



RESTAURANTE EL CASINO

¡BIENVENIDOS A RESTAURANTE EL CASINO!

**EN RESTAURANTE EL CASINO NOS APASIONA LA COMIDA Y
BRINDAR A NUESTROS CLIENTES UNA EXPERIENCIA
CULINARIA MEMORABLE.**

ALERGENOS / ALLERGENE / ALLERGENS

 **CACAHUETES / PEANUTS / PEANUTS**

 **MOSTAZA / SENF / MUSTARD**

 **HUEVO / EI / EGG**

 **APIO / SELLERIE / CELERY**

 **SOJA / SOYA / SOY**

 **MOLUSCO / WEICHTIER / MOLLUSK**

 **ALTRAMUCES / LUPINEN / LUPINS**

 **FRUTOS SECOS / NÜSSE / NUTS**

 **CRUSTÁCEOS / KREBSTIERE / CRUSTACEANS**

 **SESAMO / SESAM / SESAME**

 **SULFITOS / SULFITE / SULFITES**

 **LECHE / MILCH / MILK**

 **GLUTEN / GLUTEN / GLUTEN**

 **PESCADO / FISCH / FISH**

CAFÉ / KAFFEE / COFFEE

SOLO / EXPRESSO 1.00€

CORTADO/ESPRESSO MIT MILCH / ESPRESSO WITH MILK 1,20€

BARRAQUITO 2.50€/3.00€

ESPRESSO MIT AUFGESCHAEUMTER MILCH UND ZIMTPULVER, MIT ODER OHNE LIKOR

ESPRESSO WITH WARM. FROTHY MILK, SWEET CONDENSED MILK, CINNAMON POWDER WITH OR WITHOUT LIQUEUR 43

AMERICANO 1.50€

AMERIKANISCHER KAFFEE / AMERICAN COFFEE

IRLANDÉS / IRISCHER KAFFEE / IRISH COFFE 4.90€

CARAJILLO 5.00€

KAFFEE MIT LIQÖR NACH WAHL

COFFE WITH LICOUR OF YOUR CHOICE

CAPUCCINO 2.50€

INFUSIONES 2.20€

TEE UND KRÄUTERTEE / TEA AND INFUSION

CAFÉ CON LECHE

2.00€ KAFFEE MIT MILCH / COFFEE WITH MILK

CORTADO LECHE Y LECHE 1.50€

ZUMO DE NARANJA / XL 3,50€/5,00€

DESAYUNOS

DESAYUNO 1:   

TOSTA DE PAN NAAM ELABORADO DE FORMA ARTESANAL CON MORTADELA, MOZZARELLA DE BUFFALA, TOMATE CHERRY, ACEITUNAS NEGRAS, TOQUE DE ORÉGANO Y AOVE.

6,00€

DESAYUNO 2:  

QUICHE DE ESPINACA, QUESO Y BACON. ACOMPAÑADO DE RUCULA Y TOMATITOS CHERRY.

5,00€

DESAYUNO 3: 

BOWL DE ACAI (FRUTA TROPICAL ANTIOXIDANTE CON MÚLTIPLES BENEFICIOS), CON TOPPING DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA, COCO, MUESLI Y CHÍA.

7,00€

DESAYUNO 4:   

TORTITAS CANADIENSES (PANQUEQUES), ACOMPAÑADO DE MOUSSE DE PISTACHO, TOPPING DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS.

6.50€

DESAYUNO 5:   

TORTILLA FRANCESA DE PAN BRIOCHE, CON TOPPING DE MOUSSE DE QUESO, MELOCOTONES ASADOS, NUECES PECANAS Y MIEL.

5.50€

DESAYUNO 6:    

SANDWICH BRIOCHE PEPIADO, RELLENO DE NUESTRA VERSIÓN DE POLLO PEPIADO, AGUACATE Y QUESO DEL PAÍS.

5.00€

DESAYUNO 7:   

SANDWICH BRIOCHE EL CASINO

MAYONESA DE AGUACATE, CARNE MECHADA, HUEVO FRITO, CEBOLLA CRUJIENTE, QUESO CHEDAR Y RUCULA

9.00€

***OFRECEMOS VARIANTES DE ALGUNOS DESAYUNO
SIN GLUTEN Y/O SIN LACTOSA***

BREAKFAST

BREAKFAST 1:

NAAM BREAD TOAST MADE IN AN ARTISANAL WAY WITH MORTADELLA, BUFFALA MOZZARELLA, TOMATO, CHERRY, BLACK OLIVES, A TOUCH OF OREGANO AND EVOO. €6.00

BREAKFAST 2:

SPINACH, CHEESE AND BACON QUICHE. ACCOMPANIED BY ARUGULA AND CHERRY TOMATOES. €5.00

BREAKFAST 3:

ACAI BOWL (ANTIOXIDANT TROPICAL FRUIT WITH MULTIPLE BENEFITS), WITH TOPPING OF FRESH SEASONAL FRUITS, COCONUT, MUESLI AND CHIA. €7.00

BREAKFAST 4:

CANADIAN PANCAKES, ACCOMPANIED BY PISTACHIO MOUSSE, CHOCOLATE TOPPING AND RED BERRIES. €6.50

BREAKFAST 5:

FRENCH OMELET OF BRIOCHE BREAD, WITH CHEESE MOUSSE TOPPING, ROASTED PEACHES, PECANS AND HONEY. €5.50

BREAKFAST 6:

PEPIADO BRIOCHE SANDWICH, FILLED WITH OUR VERSION OF PEPIADO CHICKEN, AVOCADO AND LOCAL CHEESE. €5.00

BREAKFAST 7:

EL CASINO BRIOCHE SANDWICH WITH AVOCADO MAYONNAISE, SHREDDED BEEF, FRIED EGG, CRISPY ONION, CHEDDAR CHEESE AND ARUGULA 9.00€

**WE OFFER GLUTEN-FREE AND/OR LACTOSE-FREE
BREAKFAST VARIANTS.**

*Nuestro
Fuera
De Carta*

Ensalada De Foie 14.00€

Bacalao A Baja Temperatura Con Langostinos 19.50€

**Costilla De Cerdo A Baja Temperatura Con Salsa Miel Y Mostaza
18.50€**

Secreto Iberico 100% A La Plancha 25.00€

Solomillo A La Plancha O Con Salsa Cafè Paris 24.00€

Boke Bowl De Langostino Y Mayonesa Kimchi 15.00€

Postre

Principe Alberto Artesanal De La Casa 5.00€

Cheese Cake De Pistacho 6.50€

English

Foie Gras Salad €14.00

Slow-Temperature Cod with Prawns €19.50

**Slow-Temperature Pork Ribs with Honey and Mustard Sauce
€18.50**

Grilled 100% Iberico Secreto €25.00

Grilled Sirloin or with Café Paris Sauce €24.00

Shrimp and Kimchi Mayonnaise Bake Bowl €15.00

Dessert

Homemade Prince Albert Dessert €5.00

Pistachio Cheesecake €6.50

DISFRUTE DE UNA EXPERIENCIA CULINARIA, GASTRONÓMICA Y
DESCUBRA NUESTRA SELECCIÓN DE PLATOS VEGETARIANOS Y
VEGANOS EN RESTAURANTE EL CASINO.

PLATOS VEGANO Y VEGETARIANOS

ENSALADA CASINO (SIN JAMON)  **10,50€**
LECHUGA, TOFU AL GRILL, NUECES, FRUTA DE TEMPORADA Y SALSA TERIYAKI
SALAT, GEGRILLTER TOFU, WALNÜSSE, OBST DER SAISON UND UNSERE TERIYAKI
SOUSE.
LETTUCE, GRILLED TOFU, WALNUTS, SEASONAL FRUIT AND TERIYAKI SAUCE

TOFU A LA PLANCHA  **13,00€**
CON SU GUARNICIÓN DE CREMOSO DE BONIATO.
GEGRILLTER TOFU MIT CREMIGER SÜSSKARTOFFELGARNITUR.
GRILLED TOFU WITH CREAMY SWEET POTATO GARNISH

SEISTÁN A LA PLANCHA  **15,00€**
CON SU GUARNICIÓN DE CREMOSO DE BONIATO.
GEGRILLTER SEITAN MIT CREMIGER SÜSSKARTOFFELGARNITUR.
GRILLED SEITAN WITH CREAMY SWEET POTATO GARNISH

CREEMOS QUE LA COMIDA VEGETARIANA Y VEGANA PUEDE SER TAN
DELICIOSA Y SATISFACTORIA COMO CUALQUIER OTRO TIPO DE COCINA.

CARTA BAJADA

CREMAS / CREMESUPPEN / SOUPS

CREMA O SOPA DEL DÍA	7,00€
CREME ODER SUPPE DES TAGES	
CREAM OR SOUP OF THE DAY	

EXTRAS / EXTRAS / EXTRAS

PAN / BROT / BREAD 	1,00€
PAN CON SEMILLAS  	1,10€
BROT MIT SAMEN	
BREAD WITH SEEDS	
PAN SIN GLUTEN	3,00€
GLUTENFREIES BROT	
GLUTEN-FREE BREAD	
ALIOLI  	1,30€
MOJO ROJO 	1,30€
EXTRA SALSA	2.00€

ENTRANTES / VORSPEISE / STARTER

ENSALADILLA DE BONIATO Y LANGOSTINOS

12.50€

SALAT AUS SÜSSKARTOFFELN UND GARNELEN
SWEET POTATO AND PRAWN SALAD

CROQUETAS VARIADAS

6,50€

VERSCHIEDENE KROKETTEN
VARIOUS CROQUETTES

TABLA DE JAMON IBERICO 15.00€

TABLA DE QUESO 12.00€

ENSALADAS / INSALATE / SALADS

ENSALADA CASINO 11,50€

LECHUGA, JAMÓN IBÉRICO, QUESO DE CABRA AL GRILL, NUECES, FRUTA DE TEMPORADA Y NUESTRA VINAGRETA NEGRA.

SALAT, IBERISCHER SCHINKEN, GEGRILLTER ZIEGENKÄSE, WALNÜSSE, OBST DER SAISON UND UNSERE SCHWARZE VINAIGRETTE

LETTUCE, IBERIAN HAM, GRILLED GOAT CHEESE, WALNUTS, SEASONAL FRUIT AND OUR BLACK VINAIGRETTE

ENSALADA FRESCA EL CASINO AL TOQUE CITRICO

MELOSO 13.50€

LECHUGA, AGUACATE, GRANADA, MANDARINA, MANZANA, VINAGRETA Y LANGOSTINO A LA PLANCHA.

SALAT, AVOCADO, GRANATAPFEL, MANDARINE, APFEL, VINAIGRETTE UND GEGRILLTE GARNELEN.

LETTUCE, AVOCADO, POMEGRANATE, MANDARIN, APPLE, VINAIGRETTE AND GRILLED SHRIMP.

PRINCIPALES / HAUPTSÄCHLICH / MEIN

SALTEADO DE VERDURA Y CALAMARES  **15.50€**
SAUTIERTES GEMÜSE UND TINTENFISCH
SAUTEED VEGETABLES AND SQUID

ATUN A LA PLANCHA CON MOJO VERDE **16.00€**
GEGRILLTER THUNFISCH MIT GRÜNER MOJO-SAUCE.
GRILLED TUNA WITH GREEN MOJO SAUCE.

MEDIO PULPO A LA PLANCHA  **19.50€**
Y SU GUARNICIÓN DE CREMOSO DE BONIATOS.
HALBER GEGRILLTER OKTOPUS UND EINE CREMIGE
SÜSSKARTOFFELGARNITUR.
HALF GRILLED OCTOPUS WITH CREAMY SWEET POTATO GARNISH.

**LASAGNA DE SALMON CON CAVA Y TOQUE
CITRICO**    **16.00€**
LACHSLASAGNE MIT CAVA UND EINEM HAUCH ZITRUS
SALMÓN LASAGNA WITH CAVA AND A TOUCH OF CITRUS

**BISTEC DE VACA A LA PLANCHA CON SALSA CAFE
DE PARIS**  **17,50€**
GEGRILLTES RINDERSTEAK MIT CAFÉ DE PARIS SAUCE
GRILLED BEEF STEAK WITH CAFE DE PARIS SAUCE

BISTEC DE CERDO A LA PLANCHA CON MOJO ROJO
GEGRILLTES SCHWEINESTEAK MIT MOJO-SAUCE **15.00€**
GRILLED PORK STEAK WITH MOJO SAUCE

POSTRES / NACHSPEISE / DESSERT

CHEESE CAKE DE LA CASA     **6,50€**
HAUSKÄSEKUCHEN
HOUSE CHEESECAKE

TIRAMISÚ DE BAILEYS     **6,00€**
BAILEYS TIRAMISU
BAILEYS TIRAMISU

BOLA DE HELADO — (VAINILLA / LIMON)  **2.00€**
EISKUGEL - VANILLE / ZITRONE
ICE CREAM - VANILLA / LEMON

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA   **5.50€**

VINOS BLANCOS / WEISSWEIN / WHITE WINE

VINO BLANCO DE LA CASA LASECA 2.00€/13.00€
VARIEDAD: VERDEJO. D.O. RUEDA

BARBADILLO MAESTRANTE “SEMI DULCE” 2.60€/13.00€

BERONIA 3.00€/15.00€
D.O “RUEDA” VARIEDAD: VERDEJO.

PIEDRA JURADA MULTIVARIETAL 3.50€/19.50€
D.O “TIJARAFE – LA PALMA”
VARIEDAD: ALBILLO CRIOLLO - LISTAN BLANCO - DIEGO.

VIÑARDA BLANCO ECOLOGICO 19.50€
D.O “PUNTA GORDA – LA PALMA”
VARIEDAD: ALBILLO CRIOLLO.

AFRUTADO DE LA PALMA 4.00€/21.00€

AFRUTADO DE CANARIAS 3.50€/19.50€
VARIEDAD: ALBILLO CRIOLLO, MALVASIA, MOSCATEL... ETC

VIÑAS DEL VERO 3.00€/15.00€
D.O “EXTREMADURA” VARIEDAD: SELECCION DE
VARIETALES

PIEDRA JURADA “LA CICLA” VINO SPUMOSO 21.00€
VARIEDAD: ALBILLO CRIOLLO

VINOS LOCALES (SEGÚN DISPONIBILIDAD)
LOKALE WEINE (NACH VERFÜGBARKEIT)
LOCAL WINES (ACCORDING TO AVAILABILITY)

VINOS TINTOS / ROTWEIN / RED WINE

VINO TINTO DE LA CASA VIÑA ADELA 2.00€/13.00
COPA/BOTELLA GLAS/FLASCHE GLASS/BOTTLE

VISTA ALEGRE RIOJA “TEMPRANILLO” D.O.C. 13.50€

VINO TINTO DE LA CASA DE LA PALMA 3.00€/15.00€
COPA/BOTELLA GLAS/FLASCHE GLASS/BOTTLE

LEGARIS ROBLE. 3.00€/15.00€
D.O “RIBERA DEL DUERO” VARIEDAD: TINTO FINO

AZABACHE CRIANZA 3.00€/15.00€
D.O “RIOJA” VARIEDAD: TEMPRANILLO.

13 CANTAROS NICOLAS 18.00€
D.O “CIGALES” VARIEDAD: TEMPRANILLO.

VIÑARDA VIJARIEGO 18.50€
D.O “PUNTA GORDA – LA PALMA” VARIEDAD: VIJARIEGO
NEGRO.

BERONIA CRIANZA EDICION LIMITADA 20.00€
D.O “RIOJA” VARIEDAD: TEMPRANILLO.

LYNUS INFANTE 21.00€
D.O “RIBERA DEL DUERO” VARIEDAD: TEMPRANILLO

XABRE “RIBEIRA SACRA” D.O. 32.00€

TEOFILO REYES “TRADICION FAMILIAR” 44.00€
D.O “RIBERA DEL DUERO” TEMPRANILLO

LA CAPILLA “VENDIMIA SELECCIONADA 48.00€
D.O “RIBERA DEL DUERO” VARIEDAD: TINTA DEL PAÍS

GAUDIUM “MARQUES DE CACERES” RIOJA 58.00€

CAVA

MINI CAVA	5.00€
“VISIEGA” TRADICIONAL	10.00€
“PERELADA” BRUT	15.00€
“ VILARNAU” BRUT NATURE RESERVA	20.00€
“RAIMAT” BRUT	20.00€
“VILARNAU” GRAN RESERVA	30.00€
“JUVE & CAMPS” PURPURA	40.00€
“JUVE & CAMPS” RESERVA FAMILIA	50.00€
“LOPART” IMPERIAL	50.00€
“LLOPART” EX VITE	90.00€

BEBIDAS / GETRÄNKE / DRINKS

REFRESCOS / GETRÄNKE / SOFT DRINKS 2.00€

ZUMO DE BOTE / SAFT / BOTTLED JUICE 1.70€

**CERVEZA BOTELLA / BIER FLASCHE / BOTTLED BEER
2.00€ / 2.70€**

CAÑA / GLAS / GLASS 2.00€

JARRA / BIERKRUG / JAR 3.50€

**TINTO DE VERANO / SOMMER ROTWEIN / SUMMER
RED WINE 5.00€**

**COPA SANGRIA / GLAS SANGRIA / GLASS SANGRIA
8.50€**

SANGRIA 1L 16.00€

**AGUA SIN GAS / STILLES WASSER / STILL WATER
1.20€**

**AGUA CON GAS / WASSER MIT GAS / SPARKLING
WATER 1.70€**

LICORES Y RONES / LIKÖRE UND RUM / **LIQUEURS AND RUMS**

RON / RHUM / RUM **4.00€/6.00€**

**AREUCHAS, ALDEA DORADO / BLANCO, HONEY
RUM, CACIQUE**

RON PREMIUM **5.00€/7.00€**

PREMIUM RHUM / PREMIUM RUM

HAVANA 7, BRUGAL, BARCELÓ, CACIQUE 500

WHISKY **5.00€/7.00€**

WHISKEY / WHISKEY

**JOHNNY WALKER RED, JB, BALLANTINES, 100
PIPERS, HAIG**

WHISKY PREMIUM **6.00€/8.00€**

PREMIUM WHISKY / PREMIUM WHISKEY

JOHNNY WALKER BLACK LABEL

GINEBRA / GIN / GIN **5.00€/7.00€**

**LARIOS, BEEFEATER, SEAGRAMS, TANQUERAY DRY,
BOMBAY SAPPHIRE, PUERTO DE INDIAS**

GINEBRA PREMIUM / PREMIUM GIN **6.50€/8.50€**

**HENDRICKS, NORDES, BROCKMANS, TANQUERAY
TEN.**

GINEBRA GIN MARE **8.50€/10.50€**

RON PREMIUM +

**MATUSALÉN 15 AÑOS, CONDE DE CUBA, RON ALDEA
FAMILIA ZACAPA, RON ALDEA COSTELLACION'S
6.50€/8.50€**

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.

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
ALÉRGICOS 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



RESTAURANTE EL CASINO

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.

REDES SOCIALES:

 @ELCASINODELAPALMA

 RESTAURANTE EL CASINO

**LES DEJAMOS AQUI´ UNOS
QR PARA QUE NOS DEJE SU
EXPERIENCIA PARA
NOSOTROS ES MUY
IMPORTANTE SU
VALORACION**

