
LA QUINTA RESTAURANTE

[WIR EMPFEHLEN...]

- | | | |
|----|---|----------|
| 1. | OMELETT MIT MEERESFRÜCHTEN; EIOMELETT MIT GARNELENÖL, KNUSPRIGEN MEERESFRÜCHTEN UND GRATINIERTEN GARNELEN (1, 2, 3, 7, 8, 12) | 16,90€ |
| 2. | GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE (12) | 3,70€ un |
| 3. | GEDÄMPFTE MUSCHELN (LORBEER, SCHWARZER PFEFFER UND WEISSWEIN) (2, 12, 14) | 12,00€ |
| 4. | KABELJAU-KRAPFEN (1, 3, 4, 7) | 15,00€ |
| 5. | FLUSSKREBS MIT KNOBLAUCH (4, 14) | 15,00€ |
| 6. | GEGRILLTER KÄSE MIT KIRSCHTOMATENKONFIT IN PALMHONIG (7, 8, 14) | 14,00€ |

** 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)	14,00€
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. -Hausgemachte jerky (1, 3, 7)	12,00€
14. -Frisch gegrillter Oktopus mit Saft (7)	15,50€
15. - Kaninchen-gyozas in rotem mojo und kandierte sesam (1, 11, 14)	13,50€
16. -Beef steak tartar (eigelb, gebratene kapern und unser dressing) (1, 3, 10, 14)	19,50€

Vom biogarten zum tisch

17. -Salat des Hauses "La Quinta" (7, 8, 14)	14,50€
18. -Gebratene auberginen mit kanarischem chorizo, rukulo und parmesan käse (7, 8)	13,50€
19. -Chicoresalatblätter mit knusprigem Hähnchen und cäsar sauce (1,3,4,5,7,8,14)	14,50€

Reisgerichte *Preis pro person

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

*Reis is sich verzögern 20 minuten

Für Fleischliebhaber...

27. -Hühner-Cannelloni aus Freilandhaltung mit Champignon creme (1, 3, 7, 14)	15,00€
28. -Kalbsentrecote mit seiner Beilage (6)	19,00€
29. -Schweinefilet mit seiner Beilage (6)	18,00€
30. -Beefsteak nach geschmack mit seiner Beilage (6)	23,00€
31. -Iberischer fleischstücke mit seiner Beilage (6)	23,00€

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

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

Direkt vom meer

32. -Frischer fisch aus der region (saisonal) mit Kartoffelscheiben, iberischem schinken und knoblauchsauce (4, 14)	23,50€
33. -Kabeljau mit Kartoffeln und pochierten Zwiebeln (4)	17,00€
34. -Thunfisch tataki mit eingelegtem, guacamole und soja kaviar (4, 14)	18,20€
35. -Gegrillter tintenfisch mit knoblauch und petersilie (12)	15,00€
36. -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	

ALLERGENE

