



Gondola

by Club Maspalomas Suites

 **CLUB
MASPALOMAS**
SUITES & SPA ★★★★★

Alérgenos - Allergens - Allergene:



Gluten
Gluten
Gluten



Lácteos
Dairy
Milchprodukte



Huevos
Eggs
Eier



Frutos secos
Nuts
Schalenfrüchte



Mostaza
Mustard
Senf



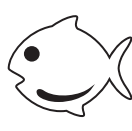
Sésamo
Sesame
Sesam



Soja
Soy
Soja



Apio
Celery
Sellerie



Pescado
Fish
Fisch



Sulfitos
Sulfites
Sulfite



Cacahuets
Peanuts
Erdnüsse



Altramucos
Lupins
Lupine



Crustáceos
Crustaceans
Krustentiere



Moluscos
Molluscs
Weichtiere

Vegetarian

Vegetariano: plato sin carne ni pescado

Vegetarian: dish without meat or fish

Vegetarisch: Gericht ohne Fleisch oder Fisch



Vegano: plato sin productos de origen animal

Vegan: dish without ingredients of animal origin

Vegan: Gericht ohne Zutaten mit tierischer Herkunft

KMO

Producto local: de proximidad

Local product: Short chain supply

Regionales Produkt: in der Nähe hergestellt

Estimado Comensal, nuestro/a camarero/a le informará sobre cómo disfrutar de un delicioso almuerzo ante sus particulares necesidades alimentarias, gracias.

Dear Guest, our waiter will inform you of the best way to enjoy a delicious lunch fulfilling your particular alimentary needs, thanks

Lieber Gast, unser/e Kellner/in steht Ihnen gerne zu Verfügung, um unsere köstlichen Gerichte Ihren diätetischen Wünschen anzupassen, danke

Igic incluido - Taxes included - Steuern inklusive

Entrantes

Antipasti de queso ahumado, queso de Media Flor de Guía, spianata picante, bresaola y coppa	   	18.00€
Ensalada de rúcula, burrata, tomate cherry, aceitunas Taggiasche y vinagreta de naranja y lima	 	18.00€ <i>Vegetarian</i>
Ensalada de gambones y calamares con zanahoria, apio, cebolla roja caramelizada y pimiento rojo	    	18.00€
Croquetas de boletus y tartufo con compota de manzana	   	16.50€ <i>Vegetarian</i>
Berenjena a la parmesana	  	18.50€ <i>Vegetarian</i>
Vitello Tonnato	  	19.00€

Pastas y Risotto

Ravioli de espinaca y ricotta en salsa napolitana	     	21.00€ <i>Vegetarian</i>
Gnocchi en salsa de chipirones y salvia	    	21.00€
Tortelloni de gorgonzola y pera con salsa de queso y nueces	     	21.00€ <i>Vegetarian</i>
Spaghetti a la carbonara de huevo y guanciale	     	21.00€
Lasaña de ragú a la boloñesa	    	22.00€
Risotto ai funghi porcini	  	22.00€ <i>Vegetarian</i>

Pescados

Pulpo al grill con sus mojos y papa negra canaria	  	24.00€
Bacalao asado sobre pisto de verduras y salsa de ajo	  	26.00€
Lubina a la sal con vinagreta templada de tomates y aceitunas Taggiasche	  	27.00€
Tagliatelle de calamar con rape, vieira y langostino en salsa de erizos	   	28.00€

Carnes

Carrillera de cerdo estofada al listán negro con emulsión de batata y aceite de oliva suave	    	27.00€
Medallones de solomillo de ternera con salsa española casera y papas a la crema	    	28.00€

Postres Caseros

Ensalada de frutas de temporada		8.00€ <i>VEGAN</i>
Panna cotta con salsa de chocolate	 	8.00€ <i>Vegetarian</i>
Tarta de queso con helado de vainilla de Madagascar	  	9.00€ <i>Vegetarian</i>
Tiramisú Club Maspalomas	  	9.00€ <i>Vegetarian</i>

Starters

Antipasti of smoked cheese, flor de Guía cheese, spicy spianata, bresaola and coppa ham

 18.00€

Rocket salad with burrata, cherry tomatoes, Taggiasca olives and an orange-lime vinaigrette

 18.00€ *Vegetarian*

Prawn and calamari salad with carrot, celery, caramelized red onion, and red pepper

 18.00€

Boletus and truffle croquettes with apple compote

 16.50€ *Vegetarian*

Aubergine parmigiana

 18.50€ *Vegetarian*

Vitello tonnato

 19.00€

Pastas and Risotto

Spinach and ricotta ravioli with Napolitana sauce

 21.00€ *Vegetarian*

Gnocchi in a squid and sage sauce

 21.00€

Gorgonzola and pear tortelloni with a cheese and walnut sauce

 21.00€ *Vegetarian*

Spaghetti carbonara with egg and guanciale

 21.00€

Lasagna with ragu Bolognese

 22.00€

Porcini mushroom risotto

 22.00€ *Vegetarian*

Fish

Grilled octopus with mojo sauces and Canarian black potatoes

 24.00€

Roasted cod on a bed of vegetable ratatouille with garlic sauce

 26.00€

Salt-baked sea bass with a warm tomato and Taggiasca olive vinaigrette

 27.00€

Squid tagliatelle with monkfish, scallop and prawn in sea urchin sauce

 28.00€

Meat

Braised pork cheek in Listán Negro wine with sweet potato emulsion and mild olive oil

 27.00€

Beef tenderloin medallions with homemade Spanish sauce and creamy potatoes

 28.00€

Homemade Desserts

Seasonal fruit salad

8.00€  VEGAN

Panna cotta with chocolate sauce

 8.00€ *Vegetarian*

Cheesecake with Madagascar vanilla ice cream

 9.00€ *Vegetarian*

Club Maspalomas Tiramisu

 9.00€ *Vegetarian*

Vorspeisen

Antipasti mit geräuchertem Käse, Media-Flor-Käse aus Guía, scharfem Spianata, Bresaola und Coppa-Schinken	   	18.00€
Rucolasalat mit Burrata, Kirschtomaten, Taggiasche-Oliven und Orangen-Limetten-Vinaigrette	 	18.00€ Vegetarian
Salat mit Garnelen und Tintenfisch, Karotten, Sellerie, karamellisierten roten Zwiebeln und roter Paprika	    	18.00€
Pilz- und Trüffelnkroketten mit Apfelkompott	   	16.50€ Vegetarian
Auberginen-Auflauf mit Parmesan	 	18.50€ Vegetarian
Vitello Tonnato	  	19.00€

Pastas und Risotto

Ravioli mit Spinat und Ricotta in neapolitanischer Tomatensauce	    	21.00€ Vegetarian
Gnocchi in Tintenfisch- und Salbeisauce	   	21.00€
Tortelloni mit Gorgonzola und Birne in Käsesauce mit Walnüssen	     	21.00€ Vegetarian
Eierspaghetti alla Carbonara und Speck von der Schweinebacke	    	21.00€
Lasagne mit Rinderragout	    	22.00€
Risotto mit Steinpilzen	 	22.00€ Vegetarian

Fisch

Gegrillter Oktopus mit Mojo-Saucen und kanarischen schwarzen Kartoffeln	  	24.00€
Gebratener Kabeljau auf Gemüse-Ratatouille mit Knoblauchsauce	  	26.00€
Salzgebäckener Wolfsbarsch mit warmer Vinaigrette aus Tomaten und Taggiasche-Oliven	  	27.00€
Tintenfisch-Tagliatelle mit Seeteufel, Jakobsmuschel und Garnele in Seeigelsauce	   	28.00€

Fleisch

Geschmorte Schweinebäckchen mit Rotweintruben auf Süßkartoffelcreme und mildem Olivenöl	    	27.00€
Rinderfilet-Medaillons mit hausgemachter spanischer Sauce und Rahmkartoffeln	    	28.00€

Hausgemachte Nachspeisen

Obstsalat mit saisonalen Früchten		8.00€ VEGAN
Panna Cotta mit Schokoladensauce	 	8.00€ Vegetarian
Käsekuchen mit Madagaskar-Vanilleeis	  	9.00€ Vegetarian
Club-Maspalomas-Tiramisu	   	9.00€ Vegetarian

Entrées

Antipasti au fromage fumé, fromage Media-Flor de Guía, spianata épicée, bresaola et jambon coppa	   	18.00€
Salade de roquette avec burrata, tomates cerises, olives Taggiasche et vinaigrette à l'orange et au citron vert	 	18.00€ <i>Vegetarian</i>
Salade de crevettes et calamars avec carottes, céleri, oignons rouges caramélisés et poivron rouge	     	18.00€
Croquettes aux champignons et truffes avec compote de pommes	    	16.50€ <i>Vegetarian</i>
Gratin d'aubergines au parmesan	  	18.50€ <i>Vegetarian</i>
Vitello Tonnato	  	19.00€

Pâtes et Risotto

Raviolis aux épinards et ricotta dans une sauce tomate napolitaine	     	21.00€ <i>Vegetarian</i>
Gnocchi à la sauce de calamars et de sauge	    	21.00€
Tortelloni au gorgonzola et poire dans une sauce au fromage et aux noix	      	21.00€ <i>Vegetarian</i>
Spaghettis aux oeufs à la carbonara et lard de joue de porc	     	21.00€
Lasagne au ragoût bolognaise	     	22.00€
Risotto aux cèpes	  	22.00€ <i>Vegetarian</i>

Poissons

Poulpe grillé avec sauces mojo et pommes de terre noires des Canaries	  	24.00€
Cabillaud rôti sur ratatouille aux légumes et sauce à l'ail	  	26.00€
Loup de mer en croûte de sel avec vinaigrette tiède de tomates et olives Taggiasche	  	27.00€
Tagliatelles de calamar avec lotte, coquille Saint-Jacques et crevette dans une sauce aux oursins	    	28.00€

Viandes

Joue de porc braisée avec raisins rouges, servie sur une crème de patates douces et huile d'olive douce	     	27.00€
Médallions de filet de veau avec sauce espagnole maison et pommes de terre à la crème	     	28.00€

Desserts maison

Salade de fruits de saison		8.00€ <i>VEGAN</i>
Panna Cotta avec sauce au chocolat	 	8.00€ <i>Vegetarian</i>
Tarte au fromage avec glace à la vanille de Madagascar	   	9.00€ <i>Vegetarian</i>
Tiramisu Club Maspalomas	    	9.00€ <i>Vegetarian</i>

Antipasti

Antipasti di Formaggio affumicato, formaggio Media-Flor de Guía, spianata piccante, bresaola e coppa	   	18.00€
Insalata di rucola, burrata, pomodorini, olive Taggiasche e vinaigrette all'arancia e lime	 	18.00€ <i>Vegetarian</i>
Insalata di gamberi e calamari con carote, sedano, cipolle rosse caramellate e peperone rosso	     	18.00€
Crocchette di funghi e tartufo con composta di mele	    	16.50€ <i>Vegetarian</i>
Melanzane gratinate alla parmigiana	  	18.50€ <i>Vegetarian</i>
Vitello Tonnato	  	19.00€

Pasta e Risotto

Ravioli di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro alla napoletana	     	21.00€ <i>Vegetarian</i>
Gnocchi con salsa di calamari e salvia	     	21.00€
Tortelloni gorgonzola e pere con salsa di formaggio e noci	      	21.00€ <i>Vegetarian</i>
Spaghetti alla carbonara con uova e guanciale	      	21.00€
Lasagna con ragù alla bolognese	     	22.00€
Risotto ai funghi porcini	  	22.00€ <i>Vegetarian</i>

Pesce

Polpo grigliato con salsa mojo e patate nere delle Canarie	  	24.00€
Baccalà arrosto su ratatouille di verdure e salsa all'aglio	  	26.00€
Spigola in crosta di sale con vinaigrette tiepida di pomodori e olive Taggiasche	  	27.00€
Tagliatelle di calamaro con coda di rospo, capesante e gambero in salsa di ricci di mare	    	28.00€

Carne

Guancia di maiale stufata al vino rosso servita su crema di patate dolci e olio d'oliva delicato	     	27.00€
Medaglioni di filetto di vitello con salsa spagnola fatta in casa e patate al gratin	     	28.00€

Dolci fatti in casa

Insalata di frutta		8.00€  VEGAN
Panna cotta con salsa al cioccolato	 	8.00€ <i>Vegetarian</i>
Crostata di formaggio con gelato alla vaniglia del Madagascar	  	9.00€ <i>Vegetarian</i>
Tiramisù Club Maspalomas	   	9.00€ <i>Vegetarian</i>



 **CLUB
MASPALOMAS**
SUITES & SPA ★★★★★

Avda. Touroperador Ols Wings, 1
Maspalomas - 35100
Gran Canaria - España
www.clubmaspalomassuites.com