

Unsere Aperitifempfehlung

Traditioneller Sangria wahlweise mit Wein oder mit Sekt

(nach dem Rezept von Carles)

8,50€

Weine vom Bio Weingut Bodega el Despunte

José Jaime Hernandez Hernandez La Cruz Santa- Teneriffa

Jahrgang 2023

2020 Listán Negro/ Listán Blanco/ Rosado/blanco afrutado

Glas 0,2l 8,90€ Flasche 0,75l 31,00€

2022 Bencheque Tintilla (rot)

Flasche 0,75l 36,00€

Weingut Vinátigo

22er Ensamblaje Blanco

21er Vijariego Negro

0,75l Flasche 46,00€

-

Digestif 2cl 3,00€

Ron Miel Camagey (Honeyrum licor)

oder

Licor de Hierbas

Tapas vegetarisch

Quesos asado con mojos y miel de Palma
gegrillter Käse mit Mojos und Palmhonig 9,50 €

Aceitunas Kalamata alinadas
Kalamata Oliven in Kräuterdressing 5,90 €

Gazpacho Andaluz a la Carles
Andalusische Gemüsesuppe mit gerösteten Brotwürfeln a la Carles 9,50 €

Tortilla Espanola
Spanisches Omlette mit Kartoffeln und Zwiebeln 6,50 €

Pimientos del padron
kleine grüne Paprika in Olivenöl mit grobem Meersalz gebraten 7,90 €

Champinones al ajillo
Champignons in Knoblauch und Petersilie 6,50 €

Papas arrugadas con mojo rojo y verde
kanarische Kartoffeln „Papas arrugadas“ mit
roter und grüner kanarischer Sauce 7,90 €

Quesos Canarios con gofio & membrillo
kanarischer Käse aus Teneriffa, Las Palmas und Fuerteventura
mit Gofio und Quittensenf 12,50 €

Almogrotte
Geriebener Canarischer Käse mit Olivenöl, Paprika und Knoblauch 7,90 €

Tapas mit Fisch und Fleisch

Pimientos del padrón y jamón ibérico

kleine grüne Paprika in Olivenöl mit grobem Meersalz gebraten und
Iberico Schinken mit Eichelholz gefüllt 16,50 €

Croquetas caseras de jamón ibérico, de pollo, de gambas

hausgemachte Kroketten mit Iberico Schinken, Hühnchen und Garnelen 12,00 €

Arepas rellenas de pollo mechado y salsa guasacaca

Mais"Brötchen" gefüllt mit Hühnchen, Salat und Mayonnaise und Guasacaca Sauce 6,90 €

Tosta de sobrasada con vinagreta de miel

Streichwurst vom schwarzen Schwein

(eine kanarische speziell geschützte Schweinerasse) auf Toast 6,90 €

Corona de Morcilla con crujiente de jamón

Morcilla Blutwurst Krone mit knusprigem Iberico Schinken 7,50 €

Garbanzas a la canaria

Kichererbsen Eintopf kanarische Art mit Schweinerippchen und Chorizo 9,50 €

Pan catalán con jamón Ibérico

Ciabatta mit geriebener Tomate, Olivenöl und

feinen Scheiben vom Iberico Schinken - Eichelholz gefüllt 24,00 €

Carpaccio de gambas con ensalada y tortilla camarón y vinagreta de lima

Garnelen-Carpaccio auf Salat, Kichererbsen-Tortita und Limettenvinaigrette 21,50 €

Gambas al ajillo

Garnelen mit speziellem Olivenöl und Knoblauch 17,50 €

Ensaladilla con Langostinos

kanarischer Kartoffelsalat mit Thunfisch, Gemüse und Garnele 7,50 €

Salpicón de marisco
Meeresfrüchtesalat 13,90 €

Pulpo a la canaria
gekochter Oktopus mit Vinaigrette und grüner Chili 14,50 €

Carpaccio de pulpo con aceite de pimenton y picadillo de verduras
Carpaccio vom Pulpo mit geräuchertem Paprika und Olivenöl
15,50 €

Chípirones (calamares pequeños) a la andaluza y Aioli
kleine Tintenfische andalusische Art mit Aioli
12,90 €

Empanadilla rellena carne mechada, queso, y frijoles
mit Canarischem Pulled Beef, schwarzen Bohnen und
Käse gefüllte Teigtaschen 1 Stück 4,50 €

Pimiento del piquillo relleno de Atun
kleine gefüllte rote Paprika mit Thunfisch
4,50 €

Escalivada de verduras a la brasa con anchoas
über dem offenen Feuer gegrilltes Gemüse mit Oliven und Anchovis
8,90

Hauptgerichte mit Fisch & Fleisch

Bacalao encebollado a la canaria

Kabeljau auf „kanarische Art“ mit Zwiebelsauce,
grünem Paprika und Kartoffelstroh 22,00 € (Tapas 12,00 €)

Dorada al horno con verduras

Doradenfilet auf Kartoffeln mit Paprika-Zwiebelgemüse 19,50 € (Tapas 12,00€)

Paella Valenciana

Paella mit Kaninchen, Hähnchen und Gemüse 19,50 € (Tapas 10,50 €)

Paella Marinera

Paella mit Meeresfrüchten 20,50€ (Tapas 12,00 €)

Fieua Marinera / Nudel Paella mit Meeresfrüchten 19,50 € (Tapas 10,50 €)

Conejo al vino de Oporto

Kaninchen in Portweinsauce mit konfierten Kartoffeln und Zwiebeln
24,00 € (Tapas 12,50 €)

Lingote de cerdo sous vide, mango chutney y jugo de coccion + papas hormeadas
Sparferkelrücken sous vide gegart mit Schichtkartoffeln, Mango Chutney und Bratensauce
23,00€ (Tapas 12,00€)

Pollo en salmorejo canario

Hähnchen in kanarischer Marinade
mit gerösteten Mandeln und kleinen Kartoffele 22,00 € (Tapas 11,00 €)

Carrillada de cerdo al Emporda con setas

zarte geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinsauce mit
Champignons, grünem Spargel und Kartoffelpüree 22,00 € (Tapas 11,00 €)

Cordero al horno con venduras y pürree de papas

Geschmorte Lammschulter auf Gemüse und Kartoffelpüree 22,50€ (11,50€)

Dessert

Crema Catalana

7,90 €

Quesillo canario

Karamellflan mit Sahne

7,90 €

Bizcochito de chocolate con helado de vainilla y frutas

Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,

hausgemachtem Vanilleeis,

Schokosauce und frischen Früchten

12,00 €

Zaperoco

Spezial-Kaffee mit Likör 43, süßer Milch, Zitronenzeste und Zimt

6,50 €

Genießen Sie diese Sonderwoche und
genießen Sie die Küche Teneriffas
vom 16. Mai – 26. Mai 2024

Wir verwöhnen und begeistern Sie
mit den Gerichten
von Carles Cano Camps

Sein Lokal „Kafka“ in Puerto de la Cruz
ist der „place to be“ für Gäste, die etwas Besonderes möchten.

Viel Spaß und guten Appetit
das wünscht Ihnen
Carles Cano Camps samt dem ganzen Prinz Carl Team