

Restaurante La Sandunga i en tu casa!

La cocina de **Gonzalo Tamames** es un lujo gastronómico para cualquier paladar, es difícil resistirse a su sabiduría en un recetario de fondo, con una madurez bárbara en los fogones para combinar recetas del mundo con el producto local, o la receta tradicional con productos foráneos, o la tradición española con una combinación de todo lo anterior.

Los que comparten nuestra opinión, y los que no, ahora es tiempo i están de enhorabuena! porque con su servicio a domicilio -limitado a un número de pedidos-, podrás disfrutar de su picardías gastronómicas y todas las experiencias y sabores que este chef ha creado con un estilo único de cocina fusión de muy buen gusto, en la tranquilidad y seguridad de tu casa.

Con un dominio inigualable de un recetario global (árabe, japones, peruano...), el poder ofrecer en sus platos, lo mejor de los productos canarios de cercanía y de temporada, hace de la cocina de Tamames una de las mejores opciones gastronómicas de Tenerife.

Para empezar a calentar motores, te dejamos la carta, al final del artículo, tendrás los horarios de reparto (previa reserva) y números de teléfono.

Recuerda que también puedes acercarte a La Sandunga para recoger tus pedidos.

La Carta

Entrantes fríos



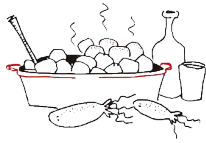
- Hummus libanés con chips de batata y pan pita. **6.00 €**
- Nuestra ensaladilla de papa negra. **6.00€**
- Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón ibérico. **6.00€**
- Terrina de foie al Pedro Ximénez con tostas y crema de manzana. **15.00€**
- Tartar de atún picante, aceite de lima, ají amarillo, sésamo cebolleta y patatas paja. **16.00€**
- Ceviche de pescado local, leche de tigre al jengibre, pequeña ensalada de tomate, aguacate y batata. **16.00€**
- Ensalada de tomate Raf, atún confitado, crema de queso fresco y vinagreta de mostaza de Dijon. **12.00€**
- Ensalada de queso de cabra a la plancha con vinagreta de miel y tomillo. **14.00€**

Guisos



- Guiso de garbanzos con bacalao, espinacas y huevo duro. **7.50€**
- Guiso de alubias rojas con chorizo y tocino (Caparrones). **9.00€**
- Bandeja de canalones clásica rellenos de rabo de toro y gratinados. **14.00€**
- Wok de tallarines con pechuga de pollo, verduritas y setas. **14.00€**

Platos principales



- Hamburguesa 100% Black Angus con queso, beicon, lechuga, tomate y cebolla. **12.00€**
- Cazuela de bacalao con verduras de temporada y jamón ibérico. **18.00€**
- Guiso de calamares en su tinta con arroz blanco. **16.00€**
- Costillar de cochinillo a baja temperatura, terminado en brasa y lacado. **15.00€**
- Guiso de carrilleras de cebón terminado con salsa de teriyaki y setas exóticas. **18.00€**

Postres



- Yogur griego, miel, pistacho y hierbahuerto. **9.00€**
- Chocolate blanco, canela, limón, pipas y garrapiñadas. **4.00€**
- Brownie de chocolate, frutos rojos y nueces. **4.00€**

Horario de repartos

Mediodía ☀️

Primer reparto: 13:30h. Las reservas para este reparto se realizarán de 9:00 a 12:00

Segundo reparto: 15:00. Las reservas para este reparto se realizarán de 9:00 a 14:00.

Noche ☐

Horario de reparto: 20:30. Las reservas para la noche se podrán hacer durante todo el día y hasta 19:30.

Teléfono: 679 255 503 – 922 63 72 09

E-mail: goncocina@hotmail.com

Web: www.lasandunga.es

Dirección: Calle San Ignacio, Nº17, Tegueste

Sobre La Sandunga

La Sandunga es un lugar único para poder estar en muchos rincones del mundo al mismo tiempo. El comensal solamente ha de ir con los sentidos dispuestos dispuestos a dejarse llevar, pues en su carta, recogen las mejores recetas de cuatro continentes cocinadas con producto local. Creatividad y calidad, desde el vermú hasta al alba.

