







# Para picar

Pan gallego. 1,20€ 

Ensalada de "O Curro". 10,95€     




pollo de corral ahumado en nuestra brasa, queso de cabra, tierra de pasas y anacardos.






Ensalada de la abuela "Dña. Pura". 9,95€      


choco crujiente, tomate cherry confitado, queso curado y nuestra salsa secreta.

Tartar de tomates de "La Aldea". 8,50€ 


cebolla roja, aguacate, aceituna negra y nieve de queso fresco.

Tartar de gambón con fresas y cilantro. 12,95€    

Ensaladilla "Ons" de merluza y langostinos. 9,95€     

Selección de quesos canarios. 8,95€ 

Jamón Ibérico de bellota "Sánchez Romero Carvajal". 19,95€




Empanada gallega de bacalao y zamburiñas. 9,95€     

Nuestras croquetas "90 minutos" con "varitas" de choco frito. 8,50€    

Huevos a baja temperatura con foie, jamón y tartufata. 12,00€        

Papa "negra" de Tenerife con mojo a "mortero". 7,25€  

Crujiente de queso con mermelada casera. 7,85€   





Pulpo "Ons" a la brasa. 13,95€   








Pulpo con cachelos. 14,95€ 




Chipirones saharianos a la brasa con mayonesa ahumada y aceite de sésamo. 12,00€     

Anillas de chipirón sahariano frito con alioli de lima limón. 12,00€     





Gulas a lo pobre (huevos con tiras de chipirón sahariano y gambas salteadas). 12,00€    

Langostinos al ajillo flambeados con Brandy. 12,00€    



"Rocas" de merluza o cherne con puré de papas, remolacha y mayonesa ahumada. 17,75€       


Tacos de cherne o merluza con cebolla roja de Lanzarote aliñada con limón y cilantro. 17,75€      

*De las rías gallegas a la mesa:*

**Almejas.** A la marinera (100gr). 7,85€    

**Almejas.** "O Grove" con ajo, albariño y cilantro (100gr). 7,85€  



**Berberechos.** Al vapor (100gr). 6,40€  

**Berberechos.** "O Grove" con ajo, albariño y cilantro (100gr). 6,40€  

*Restaurante Ons*

T. +34 928 358 242 – 627 66 21 78 | Miércoles a Sábado de 13:00h a 24:00h y Domingos de 13:00 a 17:00h  
C/Portugal, 13 – 35010 Las Palmas de Gran Canaria  
Precios IGIC incluido

# Pescados

Lomo de **Cherne**. 19,75€  

Lomo de **Merluza** del Cantábrico. 19,75€  

Lomo de **Bacalao**. 16,95€  

*Preparación a la marinera*     , *al cilantro*,     , *bilbaína*  *y a la gallega*   .

# Carnes

*De vaca vieja gallega y a la brasa:*

**Solomillo** (200gr). 18,95€

Salsas a base de fondos naturales de setas       o de pimienta verde   .

**Lomo bajo** (21 días de curación). 18,95€

**Lomo alto:**

Con hueso (más de 30 días de curación): **6,25€** (100gr) ( 62,50€/k)

(mejor para compartir)







Sin hueso (más de 45 días de curación): **8,25€** (100gr)( 82,50€/k)

**Chuletillas de cordero**. 18,95€




**Secreto Ibérico 100% bellota**. 16,90€

# Postres

**Sopa fría de chocolate blanco** (crumble y helado de frambuesa). 5,25€      

**Filloa** rellena de crema pastelera (helado de vainilla y mermelada de naranja amarga). 4,95€      

**Tarta cremosa de queso al horno**. 4,75€  

**Crema gallega** (natilla de crema de orujo caramelizada). 4,75€   

**Tarta de Santiago**. 4,75€      

**Helado Peña La Vieja** 4,00€      



*Restaurante Ons*

T. +34 928 358 242 – 627 66 21 78 | Miércoles a Sábado de 13:00h a 24:00h y Domingos de 13:00 a 17:00h  
C/Portugal, 13 – 35010 Las Palmas de Gran Canaria  
Precios IGIC incluido

# Vinos Tintos

## D.O. GRAN CANARIA

TINTO JOVEN

Agala tinto barrica (Baboso negro, Vijariego Negro, Tintilla) .....	21,95 €
Losoyos (Listán Negro) .....	21,95 €

## *Galicia*

### D.O RIBEIRA SACRA

TINTO CRIANZA

Guímaro (Mencia).....	22,95 €
Lalama (Mencia, Brancellao, Mouratón, GarnachaTinta, Souson).....	29,95 €
Regina Expresión 12 meses (Mencia) .....	20,25 €

### D.O. RIBEIRO

Abadía de Gomariz (Sousón, Brancellao, Ferrol, Mencia) .....	20,95 €
--	---------

### D.O. VALDEORRAS

Gaba Do Xil (Mencia) .....	19,25 €
----------------------------	---------

---

### D.O. BIERZO

Altos de Losada (Mencia) .....	27,95 €
Godelia (Mencia) .....	18,95 €

### D.O Ca RIOJA

TINTO CRIANZA

Beronia 2 maderas ed. Limitada (Tempranillo) .....	18,95 €
El Puntido (Tempranillo) .....	52,00 €
Muga (Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo) .....	27,95 €
Ostatu (Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha) .....	17,75 €
Paco García (Tempranillo, Garnacha) .....	18,75 €
Ramón Bilbao Edición Limitada (Tempranillo) .....	20,95 €
Rayos Uva (Tempranillo, Graciano) .....	17,85 €
Sierra Cantabria (Tempranillo) .....	18,95 €
Viña Alberdi (Tempranillo) .....	21,00 €
Viña Pomal Selección 500 (Tempranillo, Garnacha) .....	19,25 €

### D.O Ca RIOJA

TINTO RESERVA

Roda (Tempranillo, Garnacha, Graciano) .....	36,95 €
Viña Arana (Tempranillo, Mazuelo) .....	26,95 €
Viña Ardanza (Tempranillo, Garnacha) .....	33,95 €
GRAN RESERVA	
904 (Tempranillo, Graciano) .....	52,00 €

*Restaurante Ons*

T. +34 928 358 242 – 627 66 21 78 | Miércoles a Sábado de 13:00h a 24:00h y Domingos de 13:00 a 17:00h  
C/Portugal, 13 – 35010 Las Palmas de Gran Canaria  
Precios IGIC incluido

D.O. JUMILLA

El Molar 12 meses (Garnacha) ..... 23,95 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

TINTO JOVEN

Figuro 4 meses (Tempranillo) ..... 16,95 €

La Planta de Arzuaga (Tempranillo) ..... 15,95 €

Carmelo Rodero 9 meses (Tempranillo) ..... 18,25 €

TINTO CRIANZA

Antídoto (Tempranillo) ..... 22,95 €

Carmelo Rodero (Tempranillo, Cabernet Sauvignon) ..... 28,95 €

Conde De San Cristobal (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tinto Fino) ..... 22,00 €

Corimbo (Tempranillo) ..... 30,95 €

Figuro 12 meses (Tempranillo) ..... 25,95 €

Figuro viñas viejas (Tempranillo) ..... 36,95 €

Matarromera (Tempranillo) ..... 28,95 €

Pago de Carraovejas (Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot) ..... 44,95 €

Tomás Postigo (Cabernet Sauvignon, Tinto fino, Merlot, Malbec) ..... 38,95 €

Vega Sicilia 5º Valbuena (Tinto fino, Merlot) ..... 145,00 €

Vizcarra 15 meses (Tempranillo) ..... 23,95 €

TINTO RESERVA

Alión (Tempranillo)..... 69,95 €

D.O. PENEDES

Más la Plana (Cabernet Sauvignon) ..... 89,95 €

D.O. RIBERA DEL GUADIANA

TINTO CRIANZA

Huno Pago de los Balancines (Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah) ..... 22,95 €

D.O.Q. PRIORAT

Ferrer Bobet viñas viejas (Cariñena, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon) ..... 45,00 €

V.T. CÁDIZ

Finca Moncloa (Cabernet Sauvignon, Syrah, Tintilla de Rota, Petit Verdot, Cabernet Franc y Tempranillo) ..... 22,95 €

V.T. CASTILLA

Venta la Ossa (Syrah) ..... 21,95 €

*Restaurante Ons*

T. +34 928 358 242 – 627 66 21 78 | Miércoles a Sábado de 13:00h a 24:00h y Domingos de 13:00 a 17:00h

C/Portugal, 13 – 35010 Las Palmas de Gran Canaria

Precios IGIC incluido

## V.T. CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta Selección Especial (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon) .....	31,95 €
Barcolobo (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon) .....	23,00 €

## V.T. EXTREMADURA

Habla del silencio (Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo) .....	19,95 €
---	---------

## TINTOS 50 CL

### D.O. Ca RIOJA

Sierra Cantabria (Tempranillo) .....	14,85 €
--------------------------------------	---------

### D.O. RIBERA DEL DUERO

Figuero 12 (Tempranillo) .....	17,75 €
--------------------------------	---------

# Vinos Blancos

## *Canarias*

### D.O. GRAN CANARIA

Agala altitud 1318 (Vijariego blanco, Albillo Criollo) .....	23,95 €
--	---------

Caldera semi (Malvasía, Moscatel) .....	20,95 €
---	---------

### D.O. ISLAS CANARIAS

Caldera seco (Albillo Criollo, Forastera Blanca, Verdello) .....	20,95 €
--	---------

### D.O. LANZAROTE

Rubicón seco o semi (Malvasía) .....	20,95 €
--------------------------------------	---------

Vulcano seco o semi (Malvasía) .....	20,95 €
--------------------------------------	---------

### D.O. LA PALMA

Llanos negros Los Tabaqueros (Sabra, Malvasía aromática, Vijariego, Listan Blanco) .....	22,95 €
--	---------

## *Galicia*

### D.O. RIAS BAIXAS

Altos de Torona (Albariño, Loureiro, Caiño) .....	16,95 €
---	---------

Altos de Torona (Godello) .....	18,95 €
---------------------------------	---------

Do Ferreiro (Albariño) 50CL .....	14,00 €
-----------------------------------	---------

Do Ferreiro (Albariño) .....	21,00 €
------------------------------	---------

Lagar de Cervera (Albariño) .....	21,00 €
-----------------------------------	---------

Lusco 6 meses sobre lías (Albariño) .....	21,00 €
---	---------

Pazo de Seoane (Albariño, Loureiro, Caiño, Treixadura) .....	16,95 €
--	---------

### D.O. RIBEIRA SACRA

Guímaro cepas viejas 6 meses de barrica (Godello, Treixadura, Dona Branca) .....	24,95 €
--	---------

Regina Viarum (Godello) .....	19,85 €
-------------------------------	---------

## *Restaurante Ons*

T. +34 928 358 242 – 627 66 21 78 | Miércoles a Sábado de 13:00h a 24:00h y Domingos de 13:00 a 17:00h

C/Portugal, 13 – 35010 Las Palmas de Gran Canaria

Precios IGIC incluido

D.O. RIBEIRO

Ramon do Casar (Treixadura) ..... 18,95 €

D.O. VALDEORRAS

Gaba Do Xil (Godello) ..... 23,95 €

Guitian sobre lías 18 meses (Godello) ..... 25,95 €

D.O. Ca RIOJA

Viña Tondonia (Malvasía, Viura) ..... 38,95 €

D.O. CASTILLA Y LEÓN

Finca Constancia parcela 52 barrica (Verdejo) ..... 17,95 €

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Milmanda (Chardonnay) ..... 69,95 €

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Ekam (Riesling, Albariño) ..... 29,95 €

D.O. RUEDA

Carrasviñas (Verdejo) ..... 15,95 €

Carrasviñas fermentado en barrica (Verdejo) ..... 18,95 €

Javier Sanz semidulce (Verdejo) ..... 14,90 €

*Restaurante Ons*

T. +34 928 358 242 – 627 66 21 78 | Miércoles a Sábado de 13:00h a 24:00h y Domingos de 13:00 a 17:00h

C/Portugal, 13 – 35010 Las Palmas de Gran Canaria

Precios IGIC incluido

# Vinos Rosados

## D.O. RIBERA DEL DUERO

Prado Rey Fermentado en Barrica (Tempranillo) ..... 17,95 €

# Vinos Espumosos

---

## A.O.C. CHAMPAGNE

Moët & Chandon Imperial Brut (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) ..... 52,00 €

Veuve Clicquot (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) ..... 55,00 €

## D.O CAVA

Gramona La Cuvee (Macabeo Xarelo) ..... 22,75 €

*Restaurante Ons*

T. +34 928 358 242 – 627 66 21 78 | Miércoles a Sábado de 13:00h a 24:00h y Domingos de 13:00 a 17:00h

C/Portugal, 13 – 35010 Las Palmas de Gran Canaria

Precios IGIC incluido








# To nibble on

**Galician Bread. 1,20€** 



**"O Curro" salad** (smoke chicken on the grill, coat cheese, and raisins cashew nuts). **10,95€**    

**Grandma "Doña Pura" salad 9,95€**

(crunch cuttlefish, tomato cherry crystallized, curate cheese and our special sauce)    



**Tartar tomatoes from "La Aldea"** (red onion from Lanzarote, avocado, black olives and shredded fresh cheese). **8,50€** 



**Prawn tartar with strawberries and coriander. 12,95€**   

**"Ons" potatoe salad with hake and prawns. 9,95€**   



**Selection of Canarian cheese. 8,95€** 

**Acorn-fed Iberian ham "Sánchez Romero Carvajal". 19,95€**

**Galician empanada with cod and scallops. 9,95€**  

**Our "90 minutes" croquettes with fried cuttlefish stripes. 8,50€**  





**Eggs with foie gras and ham. 12,00€**   

**Black potatoes from Tenerife with mortar "mojo" sauce. 7,25€**  

**Crunchy cheese with homemade jam. 7,85€**  

**Octopus "Ons" on the grill. 13,95€**  

**Octopus Galician style with Cachelos. 13,95€** 





**Saharan "chipirón" (baby squid) on the grill with smoked mayonnaise and sesame oil. 12,00€**    

**Fried "chipirón" (baby squid) rings with lime and lemon garlic mayonnaise. 12,00€**    




**"Gulas a lo pobre" (Eggs with saharan "chipirón" and sauteed prawns). 12,00€**   



**Prawns flanbeed to the garlic. 12,00€**   



**Hake or cherne "rocks" with mash potatoes, eggplant and mayonnaise and sesame oil. 17,75€**      



**Cherne or hake cubes with red onion from Lanzarote lined with lemon and corlander. 17,75€**     

*From the "rías Gallegas" to the table:*

**Clams to the marinera" (Spanish style) (100gr). 7,85€**   

**Clams "O Grove" with garlic, Albariño and coriander (100gr). 7,85€**  

**Cockles steamed (100gr). 6,40€**  

**Cockles "O Grove" with garlic, Albariño and coriander (100gr). 6,40€**  

*Restaurante Ons*

T. +34 928 358 242 – 627 66 21 78 | Miércoles a Sábado de 13:00h a 24:00h y Domingos de 13:00 a 17:00h  
C/Portugal, 13 – 35010 Las Palmas de Gran Canaria  
Precios IGIC incluido



## Fish

“Cherne” (wreckfish) loin. 19,75€  

Cantabrian Hake loin. 19,75€  

Cod fish loin. 16,95€  

Preparation to the “marinera”     , coriander     , “bilibaína”  y a la gallega   .

## Meats

Old Galician cow on the grill:

Sirloin (200gr). 18,95€

Sauce based on natural backgrounds of mushrooms       or green pepper   .

Low loin (21 days matured). 18,95€

High loin (matured more than 30 days):

With bone. 6,25€ (100gr) (ideal for sharing) (62,50€/k)






Without bone. 8,25€ (100gr) (82,50€/k)




Little baby lamb chops. 18,95€

Iberian secret 100% acorn. 16,90€

## Desserts






Cold white chocolate soup (crumble and raspberry ice cream). 5,25€      

Filloa stuffed with pastry cream (with vainilla ice cream and bitter orange marmalade). 4,95€     

Galician creamy (custard with orujo cream). 4,75€   

Creamy baked cheesecake. 4,75€  

“Tarta de Santiago”. 4,75€     

Ice cream Peña la Vieja 4,00€     



Restaurante Ons

T. +34 928 358 242 – 627 66 21 78 | Miércoles a Sábado de 13:00h a 24:00h y Domingos de 13:00 a 17:00h  
C/Portugal, 13 – 35010 Las Palmas de Gran Canaria  
Precios IGIC incluido