

Freuen Sie sich mit uns auf  
diese Woche und genießen Sie die Küche  
Teneriffas vom 22. - 29. Mai

Carles Cano Camps  
wird Sie mit seinen leckeren Gerichten  
verwöhnen und begeistern.

Sein Lokal „Kafka“ ist  
in Puerto de la Cruz  
das Lokal für die Gäste, die etwas Besonderes möchten.

Es gibt bestimmt eine spannende und interessante Woche  
für uns und auch für Sie.

Lassen Sie sich einfach mal mit uns und mit  
Carles Cano Camps  
auf etwas Neues ein.

Viel Spaß und guten Appetit  
das wünscht Ihnen Carles Cano Camps, Jens Jaegle  
und das Prinz Carl Team

## *Aperitif*

*Zwar nicht spanisch , aber trotzdem lecker  
unsere selbst angesetzte Maibowle  
(frischer Waldmeister in Wein angesetzt, mit Sekt  
aufgegossen und mit Eis und frischen Erdbeeren serviert*

*6,50€*

\*\*\*\*\*

*Weine vom Bio Weingut  
Bodega el Despunte  
La Cruz Santa- Teneriffa*

*Jahrgang 2016*

*Traubensort Listán Negro*

*Rotwein Glas 0,2l 6,80€ Flasche 23,00€*

*Roséwein Glas 0,2l 6,60€ Flasche 22,00€*

*Traubensorte Listán Blanco*

*0,2l 5,80€ Flasche 20,00€*

## Tapas

*Pimientos del padron*  
*fried Padron green peppers*  
*kleine grüne Paprika in Olivenöl mit grobem Meersalz gebraten 5,90*

*Pimientos del padrón y jamón ibérico*  
*fried padron peppers and cured iberian ham*  
*kleine grüne Paprika in Olivenöl mit grobem Meersalz gebraten und*  
*Iberico Schinken 16,50*

*Papas arrugadas con mojo rojo y verde*  
*canarian style potatoes „papas arrugadas“ with red and green mojo sauce*  
*kanarische Kartoffeln „Papas“ mit roter und grüner kanarischen Sauce 5,50*

*Pimientos del piquillo rellenos de atún*  
*piquillo red peppers stuffed with tuna*  
*kleine rote Paprikas mit Thunfischfüllung 7,50*

*Queso Canario con gofio*  
*majorero cheese (fuerteventura island), la palma and manchego*  
*kanarischer Käse mit Gofio 6,00*

*Croquetas caseras de jamón ibérico, de gambas, y pollo*  
*homemade coquettes with cured iberian ham, gambas and chicken*  
*drei verschiedene hausgemachte Krokette mit Iberico Schinken,*  
*Garnelen und Huhn 8,50*

*Almejas en salsa verde*  
*clams with green sauce*  
*Venusmuscheln in grüner Sauce (Knoblauch-Petersilie) 8,50*

*Gambas al ajillo*  
*fried prawns with garlic*  
*Garnelen in speziellem Olivenöl und Knoblauch gebraten 14,50*

*Ensalade de Pulpo*  
*pulpo salad*  
*Pulposalat mit frischem Gemüse 9,50*

*Tortilla a la Espanola*  
*spanish tortilla*  
*Spanisches Omelette mit Kartoffeln und Zwiebeln 4,50*

*Bunuelos caseros de bacalao*  
*homemade cod fritters (fried batter balls)*  
*frittierte Brandteigkrapfen mit Kabeljau 6,50*

*Escalivada de verduras*  
*different on a open flame grilled vegetables with anchovi*  
*über dem offenen Feuer gegrilltes Gemüse mit Anchovis und Oliven 4,50*

*Pan catalán con jamón Ibérico*  
*pan with tomatoe rubbed over and seasoned with olive oil and salt and*  
*cured iberian ham*  
*Weißbrot katalanischer Art mit Iberico Schinken und Tomaten 19,50*

*Pulpo a la gallega*  
*cooked pulp served with potatoe and red pepper*  
*gekochter Oktopus mit Kartoffeln und Paprika 10,50*

*Bacalao samfaina con salsa de pimientos y tomate*  
*cod fish fillet with peppersauce and tomato*  
*Filet vom Kabeljau in roter Gemüsesauce 9,50*

*Canelones de carne a la barcelonesa*  
*gratinierte Caneloni mit gemischter Fleischfüllung und Bechamelsauce 4,50*

*Gazpacho Andaluz a mi manera con picatostes*  
*„Gazpacho“ cold tomato soup, made my way, with croutons*  
*Andalusische Gazpacho a la Carles mit Toast 7,50*

## Hauptgerichte

### *Bacalao encbollado*

*Kabeljaufilet nach kanarischer Art in Zwiebelsauce mit  
Paprika und Kartoffeln als Beilage 18,50 (Tapas 9,50)*

### *Arroz a la Marinera*

#### *Marinière Paella*

*Paella à la Marinière mit frischen Meeresfrüchten 18,50 (Tapas 9,50)*

### *Conejo al vino de Oporto*

#### *Rabbit with Oporto Wine Sauce*

*Kaninchen in Portweinsauce mit Kartoffelpüree 21,00 (Tapas 10,50)*

### *Pollo al Salmorejo*

*Hähnchen in kanarischer Marinade mit kleinen Kartoffele  
19,50 (Tapas 9,50)*

### *Carillada de cerdo „al Empordà“ con setas*

#### *pork cheeks „Empordà Style“ with mushrooms*

*Zarte Schweinebäckchen in Rotweinsauce mit Pilzen und wildem Spargel  
21,00 (Tapas 10,50)*

## Dessert

*Crema Catalana 4,50*

### *Bizcochito de chocolate con helado de vanilla y frutas*

*Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern, hausgemachtem Vanilleeis,  
Schokosauce und frischen Früchten 8,50*