



SPANISCHES ABENDESSEN
Mittwoch, 07. August 2024
Santa Cruz de La Palma / La Palma

VORSPEISEN

„Gambas el Diablo“

Garnelen in pikanter Sauce mit Kartoffel-Zitronencreme

„Conejos con champinones“

Kaninchen mit gebratenen Pilzen und Weintrauben

„Ensalada mixta“

Blattsalat mit Tomaten, Oliven, Paprika, Petersilie und Vinaigrette

SUPPE

„Sopa de ajo“

Hühnerbrühe mit Weißbrot, Safran, Knoblauch und Ei

SORBET

Casis mit Sangria

HAUPTGERICHTE

„Pescado Atun“

Gebratener Thunfisch, Gemüse „Pisto Mancha“ Pignolienreis

„Lomo Iberico Belotta“

Iberico Schweinekotelett, Kräuter-Mojo, Pimientos, Röstkartoffeln

DESSERTS

Crema Catalana

„Espejo de silvestres“

Gestürzte Rhabarbercreme mit Vanillesauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsekrokette mit Zwiebelmarmelade und spanischem Brot



GEDECK

Butter ,Spanische Oliven Tapenade, Paprika Crema
Ofenfrisches Bäcker Konfekt

VEGETARISCHES MENÜ

„Tomates el Diablo“

Tomaten in pikanter Sauce mit Kartoffel-Zitronencreme

„Ensalada mixta“

Blattsalat mit Tomaten, Oliven, Paprika, Petersilie und Vinaigrette

„Fabada asturiana“

Rote Bohnensuppe mit Habanero-Schmand

Sorbet

Casis mit Sangria

„Espinacas Gratinat“

Gratinierter Spinat mit Rosinen, Pinienkernen und Schafskäse

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay “Gran Vina Sol” trocken
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 24,00 €

2017 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 42,00 €