

Para nuestros Peques For the Smallest

Nuggets de pollo caseros 6,90
con papas fritas
Homemade Chicken Nuggets with chips

Tortilla francesa con papas fritas 5,90
Omelette with chips

Croquetas de pollo 6,90
Chicken Croquettes

* Todo se acompaña de alioli, ketchup o mayonesa
* Accompanied by aioli, ketchup or mayonnaise

Nuestros postres The Sweet Part

Tarta de manzana desmontada 4,90
La Cofradía
Apple Cake La Cofradia

Brioche emborrachado de torrijas 4,90
caramelizado con helado de leche merengada
Caramelized Drunken Brioche
with meringue milk ice cream

Papaya, yogurt griego 4,50
con guarapo y crumbel de manzana
Papaya, Greek yogurt
with "Guarapo" and apple crumble

Cremoso de chocolate con su tierra 4,50
Creamy Chocolate

Quesillo con nata 4,30
Egg pudding

Tarta de queso con helado de vainilla 4,90
Cheesecake with vanilla ice cream

ALÉRGENOS / ALLERGENS

 SULFITOS SULFITES	 HUEVO EGG	 GLUTEN GLUTEN	 PESCADO FISH	 MOSTAZA MUSTARD	 ALTRAMUCES LUPINE	 MOLUSCO MOLLUSC
 SÉSAMO SESAME	 SOJA SOY	 APIO CELLERIE	 LECHE DAIRY	 CACAHUETE PEANUT	 CRUSTÁCEO CRUSTACEAN	 FRUTOS DE CÁSCARA NUTS

Vinos / Wines

DE LA CASA / HOUSE WINE
Copa / Glass 2,50 • 1/4 L..... 3,00 • 1/2 L..... 6,00

Tintos / Reds

ARAUTAVA Tradicional 18,70
Listán negro - Valle de La Orotava

CAN 31,10
Listán negro / Vijariego - Valle de La Orotava

TAJINASTE 18,10
Listán negro - Valle de La Orotava

CARMELO RODERO Joven 20,10
100% Tempranillo - Ribera del Duero

CARMELO RODERO Roble 9 meses 23,10
Tempranillo - Ribera del Duero

FLORES DE CALLEJO 16,90
Tinto fino - Ribera del Duero

CANTAPERDICES 18,10
Tempranillo - Ribera del Duero

RAMÓN BILBAO Crianza - Rioja 19,10

VIÑA POMAL - Rioja 19,70

Blancos / Whites

VIÑA ZANATA Tradicional 17,10
Listán blanco - Icoden Daute Isora

VIÑA ZANATA Afrutado 17,80
Listán blanco - Icoden Daute Isora

VIÑA ZANATA Mavasía Seco 22,10
Icoden Daute Isora

VIÑA ZANATA 21,80
Marmajuelo - Icoden Daute Isora

ARAUTAVA Seco 18,80
Listán blanco - Valle de la Orotava

ARAUTAVA Albillo criollo 25,10
Valle de la Orotava

TAJINASTE Seco 18,10
Listán blanco - Valle de la Orotava

TAJINASTE Afrutado 18,80
Listán blanco - Valle de La Orotava

PAISAJE DE LAS ISLAS 24,80
Marmajuelo y malvasía - Islas Canarias

RESPIRO LANZAROTE Seco 30,50
Malvasía volcánica - Lanzarote

YAIZA Seco 34,10
Malvasía volcánica - Lanzarote

JAVIER SANS - Sauvignon blanc - Rueda 19,70

ATLANTIS - Albariño, Rias Baixas 22,10

Rosados / Rosé

VIÑA ZANATA 17,10
Listán negro - Icoden Daute Isora

TAJINASTE 18,80
Listán negro - Valle de La Orotava

RESPIRO LANZAROTE - Lanzarote 30,50

Cava

PRIMA VIDES Codorniu 19,10

ROGER DE FLOR 15,90



**COFRADÍA
LAS AGUAS**
RESTAURANTE



Algo de picar / Starters

Tablas de quesos con confitura de higo 🍷🍷 12,90 Selection of cheeses with fig jam	
Queso herreño asado 🍷🍷 10,60 2 mojos y miel de palma Grilled cheese from "El Hierro" with red/green "mojo" sauces and palm honey	
Pimientos de Padrón 8,50 "Padrón" Peppers	
Gambas al ajillo 🍷 11,90 Garlic Shrimps	
Mejillones a la marinera 🍷 13,50 Mussels in Marinara Sauce	
Croquetas de bonito 🍷🍷 8,50 con mayonesa de lima Tuna croquettes with lime mayonnaise	
Croquetas de gambas ajillo 🍷🍷 8,50 con mayonesa de lima Garlic Shrimps croquettes with lime mayonnaise	
Croquetas de cochino negro 🍷🍷 8,50 con mayonesa de ajo negro Pork ham Croquettes with black garlic mayonnaise	
Zamburiña (Viéiras del pacífico) 🍷 precio unidad. / unit. 2,50 Scallops (Pacific scallops)	
Papas arrugadas y sus mojos 🍷 4,90 Wrinkled potatoes with both "mojo" sauces	
Sopa de pescado y marisco 🍷🍷 7,40 Fish and seafood soup	
Ensaladilla de pescado salado 🍷 9,90 con batata y papas bonitas Russian Salad with salty fish and sweet potato	
Churros de pescado 🍷 8,80 Battered fish "Churros"	
• Pan, mantequilla y alioli 🍷 1,50 Bread with butter and "Alioli"	

Nuestras Ensaladas Frías Our cold Salads

Tomates con aliño canario 🍷 9,50 con queso fresco, aguacate, cebolla roja y maíz Seasoned tomatoes with fresh cheese, avocado, red onion and corns	
La cofradía 🍷 9,50 Berenjenas asadas, requesón, tomate cherry, aliñada con vinagreta de anchoas	
La cofradía Roasted aubergine, cottage cheese, cherry tomatoes in confit with anchovy vinaigrette	
Rulo de cabra asado 🍷 9,50 aliño de membrillo y frutos secos Roasted goat cheese with quince sauce	
Salpicón de pulpo 🍷 11,90 Octopus Salad	

Nuestros Pescados / Fishes

Bacalao (encebollado o confitado) 🍷 16,20 Cod (Onions and red peppers or in Confit)	
Pulpo al horno de leña 16,40 en adobo canario Octopus (cooked in wood oven) in canarian marinade	
Pulpo guisado con oliva y vinagre macho 🍷 16,10 Octopus with olive oil and vinegar	
Calamar sahariano frito, 16,90 papas fritas y ensalada Fried squid with chips and salad	
Chocos a la brasa, 15,90 papas arrugadas y ensalada Grilled cuttlefish, wrinkled potatoes and salad	
Pescado fresco de temporada Precio por kg 25,00 Fresh season fish price per kilo	

Arroces o fideuá (mínimo 2 personas) Our rices or Fideuá (minimum 2 persons)

De calamar en su tinta (negro) 15,80 con mayonesas de lima y ajo negro Black rice (squid in ink) with lime and black garlic mayonnaises	por persona p.p. person
Pescado y marisco 15,80 Fish and seafood	por persona p.p. person
Carnes mixtas y morcilla 15,80 con mayonesa de lima Varied meats and sweet sausage with lime mayonnaise	por persona p.p. person
Pollo de corral deshuesado y verduras 15,80 con mayonesa de lima Boneless poultry chicken and vegetables with lime mayonnaise	por persona p.p. person
Conejo y setas silvestres 15,80 con mayonesa de ajo negro Rabbit and wild mushrooms with black garlic mayonnaise	por persona p.p. person
Verduras mixtas y setas variadas 14,80 Mixed vegetables and mushrooms	por persona p.p. person
Secreto ibérico, pimiento de 15,80 piquillo y padrón con mayonesa de lima Secreto ibérico, piquillo and padron pepper with lime mayonnaise	por persona p.p. person

CONSULTA NUESTRAS
SUGERENCIAS DEL DÍA
DON'T FORGET TO LOOK AT
OUR SUGGESTIONS FOR THE DAY

