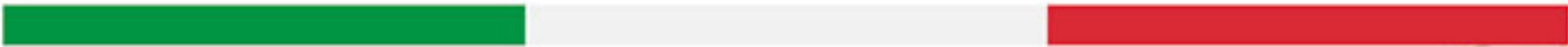




Gondola

by Club Maspalomas Suites



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

Restaurante Góndola, puro sabor de Italia en Maspalomas

En el Restaurante a la carta "Góndola" ofreceremos un servicio de cocina italiana tradicional reinterpretada en un ambiente moderno y funcional, con expresiones al máximo nivel en gastronomía y servicio, donde presentaremos una oferta de platos irrenunciables y minuciosamente seleccionados.

Desde la Parmigiana de berenjenas con presentación tipo "Noria", pasando por los sabrosos y únicos en la isla "Gnocchis morados" o los exquisitos Raviolis con varios rellenos y finalizando con una escogida selección de carnes y pescados, sin dejar de coronarlo con nuestra sublime versión de vinos y postres.

Horario: De Martes a Sábado de 19.00 hrs. a 22.30 hrs.

Los Huéspedes con Media Pensión o Pensión Completa disfrutarán de un descuento del 35% sobre los precios de la comida (bebidas aparte) y los Huéspedes con Alojamiento y Desayuno obtendrán un 20% de descuento (bebidas aparte).

Gracias por disfrutar de nuestras instalaciones, BUON APPETITO!!!

Góndola restaurant, a pure taste of Italy in Maspalomas

In the Góndola à la carte Restaurant we will be offering a service of traditional Italian cuisine reinterpreted in a modern and functional environment, with expressions at the highest level in gastronomy and service, where we will present an offering of supreme and meticulously selected dishes.

From aubergine Parmigiana with a "Noria" type presentation, going on to the flavoursome "Purple Gnocchis", unique on the island or the exquisite Ravioli with various fillings and finishing with a select choice of meat and fish, not forgetting to crown it all with our sublime wine and dessert editions.

Opening hours: Tuesday to Saturday from 19:00 hrs. to 22:30 hrs.

Guests with Half Board or Full Board will benefit from 35% discount on the food prices (excluded drinks), Guests with Accommodation and Breakfast will benefit of 20% discount (excluded drinks).

Thank you for enjoying our premises, BUON APPETITO!!!

Restaurant Góndola, reiner Geschmack Italiens in Maspalomas

Im à la Carte Restaurant Góndola bieten wir eine traditionelle italienische Küche an, die in einem modernen und funktionalen Ambiente mit höchsten Ansprüchen an Gastronomie und Service neu interpretiert wird. Im Angebot, das wir präsentieren werden, sind unverzichtbare und sorgfältig ausgewählten Gerichte enthalten.

Vom Auberginenaufbau mit Präsentation in Form eines "Riesenrads", über die leckeren und einmaligen "Lila Gnocchis" der Insel oder die exquisiten Ravioli mit verschiedenen Füllungen bis hin zu einer erlesenen Auswahl an Fleisch und Fisch und natürlich dem krönenden Abschluss mit unseren edlen Weinen und Desserts.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 19.00 Uhr bis 22.30 Uhr.

Gäste mit Halb- oder Vollpension dürfen über 35% Rabatt aus der Speisekarte genießen können (Getränke nicht inbegriffen), Gäste mit Frühstück dürfen über 20% Rabatt genießen (Getränke nicht inbegriffen).

Wir bedanken uns, Dass Sie unsere Anlage genießen, BUON APPETITO!!!

Entrantes

Parmigiana de berenjenas "Noria"	   Vegetarian	10,50 €
Burrata con ensalada tricolor	  Vegetarian	11,00 €
Vitello al punto rosado, napado con salsa de atún y alcaparras	   	12,50 €
Carpaccio de solomillo con láminas de champiñón natural, parmesano y rúcula		13,00 €
Carpaccio de pescado fresco del día	 	13,00 €
Tartar de atún y aguacate	   	14,00 €
Pulpo a la Luciana	  	15,00 €

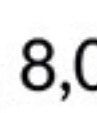
Pasta Fresca y Risottos

Gnocchi morados sobre lecho de queso gorgonzola	  Vegetarian	13,00 €
Espaguetis salteados al ajo y guindilla con gambas	 	14,00 €
Ravioli con corazón de espinacas y ricotta con salsa funghi	   Vegetarian	14,00 €
Ravioli de carne a los cinco colores de la huerta	    	15,00 €
Pappardelle enredado en ragoût de jabalí	    	16,00 €
Risotto al funghi porcini	  	14,00 €
Risotto con calabacín y gambas	 	14,00 €

Carnes y Pescado Fresco

Solomillo de ternera al vino tinto con papas a la crema y juliana de verduras	 	21,00 €
Cochinillo prensado en su jugo con papas asadas y verduras		22,00 €
Lubina al horno sobre lecho de papas y contorno de tomate y aceitunas		20,00 €
Rodaballo escamado de calabacín con almejas	 	23,00 €

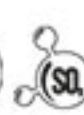
Postres Caseros

Góndola cargada de fruta fresca		5,50 €
Panna Cotta tradicional con salsa de chocolate y frutos del bosque	 	6,50 €
Tiramisú "Gran Canal"	    	7,00 €
Coulant de chocolate sobre mar helado de vainilla	    	7,50 €
Tris de cannoli sicilianos a los sabores de chocolate blanco, ricotta y avellanas	     	8,00 €

Starters

Aubergine parmigiana "Noria"	   <i>Vegetarian</i>	10,50 €
Burrata with tricolour salad	  <i>Vegetarian</i>	11,00 €
Pink roasted vitello with tuna sauce and capers	   	12,50 €
Sirloin carpaccio with slices of fresh mushrooms, parmesan and rocket		13,00 €
Carpaccio of daily fresh fish	 	13,00 €
Tartar of tuna and avocado	   	14,00 €
Luciana-style octopus	  	15,00 €

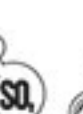
Fresh Pasta and Risottos

Purple gnocchi on bed of gorgonzola cheese	  <i>Vegetarian</i>	13,00 €
Spaghetti sautéed in garlic and chili with prawns	 	14,00 €
Ravioli filled with spinach and ricotta in funghi sauce	   <i>Vegetarian</i>	14,00 €
Meat ravioli lit by five vegetable colours	    	15,00 €
Pappardelle tangled with wild boar ragout	    	16,00 €
Porcini Risotto	  	14,00 €
Shrimp and zucchini risotto	 	14,00 €

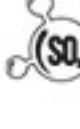
Meat and Fresh Fish

Veal sirloin in red wine with creamed potatoes and vegetable julienne	 	21,00 €
Pressed suckling pig in its juice with roast potatoes and vegetables		22,00 €
Baked seabass on potato bed sided by tomatoes and olives		20,00 €
Turbot beneath zucchini coat with clams	 	23,00 €

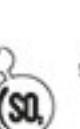
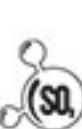
Homemade Desserts

Gondola loaded with fresh fruit		5,50 €
Traditional panna cotta with chocolate sauce and wild berries	 	6,50 €
"Grand Canal" Tiramisu	     	7,00 €
Chocolate coulant on iced vanilla sea	     	7,50 €
Sicilian tris di cannoli in white chocolate, ricotta and hazelnut flavours	     	8,00 €

Vorspeisen

Auberginen Parmigiana „Noria“	   Vegetarian	10,50 €
Burrata mit dreifarbigem Salat	  Vegetarian	11,00 €
Rosa gebratenes Vitello mit Thunfischsauce und Kapern	   	12,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Champignonscheibchen, Parmesan und Rucola		13,00 €
Carpaccio vom frischen Tagesfisch	 	13,00 €
Tartar von Thunfisch und Avocado	   	14,00 €
Krake nach Art von Luciana	  	15,00 €

FrISChe Pasta und Risottos

Lila Gnocchi im Gorgonzola-Bett	  Vegetarian	13,00 €
Gebratene Spaghetti in Knoblauch und Chilli mit Garnelen	 	14,00 €
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt auf „Funghi“ Sauce	   Vegetarian	14,00 €
Ravioli mit Fleisch an fünf Farben aus dem Gemüsegarten	    	15,00 €
Pappardelle verspielt in Wildschweinragout	    	16,00 €
Risotto von Steinpilzen	  	14,00 €
Risotto von Zucchini und Garnelen	 	14,00 €

Fleisch und Frischer Fisch

Rinderfilet in Rotwein mit Sahnkartoffeln und Julienne-Gemüse	 	21,00 €
Gepresstes Spanferkel im eigenen Saft mit Bratkartoffeln und Gemüse		22,00 €
Gebackener Wolfsbarsch auf Kartoffelbett begleitet von Tomaten und Oliven		20,00 €
Steinbutt bedeckt mit Zucchini Schuppen an Venusmuscheln	 	23,00 €

Hausgemachte Desserts

Gondel mit frischem Obst beladen		5,50 €
Traditionelle Panna Cotta mit Schokoladensauce und Waldfrüchten	 	6,50 €
Tiramisu „Gran Canal“	     	7,00 €
Schokoladen-Coulant auf gefrorenem Vanille Meer	     	7,50 €
Trio von sizilianischen Cannoli mit Füllung von weißer Schokolade, Ricotta und Haselnüssen	     	8,00 €

Vinos Wine



Sartori

Friuli - Venecia

19,50 €

Un aroma afrutado y fresco. Un vino redondo, sin complicaciones y agradablemente ligero.

Fresh and fruity aroma. A round and light wine.

Fruchtig-frisches Aroma. Ein runder, leichter Wein.



Pinot Grigio



Terre di giumara Grecanico

Sicilia

19,50 €

Aromas a frutas blancas y flores de azahar. Sabor fresco y agradable.

Elegante, intenso y fino.

White fruits and orange blossom aromas. Fresh and pleasant taste.

Elegant, intense and fine.

Aromen von weißen Früchten und Orangenblüten. Frischer und angenehmer Geschmack. Elegant, intensiv und fein.



Grecanico Dorato



Tenute Soletta Chimera

Cerdeña

35,00 €

Aromas a fruta blanca madura, limpio y untuoso en boca.

Ripe white fruit aromas, clean and smooth in the mouth.

Aromen von reifen weißen Früchten, am Gaumen rein und cremig.



Vermentino



Gianni Masciarelli

Montepulciano d'Abruzzo

25,00 €

Intenso, complejo, fino. Dominan las frutas rojas como la cereza, la grosella y las moras.

Intense, complex, fine. Red fruits dominate.

Intensiv, komplex, fein. Es dominieren Aromen von roten Früchten.



Montepulciano



Tenute Soletta Sardo

Cerdeña

30,00 €

Cereza picota, de capa baja. Aroma a cerezas. En boca se muestra bastante denso.

Low intensity cherry aroma. Dense in the mouth.

Kirscharoma in der unteren Schicht. Dicht im Abgang.



Cannonau



Valpolicella Ripasso Corte Armano

Valpolicella - Veneto

32,00 €

Aroma a cereza madura. En boca seco, de sabor suave con un final amargo muy agradable.

Ripe cherry Aroma. Dry in the mouth with a smooth taste and a very pleasant sharp finish.

Aroma von reifen Kirschen. Im Mund trockener, milder Geschmack mit einem sehr angenehmen bitteren Abgang.



Corvina y Rondinella

Vinos Wine



Il Valentiano

Brunello di Montalcino

49,00 €

Aromas persistentes a madera y frutos rojos. En boca es armónico y elegante, con un final aromático largo.

Intense, complex, fine. Red fruits dominate.

Holznoten und Aromen von roten Früchten. Harmonisch und elegant am Gaumen.



Sangiovese



Amarone Valpolicella Giuseppe Campagnola

Valpolicella - Veneto

55,00 €

Muy perfumado. Aromas de vainilla, un toque picante, recuerdos de cereza.

Sabor completo, cálido, aterciopelado.

Delicate aroma reminiscent of marmalade and plum. Dry and harmonious.

Vanillearomen mit einer leichten Schärfe. Warmer und samtiger Geschmack.



Corvina, Rondinella, Molinara



Le Vigne Dell'Olmo

Emilia Romagna

19,50 €

Un Lambrusco diferente. De burbuja fina, dulzor medio y aromas afrutas rojas silvestres.

Fine bubbles, medium sweetness and wild red fruit aroma.

Mit feiner Perlage, mittlerer Süße und Aromen von roten Waldfrüchten.



Lambrusco



Santero Fragolino

Venetto

21,50 €

Bebida dulce y refrescante a base de vino dulce, mosto y aroma de fresa natural.

A sweet and refreshing drink based on sweet wine, fresh strawberry juice and aroma.

Süßes und erfrischendes Getränk auf der Basis von Süßwein, Most und natürlichem Erdbeeraroma.



Bracheto



Pizzolato Prosecco

Treviso

30,00 €

Recuerdo floral con evidentes toques de pera y manzana. Fresco, delicado y cremoso.

Floral note with hints of pear and apple. Fresh, delicate and creamy.

Blumiges Bukett mit Birnen- und Apfelnoten. Frisch, zart und cremig.



Glera

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



Cacahuètes
Peanuts
Erdnüsse



Altramuces
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 ingredientes de origen animal

Vegan: dish without ingredients with animal origin

Vegan: Gericht ohne Zutaten mit tierischer Herkunft

Estimado Comensal. Nuestro/a Camarero/a le informará sobre cómo disfrutar de una deliciosa cena ante sus particulares necesidades alimentarias, gracias.

Dear Guest. Our Waiter will tell you the way to enjoy a delicious dinner 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.