LA QUINTA RESTAURANTE

[WIR EMPFEHLEN...]

1. TOMATEN TATAR MIT MOZZARELLA, PARMESAN SCHAUM UND FRITTIENRTEM RUCOLA 15,00€ (1,3,6,7)

2. KALTER CANNELLON MIT KÜRBS MIT MEERESFRÜCHTEN (2, 3, 4, 12, 14) 15,00€

3. GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE (12) 3,70€ un.

4. GEDÄMPFTE MUSCHELN (LORBEER , SCHWARZER PFEFFER UND WEISSWEIN) (2 , 12 , 14) 12,00€

5. KABELJAU-KRAPFEN (1, 3, 4, 7) 13,00€

6. FLUSSKREBS MIT KNOBLAUCH (4, 14) 15,00€

7. FLEISCHBÄLLCHEN MIT TINTENFISCH (1, 3, 4, 7, 12) 15,00€

** Brötchenservice mit hausgemachter Butter (1,50€ / person)

[IGIC INBEGRIFFEN]

Gerichte zu teilen...

1. -Avocado- und patudo zhunfischtartar mit zitrusfrüchten (1, 4, 6)	15,00€
2. -Blätterteig mit papa brava (7)	9,50€
3. -Kartoffelsalat mit kanarischen kartoffeln und bonito thunfisch (1, 3, 4, 14)	10,50€
4. -Iberischer schinken (120gr.) mit knuspriges brot und tomaten (1)	19,00€
5. –Käsesortiment mit knuspriges brot (1, 7, 8)	16,00€
6. -Knoblauchgarnelen (4, 14)	15,00€
7. -Spiegelei mit Kartoffeln und Iberischer Schinken (3)	13,00€
8. -Andalusischer tintenfisch (1, 7, 12)	15,00€
9. -Hausgemachte iberische Schinkenkroketten (1, 3, 7)	10,00€
10. -Hausgemachte majorero-käsekroketten mit süßer guava (1, 3, 7)	10,00€
11. -Hausgemachte Tintenfisch kroketten mit alioli (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)	10,00€
12. -Hausgemachte Pilzkroketten (1, 3, 7)	10,00€
13. -Frisch gegrillter Oktopus mit Saft (7)	15,50€
14. - Kaninchen-gyozas in rotem mojo und kandiertem sesam (1, 11, 14)	13,50€
15. -Beef steak tartar (eigelb, gebratene kapern und unser dressing) (1, 3, 10, 14)	19,50€

Vom biogarten zum tisch

16. -Salat des hauses “La Quinta” (7, 8, 14)	13,00€
17. -Chicoresalatblätter mit knusprigem Hähnchen und cäsar sauce (1,3,4,5,7,8,14)	12,50€

Reisgerichte *Preis pro person

18. -Garnelen suppe reis (1, 4, 9, 12) (minimum.2)	20,00€
19. -Cremiger krake reis (1, 4, 7, 9, 12)	19,00€
20. -Cremiger reis mit roten garnelen (1, 2, 4, 9, 14)	19,00€
21. -"Señorito" Reis (Tintenfisch, seeteufel und gepellte garnelen) (1, 4, 9, 12) (minimum.2)	19,00€
22. -Schwarzer reis mit tintenfisch und artischocken (1, 2, 4, 7, 9, 12) (minimum.2)	19,00€
23. -Rissotto mit pilze und parmesankäse (7, 14)	19,00€
24. –Fideuà mit tintenfisch und aioli (1, 4, 7, 9, 12) (minimum.2)	19,00€

*Reis is sich verzögern 20 minuten

Für Fleischliebhaber...

25. -Hühner-Cannelloni aus Freilandhaltung mit Champignon creme (1, 3, 7, 14)	15,00€
26. -Knusprige Ziegenfleischlasagne (1, 7, 14)	16,00€
27. -Kalbsentrecote mit seiner Beilage	19,00€
28. -Schweinefilet mit seiner Beilage	18,00€
29. -Beefsteak nach geschmack mit seiner Beilage	23,00€
30. -Iberischer fleischstücke mit seiner Beilage	23,00€

*Zusätzliche Saucen (Ergänzung 2,15€): *Grüne Pfeffersauce (7) * Pilzsauce (7) *Portweinsauce (14)

**Alle Fleischsorten werden von gegrillten Kartoffeln und konfitierten Piquillo-Paprikaschoten begleitet*

Direkt vom meer

31. -Frischer fisch aus der region (saisonal) mit Kartoffelscheiben, iberischem schinken und knoblauchsauce (4, 14)	23,50€
32. -Kabeljau mit Kartoffeln und pochierten Zwiebeln (4)	17,00€
33. -Thunfisch tataki mit eingelegtem, guacamole und soja kaviar (4, 14)	18,20€
34. -Gegrillter tintenfisch mit knoblauch und petersilie (12)	15,00€
35. -Fischsuppe mit meeresfrüchten (1, 4, 9, 12)	15,00€

Für den süßen Zahn

- **Baba mit Rum mit Sahneeis (1, 3, 7, 14)** 7,50€
  Feuchter flauschiger französischer biskuitkuchen mit zucker rum und cremigem eis
- **Katalanische Creme (3, 7)** 7,00€
  Innenraum aus flüssigem karamell, erdbeeren, Karamell eis und gebranntem katalanischem Sahneschaum
- **Hausgemachter geräucherter Käsekuchen (3, 7)** 7,00€
- **"Polvito Uruguayo" zum Fingerlecken (1, 3, 7, 8)** 7,00€
- **Unsere kanarische Banane (1, 3, 7, 8, 14)** 7,50€
  Karamellisierte Banane mit Vanillemousse, Bananenkuchen und Vanilleeis
- **Saisonales Dessert (7)** 7,50€