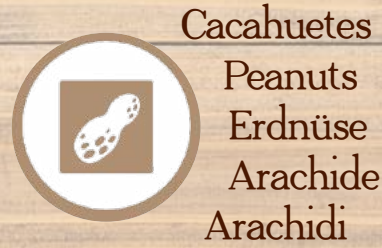
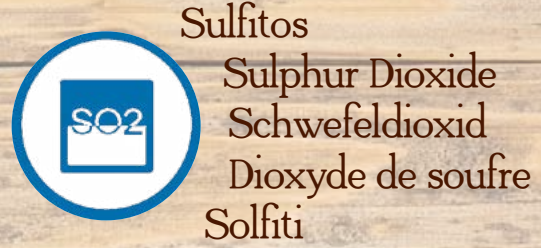




# Alérgenos - Allergens - Allergene - Allergènes - Allergeni



























*Nuestras especialidades:  
Carnes a la brasa  
Cabrito frito y asado  
Pescado fresco majorero*

Pan - Mojo - Alioli   ..... 0.90€

*Entrantes fríos*






1. Ensalada Mahoh..... 10.50€
2. Ensalada verde con queso frito y manzana caramelizada      ..... 9.50€
3. Almogrote de olivas negras con cortezas de pan rústico   ..... 8.90€
4. Tabla de quesos artesanos majoreros con membrillo   ..... 8.90€
5. Jamón ibérico de Guijuelo ..... 16.50€

*Entrantes calientes*

6. Nuestro potaje..... 4,75€
7. Papas arrugadas ..... 4.25€
8. Croquetas caseras    ..... 8.50€
9. Queso frito con guarapo y almendra tostada     ..... 8.90€
10. Guiso tradicional de arvejas con huevo 65º y crujiente de papa  ..... 9.10€
11. Albóndigas de cherne en salsa de curry verde    ..... 11.90€
12. Pulpo braseado sobre batata amarilla asada y aceite ahumado   ..... 12.50€

*Prequente por nuestras opciones veganas*











*Sugerencias del mar*

13. Salmón a la plancha sobre puré de yuca con verduras asadas   ..... 14.50€
14. Calamar sahariano en caldo de cebolla con garbanzos  ..... 13.50€
15. Tacos de atún en caldo de jamón con berros y gofio dulce  ..... 13.50€
16. Pescado s/ temporada  ..... s/ tipo















## Sugerencias de carne

















17. Cabrito mayorero frito .....	16.25€
18. Cabra compuesta  .....	10.50€
19. Cabrito mayorero asado con papas panaderas  .....	17.90€
20. Conejo al estilo Mahoh    .....	10.50€
21. Cochinillo asado a baja temperatura con puré de papa y queso curado   .....	18.90€
22. Carne de cabra mechada con salsa de queso mayorero    .....	13.90€

## Sugerencias del grill

### Pregunte por nuestras carnes selectas

23. Entrecote de ternera .....	12.50€
24. Entrecote de vaca gallega.....	38.00€/Kg
25. Solomillo de ternera a la brasa .....	18.00€
(Extra salsa: pimienta, champiñones o queso mayorero)   .....	0.50€
26. Lomo de angus.....	46.00€/Kg
27. Chuletón de ternera a la brasa.....	24.50€/Kg
28. Costillas de cerdo al romero .....	11.90€
29. Morcilla dulce (unidad)       .....	3.75€
30. Chorizo parrillero (unidad)   .....	2.90€

## Nuestros postres caseros

31. Milhojas de mousse de gofio con bienmesabe y chips de batata   .....	5.10€
32. Tarta de queso con mermelada de mora    .....	4.50€
33. Carpaccio de piña tropical caramelizada con helado de coco  .....	5.10€
34. Galletas escachadas con mousse de plátano y suspiros de moya    .....	4.50€
35. Huevos mole con gofio de millo  .....	5.10€
36. Brownie de chocolate con helado de vainilla     .....	5.25€
37. Helado variado (3 bolas)   .....	3.90€
38. Sorbete helado (pregunte por nuestros sabores).....	3.90€



























*Our specialities:*  
*Grilled meat*  
*Fried and roasted baby goat*  
*Fresh fish from Fuerteventura*

Bread - Mojo - Alioli (garlic mayonnaise)   ..... 0.90€

*Cold starters*






1. Mahoh salad ..... 10.50€
2. Green salad with fried cheese and caramelized apple      ..... 9.50€
3. "Almogrote" with black olives and cured cheese with rustic bread crusts   ..... 8.90€
4. Assorted artisan cheeses from Fuerteventura with quince   ..... 8.90€
5. Iberian ham from Guijuelo ..... 16.50€

*Hot starters*

6. Our pottage ..... 4,75€
7. Canarian potatoes with mojo ..... 4.25€
8. Home made croquettes    ..... 8.50€
9. Fried cheese with guarapo (palm honey) and toasted almond     ..... 8.90€
10. Traditional peas stew with 65º egg and crispy potato  ..... 9.10€
11. Wreckfish meatballs in green curry sauce    ..... 11.90€
12. Braised octopus on roasted sweet potato and smoked oil   ..... 12.50€

*Ask for our vegan options*

*Tips from the sea*

13. Grilled salmon on yucca puree with roasted vegetables   ..... 14.50€
14. Saharian squid in onion broth with chickpeas  ..... 13.50€
15. Tuna dices in ham broth with watercress and sweet gofio  ..... 13.50€
16. Seasonal fish  ..... a/ type


























## Beef tips

17. Baby goat "Majorero Style" (fried) ..... 16.25€
18. Goat stew  ..... 10.50€
19. Roasted baby goat with sauteed potatoes  ..... 17.90€
20. Rabbit Mahoh style    ..... 10.50€
21. Roast suckling-pig at low temperature with mashed potatoes  
and cured cheese   ..... 18.90€
22. Goat ragú with Fuerteventura cheese sauce    ..... 13.90€

## Tips from the grill Ask for our select meats

23. Veal entrecote ..... 12.50€
24. Galician cow entrecote ..... 38.00€/Kg
25. Fillet steak ..... 18.00€  
(Extra sauce: pepper, mushrooms or cheese from Fuerteventura)   ..... 0.50€
26. Angus T-bone steak ..... 46.00€/Kg
27. Veal T-bone steak ..... 24.50€/Kg
28. Pork ribs with rosemary ..... 11.90€
29. Sweet blood sausage (unit)       ..... 3.75€
30. Grilled sausage (unit)   ..... 2.90€



## Our home made desserts

31. Mille-feuille of gofio mousse with bienmesabe and sweet potato chips   ..... 5.10€
32. Cheese-cake with blackberry jam    ..... 4.50€
33. Caramelized tropical pineapple carpaccio with coconut ice cream  ..... 5.10€
34. Broken biscuits with banana mousse and meringues    ..... 4.50€
35. "Huevos mole" with sweetcorn gofio  ..... 5.10€
36. Chocolate brownie with vanilla ice cream     ..... 5.25€
37. Mixed ice-cream (3 scoops)   ..... 3.90€
38. Sorbets (ask for our selection of sorbets) ..... 3.90€


















*Unsere Spezialitäten:  
Fleisch vom Grill  
Zicklein  
Frischer Fisch aus Fuerteventura*

Brot mit Mojo und Alioli (Knoblauch Mayonnaise)   ..... 0.90€

*Kalte Vorspeisen*






1. Mahoh Salat ..... 10.50€
2. Grüner Salat mit frittiertem Käse  
und karamellisiertem Apfel     ..... 9.50€
3. Schwarze Oliven und Käse Mojo mit rustikalen Brotkrusten   ..... 8.90€
4. Verschiedene original Fuerteventura-Käse sorten mit Quitten   ..... 8.90€
5. Iberischer Schinken aus Guijuelo ..... 16.50€

*Warme Vorspeisen*

6. Unser Gemüseintopf ..... 4,75€
7. Kanarische Kartoffeln mit Mojo ..... 4.25€
8. Hausgemachte Krokette   ..... 8.50€
9. Frittierter Käse mit Guarapo (Palmenhonig)  
und gerösteten Mandeln    ..... 8.90€
10. Traditioneller Erbseneintopf mit 65° Ei und knuspriger Kartoffel  ..... 9.10€
11. Brauner Zackenbarsch Frikadellen in grüner Currysauce    ..... 11.90€
12. Geschmorter Tintenfisch auf gerösteten Süßkartoffeln  
mit geräuchertem Öl   ..... 12.50€

*Fragen Sie Nach Unseren Veganen Optionen*

*Fisch Empfehlung*

13. Gegrillter Lachs auf Yuccapüree mit gebratenem Gemüse   ..... 14.50€
14. Sahara-Tintenfisch in Zwiebelbrühe mit Kichererbsen  ..... 13.50€
15. Thunfischwürfel in Schinkenbrühe mit Kresse und süßem Gofio  ..... 13.50€
16. Fisch der Saison  ..... n/ Typ















## Fleisch Empfehlungen

















17. Zicklein "Majorero Art" (Frittierte)..... 16.25€
18. Geschmortes Ziegenfleisch ..... 10.50€
19. Zickleinbraten mit ofen-Kartoffeln ..... 17.90€
20. Kaninchen Mahoh Art   ..... 10.50€
21. Gebratenes Spanferkel bei niedriger Temperatur mit Kartoffelpüree und gereifter Käse  ..... 18.90€
22. Gespicktes Ziegenfleisch mit Fuerteventura Käse Sauce   ..... 13.90€

## Grill Empfehlungen

### Fragen Sie Nach Unserem Ausgewählten Fleisch

23. Kalbs-Entrecote..... 12.50€
24. Entrecote von der galizischen Kuh..... 38.00€/Kg
25. Kalbsfilet über Holzkohle gegrillt ..... 18.00€  
(Extra Sauce: Pfeffer, Champignons oder Fuerteventura-Käse)  ..... 0.50€
26. Angus-Lende..... 46.00€/Kg
27. T-Bone-Steak vom kalb über Holzkohle gegrillt..... 24.50€/Kg
28. Schweinekotelett mit Rosmarin..... 11.90€
29. Süsse Blutwurst (Stück)      ..... 3.75€
30. Gegrillte Chorizo (Stück)  ..... 2.90€



## Hausgemachte Nachspeisen

31. Gofio-Mousse-Cremeschnitte mit bienmesabe und Süßkartoffelchips  ... 5.10€
32. Käsekuchen mit Maulbeere-Marmelade   ..... 4.50€
33. Karamellisiertes tropisches Ananas-Carpaccio mit Kokos-Eis ..... 5.10€
34. Biskuits mit Bananen-Mousse und Baisers   ..... 4.50€
35. "Huevos mole" mit Zuckermals Gofio ..... 5.10€
36. Schokoladen-Brownie mit Vanille Eis    ..... 5.25€
37. Gemischtes Eis (3 Kugeln)  ..... 3.90€
38. Sorbets (Fragen Sie uns nach den Sorten) ..... 3.90€


























*Nos spécialités:*  
*Viandes au barbecue*  
*Chevreau frit et grillé*  
*Poisson frais de Fuerteventura*

Pain - Sauce Mojo - Sauce aioli (mayonnaise aux ails)   ..... 0.90€

*Entrées froides*






1. Salade Mahoh ..... 10.50€
2. Salade verte avec fromage frit et pomme caramélisée     ..... 9.50€
3. Mojo aux olives noires et au fromage assaisonné avec croûtes de pain rustiques   ..... 8.90€
4. Assortiment de fromages artisanaux de Fuerteventura avec coing   ..... 8.90€
5. Jambon Ibérique de Guijuelo ..... 16.50€

*Entrées chaudes*

6. Notre potage ..... 4,75€
7. Pommes de terre canariennes avec mojo ..... 4.25€
8. Croquettes de la maison    ..... 8.50€
9. Fromage frit avec guarapo (miel de palme) et amandes grillées     ..... 8.90€
10. Ragoût de pois traditionnel avec œuf à 65° et pomme de terre croustillante  ..... 9.10€
11. Boulettes de Mérou à la sauce au curry vert    ..... 11.90€
12. Poulpe braisé Braised octopus sur patate douce rôtie et huile fumée   ..... 12.50€

*Demandez nos options végétaliennes*











*Conseils de la mer*

13. Saumon sur la plaque sur purée de yucca avec légumes rôtis   ..... 14.50€
14. Calamar saharien dans un bouillon de oignon avec pois chiches  ..... 13.50€
15. Dés de thon dans un bouillon de jambon avec cresson et gofio doux  ..... 13.50€
16. Poisson en saison  ..... s/ type































## Conseils de viandes

17. Chevreau "Style Majorero" (frit) ..... 16.25€
18. Ragoût de chèvre  ..... 10.50€
19. Chevreau rôti avec pommes boulangère  ..... 17.90€
20. Lapin au style Mahoh    ..... 10.50€
21. Porcelet rôti à basse température avec purée de pommes de terre et fromage affiné   ..... 18.90€
22. Viande de chèvre piqué avec sauce de fromage de Fuerteventura    ..... 13.90€

## Conseils de la grille *Pregunte por nuestras carnes selectas*

23. Entrecôte de veau ..... 12.50€
24. Entrecôte de vache galicienne ..... 38.00€/Kg
25. Filet de veau à la braise ..... 18.00€  
(Sauce supplémentaire: poivre, champignons ou fromage de Fuerteventura)   ..... 0.50€
26. Filet de angus ..... 46.00€/Kg
27. Côte de veau à la braise ..... 24.50€/Kg
28. Côtelettes de porc au romarin ..... 11.90€
29. Boudin sucré (la pièce)       ..... 3.75€
30. Chorizo barbecue (la pièce)   ..... 2.90€



## Nos desserts maison

31. Mille-feuilles de mousse de gofio con bienmesabe et chips de pommes de terre douces   ..... 5.10€
32. Gâteau au fromage avec marmelade de mûres    ..... 4.50€
33. Carpaccio de ananas tropical caramélisé avec glace à la noix de coco  ..... 5.10€
34. Biscuits avec mousse de banane et meringues    ..... 4.50€
35. "Huevos mole" avec gofio de maïs doux  ..... 5.10€
36. Brownie au chocolat avec glace de vanille     ..... 5.25€
37. Glaces varies (3 boules)   ..... 3.90€
38. Choix de sorbets (demandez notre sélection de sorbets) ..... 3.90€


























*Le nostre specialità:  
Carne alla griglia  
Capretto fritto o arrosto  
Pesce fresco di Fuerteventura*

Pane - Salsa mojo - Alioli (Maionese con aglio)   ..... 0.90€

*Antipasti freddi*






1. Insalata Mahoh ..... 10.50€
2. Insalata verde con formaggio fritto e mela caramellata     ..... 9.50€
3. Mojo alle olive nere e formaggio stagionato con crostini di pane rustico   ..... 8.90€
4. Tagliere di formaggi artigianali di Fuerteventura con mela cotogna   ..... 8.90€
5. Prosciutto crudo iberico di Guijuelo ..... 16.50€

*Antipasti caldi*

6. Il nostro minestrone ..... 4,75€
7. Patate canarie con mojo ..... 4.25€
8. Crocchette della casa    ..... 8.50€
9. Formaggio fritto con guarapo (miele di palma) e mandorle tostate     ..... 8.90€
10. Umido tradizionale di piselli con uovo 65° e croccante di patate  ..... 9.10€
11. Polpette di cernia in salsa di curry verde    ..... 11.90€
12. Polpo brasato su patata dolce arrostita e olio affumicato   ..... 12.50€

*Richiedi le nostre opzioni vegane*











*Suggerimenti dal mare*

13. Salmone ai ferri supra un puré di yucca con verdura arrostita   ..... 14.50€
14. Calamaro sahariano in brodo di cipolla con ceci  ..... 13.50€
15. Dadi di tonno in brodo di prosciutto con crescione e gofio dolce  ..... 13.50€
16. Pesce di stagione  ..... s/ tipo































## Suggerimenti di carne

17. Capretto "stile Majorero" (fritto) ..... 16.25€
18. Stufato di capra  ..... 10.50€
19. Capretto arrosto con patate alla fornaia  ..... 17.90€
20. Coniglio stile Mahoh    ..... 10.50€
21. Maialino arrostito a bassa temperatura con puré di patate e formaggio stagionato   ..... 18.90€
22. Carne di capra lardellata con salsa di formaggio di Fuerteventura    ..... 13.90€

## Suggerimenti dalla griglia Richiedi le nostre carni selezionate

23. Entrecote di vitello..... 12.50€
24. Entrecote di vacca galiziana..... 38.00€/Kg
25. Filetto di vitello alla brace..... 18.00€  
(Salse extra: pepe, funghi o formaggio di Fuerteventura)   ..... 0.50€
26. Lombo di angus ..... 46.00€/Kg
27. Costata di vitello alla brace..... 24.50€/Kg
28. Costolette di maiale al rosmarino ..... 11.90€
29. Sanguinaccio dolce (unità)       ..... 3.75€
30. Salsiccia barbecue (unità)   ..... 2.90€

## I nostri dolci della casa

31. Millefoglie di mousse di gofio con bienmesabe e chips di patata dolce   ..... 5.10€
32. Torta di formaggio con marmellata di mora    ..... 4.50€
33. Carpaccio di ananas tropicale caramellata con gelato di cocco  ..... 5.10€
34. Biscotti con mousse di banana e meringhe    ..... 4.50€
35. "Huevos mole" con gofio di mais dolce  ..... 5.10€
36. Brownie al cioccolato con gelato di vaniglia     ..... 5.25€
37. Gelato vari gusti (3 palline)   ..... 3.90€
38. Sorbetto (chiedere per i nostri gusti)..... 3.90€

