ROMESCU TOAST

 17.45€

Rustic bread, avocado, leek confit and sweet potato chips

TIVOLI CLUB SANDWICH

 22.45€


Mix dressed lettuces, tomato, tikka chicken thigh, semi-cured Canarian cheese, and crispy guanciale leaves

SALMON BAGEL

 22.95€

Arugula, cherry tomatoes, pickled cucumber, grated fresh Canarian cheese and dill tartar sauce

DUCK CONFIT WRAP

 23.95€

With homemade pickles, bell peppers sweet and piquillo pepper chutney

VEGAN BURGER

 18.95€

150 gr. tofu, braised pepper, wakame salad, and avocado

WAGYU BURGER

 27.95€

Local Wagyu 180gr, toasted black garlic mayonnaise, caramelized onion, fresh herbs, concasé tomato and smoked Canarian cheese

CHICKEN BURGER

 20.45€

Marinated in teriyaki, smoked Canarian cheese, arugula, tomato, onion and sriracha mayonnaise

HOT DOG

 19.45€

With Mexican pastor style pulled pork with guacamole and spiced pico de gallo

Desserts

9.45€

NEW YORK CHEESECAKE



Biscuit base, filled with cheese topped with red berries

KEY LIME PIE



Delicious lime filling on a biscuit base with a layer of cream

BROWNIE



With nuts served with vanilla ice cream

CARROT CAKE



Spiced carrot cake with cream cheese

All prices are in € and include local taxes.



DAIRY



LUPINS



PEANUTS



CELERY



CRUSTACEANS



TREE NUTS



GLUTEN



MOLLUSCS



MUSTARD



EGGS



FISH



SESAME



SOYA



SULPHITES



VEGETARIAN