

¡Bienvenidos a Restaurante El Casino!

***En Restaurante El Casino nos apasiona
la comida y brindar a nuestros clientes
una experiencia culinaria memorable.***

Estimado cliente.

***De acuerdo al reglamento (EU) N° 1169/2011
sobre la información alimentaria facilitada al
consumidor y real decreto
126/2015 de 27 de febrero 2015.***

***La información detallada sobre ingredientes
alérgenos e intolerantes utilizados
en este restaurante esta
a su disposición.***

Puede usted solicitarlo a nuestro personal.

***Todos los precios incluyen IGIC
Alle Preise beinhalten IGIC
All prices include IGIC***

Alergenos/Allergene/ Allergens

 ***Cacahuetes / Peanuts / Peanuts***

 ***Mostaza / Senf / Mustard***

 ***Huevo / Ei / Egg***

 ***Apio / Sellerie / Celery***

 ***Soja / Soya / Soy***

 ***Molusco / Weichtier / Mollusk***

 ***Pescado / Fisch / Fish***

 ***Crustáceos / Krebstiere / Crustaceans***

 ***Sesamo / Sesam / Sesame***

 ***Frutos secos / Nüsse / Nuts***

 ***Sulfitos / Sulfite / Sulfites***

 ***Leche / Milch / Milk***

 ***Gluten / Gluten / Gluten***

*Disfrute de una experiencia culinaria, gastronómica y saludable
descubra nuestra selección de platos vegetarianos y veganos.*

Platos Vegano y Vegetarianos

Timbal De Quinoa vegano 16,00€

Con aguacate, cebolla, tomate y fruta de temporada.

Veganes Quinoa-Timbal mit Avocado, Zwiebeln, Tomaten und Früchten der Saison.

Vegan Quinoa Timbal with avocado, onion, tomato and seasonal fruit.



Ensalada Casino vegana 11,50€

Lechuga, tofu, nueces, fruta de temporada y salsa teriyaki.

Veganer Casino-Salat mit Salat, Tofu, Walnüssen, Früchten der Saison und Teriyaki-Sauce.

Vegan Casino salad with lettuce, tofu, walnuts, seasonal fruit and teriyaki sauce.



Tofu A La Plancha 13,00€

Con su guarnición de cremoso de boniato.

Gegrillter Tofu mit cremiger Süßkartoffel als Beilage.

Grilled tofu with a side of creamy sweet potato.



Seistán A La Plancha 15,00€

Con su guarnición de cremoso de boniato.

Gegrilltes seitan mit cremiger Süßkartoffel als Beilage.

Grilled seitan with a side of creamy sweet potato.

Cremas / Cremesuppen / Soups

Crema o sopa del día 7,00€

Creme oder Suppe des Tages

Cream or soup of the day



Crema de gambas y carne de almeja 7,00€

Garnelencreme und Muschelfleisch

Prawn cream and clam meat

Extras / Extras / Extras

 ***Pan / Brot / Bread 1,00€***

 ***Pan con semillas 1,10€***

Brot mit Samen

Bread with seeds

Pan sin gluten 2,00€

Glutenfreies Brot

Gluten-free bread

 ***Alioli 1,20€***

Mojo rojo 1,20€

Entrantes / Vorspeise / Starter



Ensaladilla de boniatos y langostinos 12.50€

Salat aus Süßkartoffeln und Garnelen

Sweet potato and prawn salad



Steak Tartar De Wagyu 20,50€

Wagyu-Steak-Tartar

Wagyu Steak Tartare



Croquetas variadas 7,50€

Verschiedene Kroketten

Various croquettes

Jamón Ibérico 15,00€

Iberischer Schinken

Iberico Ham



Tabla de queso variados 12,00€

Verschiedene Käseplatten

Assorted cheese board

Ensaladas / Insalate / Salads



Ensalada Casino 11,50€

Lechuga, jamón ibérico, queso de cabra al grill, nueces, fruta de temporada y nuestra vinagreta negra.

Casino-Salat mit Kopfsalat, iberischem Schinken, gegrilltem Ziegenkäse, Walnüssen, Früchten der Saison und unserer schwarzen Vinaigrette.

Casino Salad with lettuce, Iberian ham, grilled goat cheese, walnuts, seasonal fruit and our black vinaigrette.



Ensalada fresca El Casino 13.50€

Mix de lechuga, granada, manzana verde, langostino, aguacate, mandarina o naranja y nuestra vinagreta citrica

Salat mix, Foie Bonbon, getrocknete Tomaten, grüner Apfel, getrüffelte Käseflocken, knusprige Garnelen und Pistazien-Vinaigrette

Lettuce mix, foie bon-bon, dried tomato, green apple, truffled cheese flakes, crispy prawn and pistachio vinaigrette



Ensalada burrata 15.50€

con tomates en textura y vinagreta de maracuyá.

Burrata-Salat mit stückigen Tomaten und Passionsfrucht-Vinaigrette.

Burrata salad with textured tomatoes and passion fruit vinaigrette.

Principales / Hauptsächlich / Mein



Bacalao confitado 19.50€

A baja temperatura con langostinos, puré, cebolla caramelizada, alioli confitado y ajo negro.

Confit-Kabeljau, bei niedriger Temperatur gegart, mit Garnelen, Püree, karamellisierten Zwiebeln, Confit-Aioli und schwarzem Knoblauch.

Confit cod cooked at low temperature with prawns, purée, caramelized onion, confit aioli and black garlic.



Langostino y Calamares crujientes 21.50€

Con mayonesa de kimchi, sobre alga wakame, topping de tamarindo y un toque ahumado

Knusprige Garnelen und Tintenfisch mit Kimchi-Mayonnaise, auf Wakame-Algen, Tamarinden-Topping und einem Hauch Rauch

Crispy prawn and squid with kimchi mayonnaise, on wakame seaweed, tamarind topping and a touch of smoke



Pulpo a la plancha 21.00€

Con mojo verde y su guarnición de cremoso de boniatos.

Gegrillter Oktopus mit grünem Mojo und einer Garnitur aus cremigen Süßkartoffeln.

Grilled octopus With green mojo and a garnish of creamy sweet potato.



Atún a la plancha 18.00€

con cremoso de boniato y mojo verde

Gegrillter Thunfisch mit Süßkartoffelcreme und grüner Mojo-Sauce

Grilled tuna with sweet potato cream and green mojo sauce



Tartar de Atún

19.50€

En nuestra salsa especial con sabor asiáticos, acompañada de alga wakame, tajín, semilla de sésamos y guacamole.

Thunfisch-Tatar in unserer speziellen asiatisch angehauchten Sauce, serviert mit Wakame-Algen, Tajine, Sesamsamen und Guacamole.

Tuna Tartare In our special Asian-flavored sauce, accompanied by wakame seaweed, tagine, sesame seeds and guacamole.



Lasagna de salmon

16.00€

al cava con toque de cítrico y mix de queso

Lachslasagne mit Cava, einem Hauch Zitrusfrüchten und einer Käsemischung

Salmon lasagna with cava, a touch of citrus, and a mix of cheeses

Para las carnes hay que elegir la salsa.

Bei Fleischgerichten muss man die Soße auswählen.

For meats, you have to choose the sauce

Salsa a elegir/Sauce nach Wahl/Sauce of your choice

3,00€



Miel y mostaza, Honig und Senf, Honey and mustard



Café paris



Membrillo y piñones, Quitten und Pinienkerne,

Quince and pine nuts

Solomillo de vaca a la plancha

25.00€

Gegrilltes Rinderfilet

Grilled beef tenderloin

Entrecot de vaca a la plancha

19.50€

Gegrilltes Rindfleisch-Entrecôte

Grilled beef entrecôte

Carrillera de ternera a baja temperatura

19.50€

Rinderbäckchen bei niedriger Temperatur gegart

Beef cheek cooked at low temperature

Costilla de cerdo a baja temperatura

19.50€

Niedrigtemperatur-Schweinerippchen

Low-temperature pork ribs

Secreto Iberico a la plancha

25,00€

Geheimrezept für gegrilltes iberisches Schweinefleisch

Grilled Iberian pork secret

Postres / Nachspeise / Dessert



Cheese Cake de la casa

6,50€

Hausgemachter Käsekuchen

House Cheesecake



Tiramisú de Baileys

6,00€

Baileys Tiramisu

Baileys Tiramisu



Coulant de chocolate con Helado de Vainilla 5.50€

Schokoladenfondant mit Vanilleeis

Chocolate fondant with vanilla ice cream



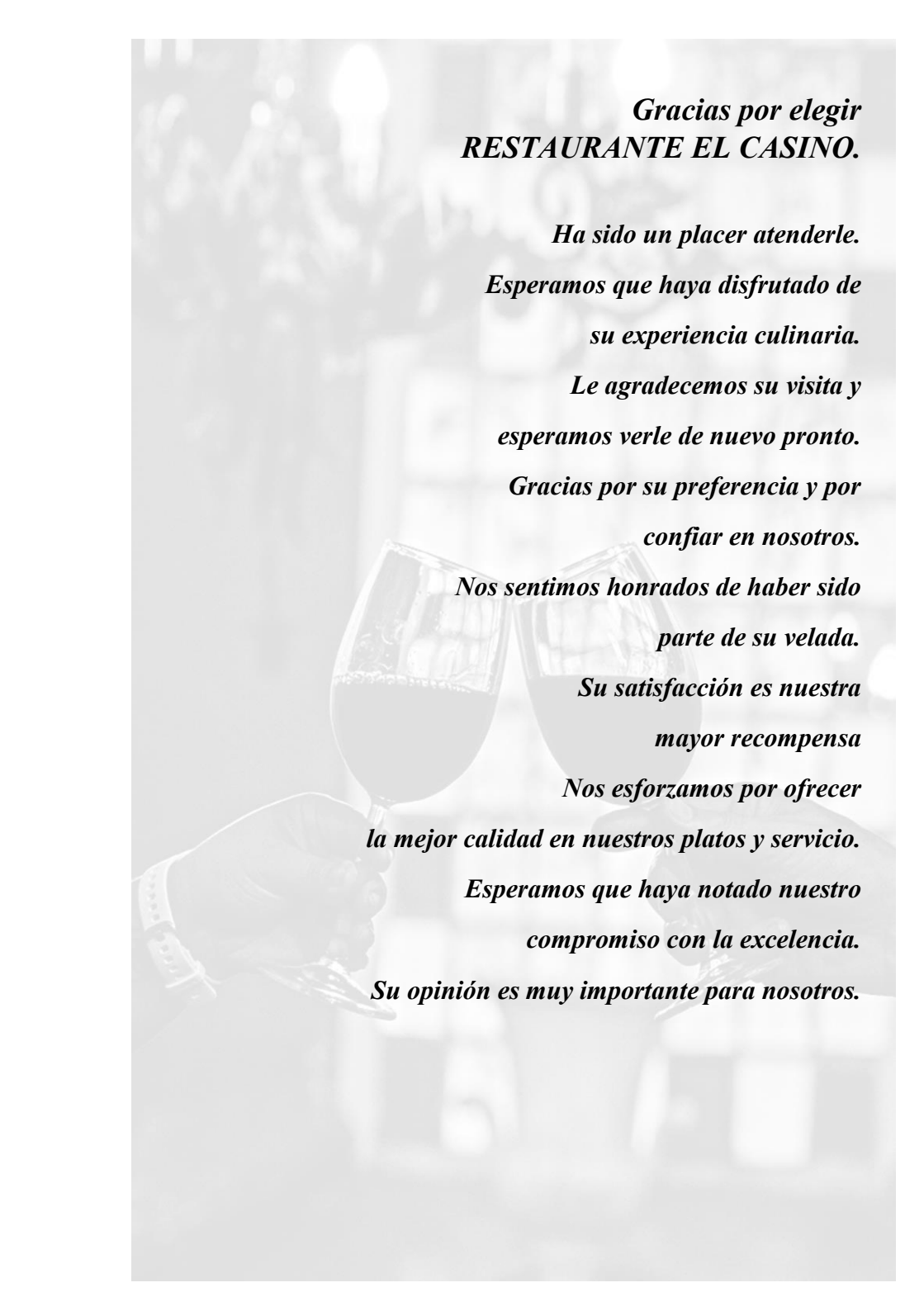
Principe Alberto 5,00€



Bola De Helado – (Vainilla / Limon 2.00€

Eiskugel - Vanille / Zitrone

ice cream - Vanilla / Lemon



***Gracias por elegir
RESTAURANTE EL CASINO.***

Ha sido un placer atenderle.

***Esperamos que haya disfrutado de
su experiencia culinaria.***

***Le agradecemos su visita y
esperamos verle de nuevo pronto.***

***Gracias por su preferencia y por
confiar en nosotros.***

***Nos sentimos honrados de haber sido
parte de su velada.***

***Su satisfacción es nuestra
mayor recompensa***

***Nos esforzamos por ofrecer
la mejor calidad en nuestros platos y servicio.***

***Esperamos que haya notado nuestro
compromiso con la excelencia.***

Su opinión es muy importante para nosotros.

Nosotros

Restaurante El Casino es un lugar donde la buena gastronomía y el ambiente se combinan de una manera muy especial. Nuestros platos son preparados con amor para que sea de tu experiencia un momento inolvidable y perfecto para enamorar a nuestros comensales.

El Casino

Fundada en Santa Cruz de La Palma en 1885, tiene su sede en la antigua casona construida al final de sus días por Nicolás Massieu Salgado y su mujer Clara Margarita de Sotomayor. La mansión, que cuenta con tres fachadas, se distribuye en la principal en cinco calles verticales, dos plantas y entresuelo. Entre sus elementos decorativos, se destacan los guardapolvos de los vanos de las ventanas de la segunda planta, coronados por bustos en mármol, el escudo de Massieu-Sotomayor, alojado en el remate del paño central, y las gárgolas antropomorfas de las esquinas. Adquirida en 1931 por la sociedad cultural, su interior ha sido alterado en sucesivas reformas. La entidad, conocida popularmente como Casino de Santa Cruz de La Palma.