

## 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 2022

2022 Listán Negro/ Listán Blanco

Glas 0,2l 7,90€ Flasche 0,75l 29,00€

Weingut Vinátigo

22er Ensamblaje Blanco

21er Vijariego Negro

0,75l Flasche 46,00€

\*\*\*\*\*

-

Digestif

Ron Miel Camagey (Honeyrum licor)

oder

Licor de Hierbas

2 cl 3,00€

## 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 5,00 €

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

Tortilla Espanola  
Spanisches Omlette mit Kartoffeln und Zwiebeln 5,80 €

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

Champinones al ajillo  
Champignons in Knoblauch und Petersilie 5,50 €

Papas arrugadas con mojo rojo y verde  
kanarische Kartoffeln „Papas arrugadas“ mit  
roter und grüner kanarischer Sauce 6,50 €

Quesos Canarios con gofio & membrillo  
kanarischer Käse aus Teneriffa, Las Palmas und Fuerteventura  
mit Gofio und Quittensenf 11,50 €

Almogrotte  
Geriebener Canarischer Käse mit Olivenöl, Paprika und Knoblauch 7,50 €

## Tapas mit Fisch und Fleisch

Pimientos del padrón y jamón ibérico 100% bellota  
kleine grüne Paprika in Olivenöl mit grobem Meersalz gebraten und  
Iberico Schinken 100% mit Eichen gefüttert 15,50 €

Croquetas caseras de jamón ibérico, de conejo, de gambas  
hausgemachte Kroketten mit Iberico Schinken, Kaninchen und Garnelen 12,00 €

Arepas con carne mechada y salsa guasacaca  
pulled beef in einer Maistortilla 6,50 €

Tosta de sobrasada con vinagreta de miel  
Streichwurst vom schwarzen Schwein  
(eine kanarische speziell geschützte Schweinerasse) auf Toast 6,50 €

Corona de Morcilla con crujiente de jamón  
Morcilla Blutwurst Krone mit knusprigem Iberico Schinken 6,50 €

Pan catalán con jamón Ibérico 100% bellota  
Ciabatta mit geriebener Tomate, Olivenöl und  
feinen Scheiben vom Iberico Schinken 100% Eichen gefüttert 24,00 €

Carpaccio de langosta con ensalada y tortilla camarón y Salsa tartara de gambas  
Langusten-Carpaccio auf Salat, Tortilla camaron und Sauce Tartar 21,50 €

Gambas al ajillo  
Garnelen mit speziellem Olivenöl und Knoblauch 17,50 €

Ensaladilla ukraine con Langostinos  
kanarischer Kartoffelsalat mit Thunfisch und Garnele 6,50 €

Salpicón de marisco  
Meeresfrüchtesalat 13,50 €

Pulpo a la gallega  
gekochter Oktopus mit Kartoffeln und geräuchertem Paprika  
13,50 €

Carpaccio de pulpo con aceite de pimenton y picadillo de verduras  
Carpaccio vom Pulpo mit geräuchertem Paprika und Olivenöl  
13,50 €

Chípirones (calamares pequeños) a la andaluza y Aioli  
kleine Tintenfische andalusische Art mit Aioli  
12,50 €

Empanadilla rellena de merluza y gambas  
mit Garnelen und Seehecht gefüllt Teigtaschen  
1 Stück 4,50 €

Pimiento del piquillo relleno de Atun  
kleine gefüllte rote Paprika mit Thunfisch  
4,00 €

Escalivada de verduras a la brasa con anchoas  
über dem offenen Feuer gegrilltes Gemüse mit Oliven und Anchovis  
7,50

## Hauptgerichte mit Fisch & fleischig

Bacalao encebollado a la canaria

Kabeljau auf „kanarische Art“ mit Zwiebelsauce,  
grünem Paprika und Kartoffelstroh 19,50 € (Tapas 10,50 €)

Rape con patatas confitadas y romesco de pescado

Seefteufel mit konfierten Kartoffeln und Romesco Sauce 22,00 € (Tapas 12,00€)

Paella Valenciana

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

Paella Mixta (mit Kaninchen und Hähnchen) 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 12,00 €)

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 10,50 €)

Serranito

Kleines Schweinesteak auf Toast mit Iberico Schinken, Tomaten  
und grünem Paprika 12,00 €

## Dessert

Crema Catalana

7,50 €

Quesillo

Karamellflan mit Sahne

7,50 €

Bizcochito de chocolate con helado de vainilla y frutas

Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,

hausgemachtem Vanilleeis,

Schokosauce und frischen Früchten

11,00 €

Zaperoco

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

6,50 €

Genießen Sie diese Sonderwoche und  
genießen Sie die Küche Teneriffas  
vom 25. Mai – 4. Juni 2023

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