



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



Cacahuetes
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



VEGAN

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.

Entrantes

Parmigiana de berenjena	🍷🍷🍷	16,50 €
Ensalada caprese de burrata con pesto	🍷🍷	16,50 €
Vitello tonnato	🐟🍷🍷🍷	18,00 €
Carpaccio de solomillo con champiñones, rúcula y parmesano	🍷	19,50 €
Tartar de atún y aguacate	🐟🍷🍷🍷🍷	21,50 €
Pulpo a la luciana	🦑🍷🍷	22,50 €
Langostino crujiente con straciatella de burrata	🦐🍷🍷🍷	22,00 €

Pastas y Risottos

Ravioli con corazon de espinaca y ricotta con salsa funghi	🍷🍷🍷	20,00 €
Ravioli de carne con salsas de La Huerta	🍷🍷🍷🍷🍷	21,00 €
Ravioli de gorgonzola con higos y avellanas	🍷🍷🍷🍷🍷	21,00 €
Pappardelle con ragut de jabalí	🍷🍷🍷🍷	23,00 €
Espagueti negro con tomate concaser, aguacate y gambas	🍷🍷🍷🍷🍷	19,00 €
Risotto al funghi porcini	🍷🍷	21,00 €
Risotto a la monzese	🍷🍷	21,00 €

Carnes y Pescados

Solomillo al vino de la toscana con papas crema y juliana de verduras	🍷🍷	28,00 €
Cochinillo prensado en su jugo con papas crema y verdura	🍷🍷	29,00 €
Lomo de lubina a la sal sobre lecho de papas, tomates cherry y aceitunas taggiasche	🐟🍷	27,00 €
Bacalao asado con misticanza de verduras	🐟	28,00 €
Pulpo grill con crema de calabaza, espárragos trigueros y papas	🍷🍷	24,00 €

Postres caseros

Ensalada de fruta fresca de temporada		7,00 €
Panna cotta con salsa de frutos del bosque	🍷	8,00 €
Tiramisú	🍷🍷🍷	8,00 €
Coulant de chocolate sobre helado de vainilla	🍷🍷🍷🍷	9,00 €
Bis de cannoli con crema de ricotta y avellana	🍷🍷🍷🍷	8,00 €
Semifrío de limoncello sobre bizcocho de albahaca y cremoso de chocolate blanco	🍷🍷🍷	8,00 €

Starters

Aubergine Parmigiana	🍷🍷🍷	16,50 €
Burrata and pesto caprese salad	🍷🍷	16,50 €
Vitello tonnato	🐟🍷🍷🍷	18,00 €
Sirloin carpaccio with mushrooms, rocket and parmesan cheese	🍷	19,50 €
Tuna and avocado tartare	🐟🍷🍷🍷🍷	21,50 €
Octopus luciana style	🦑🍷🍷	22,50 €
Crispy king prawns with burrata straciatella	🦐🍷🍷🍷	22,00 €

Pasta and Risottos

Ravioli with spinach heart and ricotta with funghi sauce	🍷🍷🍷	20,00 €
Meat ravioli with La Huerta sauces	🍷🍷🍷🍷🍷	21,00 €
Ravioli of gorgonzola with figs and hazelnuts	🍷🍷🍷🍷🍷	21,00 €
Pappardelle with wild boar ragout	🍷🍷🍷🍷	23,00 €
Black spaghetti with tomato concaser, avocado and prawns	🍷🍷🦐🦐🦐	19,00 €
Risotto with porcini mushrooms	🍷🍷	21,00 €
Risotto alla monzese	🍷🍷	21,00 €

Meat and Fish

Sirloin steak in Tuscan wine with cream potatoes and julienne vegetables	🍷🍷	28,00 €
Suckling pig pressed in its own juices with cream potatoes and vegetables	🍷🍷	29,00 €
Sea bass fillet in salt on potatoes with cherry tomatoes and taggiasche olives	🐟🍷	27,00 €
Grilled cod with vegetable misticanza	🐟	28,00 €
Grilled octopus with pumpkin cream, wild asparagus and potatoes	🍷🍷	24,00 €

Home made Desserts

Fresh seasonal fruit salad		7,00 €
Panna cotta with berry sauce	🍷	8,00 €
Tiramisu	🍰🍷🍷🍷	8,00 €
Chocolate coulant on vanilla ice cream	🍰🍷🍷🍷	9,00 €
Cannoli bisque with ricotta and hazelnut cream	🍰🍷🍷🍷🍷	8,00 €
Limoncello semifreddo on basil sponge cake and creamy white chocolate	🍰🍷🍷	8,00 €

Vorspeisen

Auberginen Parmigiana	🍷🍷🍷	16,50 €
Caprese-Salat mit Burrata und Pesto	🍷🍷	16,50 €
Vitello tonnato	🐟🍷🍷🍷	18,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pilzen, Rucola und Parmesan	🍷	19,50 €
Thunfisch- und Avocado-Tartar	🐟🍷🍷🍷🍷	21,50 €
Oktopus nach Luciana-Art	🦑🍷🍷	22,50 €
Knusprige Riesengarnelen mit Burrata Stracciatella	🦐🍷🍷🍷	22,00 €

Nudeln und Risottos

Ravioli mit Herzspinat und Ricotta mit Funghi-Sauce	🍷🍷🍷	20,00 €
Fleischravioli mit La Huerta-Saucen	🍷🍷🍷🍷🍷	21,00 €
Gorgonzola gefüllte Ravioli mit Feigen und Haselnüssen	🍷🍷🍷🍷🍷	21,00 €
Pappardelle mit Wildschweinragout	🍷🍷🍷🍷	23,00 €
Schwarze Spaghetti mit verriebsenen Tomaten, Avocado und Garnelen	🍷🍷🦐🦐🦐	19,00 €
Risotto mit Steinpilzen	🍷🍷	21,00 €
Risotto auf monzese Art	🍷🍷	21,00 €

Fleisch und Fisch

Lendensteak in toskanischem Wein mit Sahnekartoffeln und Julienne-Gemüse	🍷🍷	28,00 €
Spanferkel im eigenen Saft gegart mit Sahnekartoffeln und Gemüse	🍷🍷	29,00 €
Seebarschfilet in Salzkruste auf Kartoffelbett mit Kirschtomaten und Taggiasche-Oliven	🐟🍷	27,00 €
Gegrillter Kabeljau mit Gemüse-Misticanza	🐟	28,00 €
Gegrillter Oktopus mit Kürbiscreme, wildem Spargel und Kartoffeln	🍷🦑	24,00 €

Hausgemachte Nachspeisen

Frischer Obstsalat der Saison		7,00 €
Panna Cotta mit Beerensauce	🍷	8,00 €
Tiramisu	🍰🍷🍷🍷	8,00 €
Schokoladencoulant auf Vanilleeis	🍰🍷🍷🍷	9,00 €
Cannoli-Biskuit mit Ricotta und Haselnusscreme	🍰🍷🍷🍷🍷	8,00 €
Limoncello-Semifreddo auf Basilikum-Biskuit und cremiger weißer Schokolade	🍰🍷🍷	8,00 €



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

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