

Fronteras by Steve González

#QuédateEnCasa

Repartimos toda el área de Candelaria y el área metropolitana de Santa Cruz y La laguna (el pedido debe ser con al menos 4 horas de anticipación) tenemos disponible toda nuestra carta y, además estamos implementando algunos fuera de carta con precios más económicos, ya que sabemos que todos estamos pasando momentos difíciles.

✓📅 Horario: 13:00 a 16:00 y de 19:00 a 22:30

Estamos situados en la Avenida Marítima de Candelaria, Bloque 29 Local B4. La Candelaria. fronterasgastrobar@gmail.com
Llamar 648 71 63 74

Sobre Fronteras by Steve González

Si buscas nuevas experiencias gastronómicas, diferentes, entonces Fronteras by Steve González es para ti, tenemos un concepto propio, lleno de esos sabores y combinaciones culinarias que de placer llenaran tu paladar. No nos enmarcamos ni nos etiquetamos en un estilo o nacionalidad; somos Fronteras, con un concepto donde podrás dejar volar tu imaginación a través de las mejores cocinas del mundo. Te aseguramos que después que pruebes nuestra cocina... nada, te volverá a saber como antes.





MENU

croquetas de plátano asado 7,50€  

bolitas de plátano asado con centro de carne mechada y un toque de queso curado

Dumplings 8,00 €   

empanadillas chinas al vapor rellenas de cerdo, mayonesa de sriracha y salsa ponzu.

el ceviche 7,50€   

ceviche de langostinos, lichis, fresas y leche de coco

pani puris rellenos de vuelve a la vida y tzatziki 7,00€   

bolitas crujientes de la india con un salpicón venezolano de mariscos y crema griega de yogur con hierbabuena y pepino.

tesoros de canarlas 6,50€ 

papa negra confitada, rellena de almogrote blanco trurado, reducción de vino malvasía y miel de palma.

teuleta butter masala 15,00€   

brocheta de chuleta de vaca a la parrilla con salsa masala, nata criolla y virutas de papadums

raviolis japoneses crujientes 7,80 €    

ravioli estilo japonés crujientes rellenos de cremoso de bogavante con setas, salsa ponzu, crema de trufa negra y salsa de mani (sate indonesia)

mini bao pate pekin 7,80 €  

pan taiwanés al vapor rellenos de pato al estilo pekin; salsa hoisin

pulpo a la canaria 11,00€  

pulpo macerado al ajillo y terminado a la llama, crema de queso con su caldo, papa negra y mojo rojo.

niguirí japo-castizo 12,00  

bolitas crujientes de arroz, sashimi de presa ibérica a la crema, salsa agri dulce de pera, sobrasada y crema de tortilla española.



sdr

FRONTERAS

by Luis Chavaler

MENU

Un viaje entre China y Venezuela 9,00€



arepas fritas de maíz blanco molido, rellenas de ternera al estilo de sichuan y alioli negro del chef.

solomillo de ternera 14,00€



300 grs de solomillo de ternera a la plancha con salsa carbonara de guanabana,

y trufa negra; servido en un nido de papas paja.

cangrejo bangkok 16,00€



cangrejo crujiente en salsa agria-picante de langostinos, lima y leche de coco,

acompañado de pan chino.

costillas de cerdo 14,00€



costillas de cerdo a baja temperatura, glaseadas con salsa barbacoa de

manzana a las cinco especias chinas, papa violeta y cóctel de piva y millo en su

salsa.

tacos mexicanos 16,00 €



tacos de jarrete de cerdo cocido a baja temperatura glaseado con

tamarindo, emulsion de chipotles, salteado de pimientos, queso gouda y un

toque de queso azul.

POSTRES

borwrie de chocolate negro con helado de mango y tierra de galleta de

chocolate 4,00€



mousse de maracuyá, nueces garrapiñadas con un toque de pimienta y

algodón de azúcar 4,00€



BODEGA

Señorio Real Tempranillo D.O Ribera del Duero 14 €/ copa 3,00€

Fior de chasna blanco afrutado D.O. Abona 15 €/ copa 3,50 €

Fior de chasna blanco sensación D.O. Abona 15 €/ copa 3,00€

Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja 15,50€/ copa 3,50 €

Presas campo D.O Tacoronte Acentejo 14€/ copa 3,00€

El Coto Crianza D.O Rioja 14€/ copa 3,00 €

Bicos Blanco Albariño D.O Rias Baixas 12,50 €/ copa 3,00 €

Aleyda Blanco Afrutado D.O Tacoronte- Acentejo 12,50 €/ copa 3,00

