



PUERTA VERDE RESTAURANTE



*Cocina
De Producto
Fusión
By
Chef Alfonso Rojo López
~*

Exposición de Arte



VORSPEISEN

MUSCHELN Á L'AMBERES" - 12'50€

*Dampfgegarte Muscheln mit Gemüse und Chilischoten
in Weißweinsauce und Sahne*

~

ASIATISCHE GAMBAS - 9'80€

In unserer berühmten asiatischen Sauce

~

GAMBAS AJILLO - 8'90€

Mit bestem Olivenöl, Knoblauch, Chilischoten und Petersilie.

~

PAPAS ARRUGADAS - 4'90€

*Schrumpelkartöffelchen
und ihre kanarischen Saucen.*

~

BROT MIT EINER AUSWAHL VON DIPS - 1'20€ P.P.

Extra Brot / Dips - 0'70€ p.p.

~

SALATE

KANARISCHER RAUCHSALAT - 12'80 €

Salatmischung, geräucherte Sardine, geräucherter Lachs, Kirschtomaten, Zwiebeln, Orangen und Oliven. Honig-Senf-Vinaigrette.

~

GÄRTNERINNENSALAT - 11'90€

Rúcola, Tomate, geräucherter Ziegenkäse, Huhn, rote Zwiebel und Datteln in einer Honig-Senf-Vinaigrette

~

KANARISCHER TOMATENSALAT - 9'60€

Lokale Tomaten, geräucherter Ziegenkäse, Oliven, Riesenkapern, Datteln, rote Zwiebeln und Paprika an einer Rotwein-Vinaigrette.

~

VEGETARISCHE /*VEGANE GERICHTE

*KANARISCHER LINSEN EINTOPF - 8'50€

Linteneintopf mit frischem Gemüse, dazu Käse von der Insel, Gofio und eingelegte Zwiebeln.

~

* WOK OF GEMÜSE - 8'90 €

Lokale Gemüse mit Hoisinsauce sautiert.

~

*MARROKANISCHES TABULÉ- 7'80€

Salat aus Weizengries, karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln.

~

7% IGIC IM PREIS INBEGRIFFEN

REIS

SCHWARZER REIS – 16'00€ p.p. (Min. 2 Pers)

Mit Sahara-Kalmar, Langostinos (großen Garnelen), Muscheln,
grüner Sauce, Aioli und knusprigen Parmesanplätzchen

~

RISOTTO MIT SCHINKEN VOM

IBERISCHEN SCHWEIN UND PILZEN – 15'00€

Verschiedene Pilzsorten, iberischer Schinken, Spargel und knusprige
Parmesanplätzchen.

~

FLEISCH

ENTRECOT vom BLACK ANGUS (ca. 400gr) – 19'50€

Mit Püree von getrüffeltem Kartoffeln und geröstete Paprika.

~

CARRÉ VOM KANARISCHEN SCHWEIN – 18'00€

Bei Niedrigtemperatur geschmortes Schwein im eigenen Saft,
Püree aus getrüffelter Kartoffel und Gemüse der Saison.

~

LAMMBRATEN – 17'80€

Bei Niedrigtemperatur geschmortes Lamm im eigenen Saft,
mit Gemüse der Saison, über lauwarmem Couscous.

~

HÜHNERSPIESS – 16'00€

Freilandhuhn-Spieß, mariniert in kanarischer roter Mojo-Sauce,
gegrillt und mit Bratkartoffeln serviert.

7% IGIC IM PREIS INBEGRIFFEN



NACHTISCH...

COULANT AUS SCHWARZER SCHOKOLADE - 9'90€

*Köstlicher Vulkan aus Schokolade, mit einem flüssigen Herzen,
serviert mit einer Eiskugel, über einem
Teppich von Schokolade und Trockenfrüchten.*

~

QUARTETT VON GOFIO - 7'80€

*Gofio in vier Dimensionen mit Bienmesabe und Palmenhonig.
Bienmesabe ist ein venezolanisch-kanarisches Dessert aus Honig,
Mandeln und anderen Zutaten.*

~

MANGOCREME - 6'90€

*Mangocreme mit Ziegenjoghurtschaum
und einer rote Beerencoulis.*

~

BIENMESABE AUS LA PALMA- 6'00€

*Zerkleinerte Mandelpaste mit Honig, serviert mit einer Kugel Eiscreme
Schlagsahne.*

~

**¡LASSEN SIE SICH BEIM NACHTISCH VON EINEM SÜSSEN
MOSCATELWEIN VON DER INSEL BEGLEITEN!**

ODER

MÖGLICHERWEISE EINEM GUTEN ITALIENISCHEN KAFFEE?

7% IGIC IM PREIS INBEGRIFFEN