

Entrantes – Vorspeisen – Starters

- 1) ***Ensalada mixta con baguette de tomates*** 4,35 €
 - *Gemischter Salat mit Tomatenbaguette*
 - *Mixed salad with tomato baguette*

- 2) ***Troceado de salmón ahumado sobre rodajas de manzana y salsa de miel, eneldo y mostaza, servido con pan caliente*** 7,95 €
 - *Tatar vom Räucherlachs auf Apfelscheiben und Honig-Dill-Senf Sauce, dazu warme Brotscheiben*
 - *Sliced smoked salmon with slices of apple and sauce of honey, dill and mustard, served with warm bread*

- 3) ***Queso de cabra asado sobre ragú de tomate y pimienta verde, servido con pan de ajo y aceitunas*** 6,70 €
 - *Frischer gebratener Ziegenkäse auf einem Tomatenragout mit grünem Pfeffer und Knoblauch-Olivenbrot*
 - *Roasted goat cheese on tomato ragout with green pepper, served with garlic and olives bread*

- 4) ***Gambas al ajillo flambeados con coñac, servido con pan caliente*** 8,25 €
 - *Crevetten in Olivenöl, Knoblauch und Chili gebraten und mit Cognac flambiert, dazu servieren wir warmes Brot*
 - *Shrimps roasted in olive oil, garlic and chili, flambéed with cognac, served with warm bread*

Sopas – Suppen – Soups

- 5) ***Consomé con tiras de verduras y jeréz*** 3,45 €
- *Klare Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Sherry*
- *Vegetable stock with stripes of vegetables and sherry*
- 6) ***Sopa de tomate con albahaca y albóndigas de sémola*** 3,70 €
- *Tomatensüppchen mit Basilikum und Grießklößchen*
- *Tomato soup with basil and semolina dumplings*
- 7) ***Sopa de ajo y pan al estilo canario con tropezones de pan*** 4,55 €
- *Kanarische Knoblauch-Brot-Suppe mit Kräutercroutons*
- *Garlic-bread soup canarian style with croutons*
- 8) ***Caldo de azafrán con mariscos*** 5,35 €
- *Meeresfrüchtesuppe aus dem Safransud*
- *Saffron stock with seafood*

Carne – Fleisch – Meat

- 9) ***Pechuga de pollo adobada con romero y salvia a la plancha sobre aceitunas y maíz, servido con salsa de vino tinto y cuscús*** 7,15 €
- *Hähnchenbrust mit Rosmarin und Salbei mariniert vom Grill auf einem Oliven-Maisgemüse, dazu ein Rotweinjus und Kus-Kus*
 - *Grilled chicken breast marinated with rosemary and sage on olives and sweet corn, served with red wine sauce and couscous*
- 10) ***Medallón de filete de cerdo sobre ragú de verdura y papas chips*** 10,30 €
- *Medaillon vom Schweinefilet auf einem würzigen Gemüseragout und Waffelkartoffeln*
 - *Pork medallion with vegetable ragout and wafer potatoes*
- 11) ***Chuleta de cordero a la plancha sobre puré de garbanzos y tomates, servido con salsa de romero y bolitas de polenta*** 7,60 €
- *Lammkotelette vom Grill auf einem Gemüse aus Kichererbsenpürée und Tomaten, dazu eine leichte Rosmarinsauce und Polentakügelchen*
 - *Grilled lamb chop with mashed chickpeas and tomatoes, served with rosemary sauce and polenta pellets*

∞ Restaurante Floridita ∞

- 12) Escalope de pavo empanado con copos de maíz en salsa de naranja, servido con pasta tricolor y ensalada de calabacín** 7,85 €
- Putenschnitzel in einem Mantel aus Cornflakes auf einer fruchtigen Orangensauce, dazu reichen wir dreifarbiges Teigwaren und einen Zucchini-Salat
 - Turkey escalope coated with cornflakes, served with orange sauce, tricoloured pasta and courgette salad
- 13) Solomillo de res sobre salsa de coñac y pimienta, servido con brécol, mantequilla de almendras y mijo** 19,90 €
- Rinderfilet rosa gebraten auf einem Spiegel aus einer Cognac-Pfeffersauce, dazu Broccoliröschen mit Mandelbutter und Hirse
 - Beef fillet in sauce of cognac and pepper, served with broccoli, almond butter and millet

Pescado - Fisch - Fish

- 14) Filete de merluza sobre tiras de verduras y espuma de azafrán, servido con mijo** 8,95 €
- Seehechtfilet umlegt mit Gemüsestreifen und Safranschaumsauce, dazu Hirse
 - Hake fillet with stripes of vegetables and saffron foam, served with millet
- 15) Bistéc de salmón a la plancha con puerros y manzana, servido con salsa de limón y papas arrugadas** 14,75 €
- Lachssteak vom Grill auf Apfel-Lauchgemüse, dazu ein Zitronensößchen und Runzelkartoffeln
 - Grilled salmon steak with apple and leek, served with lemon sauce and wrinkled potatoes
- 16) Dorada fresca rellena con hierbas y ajos, servido con lentejas sobre una tartaleta, papas a la salvia y mojo verde** 16,95 €
- Fangfrische Dorade mit einer Kräuter-Knoblauchfüllung, dazu schmackhaft angerichtetes Linsengemüse auf einem Tartelette, Salbeikartöffelchen und grüne Mojo-Sauce
 - Fresh gilthead seabream stuffed with herbs and garlic, served with lentils on a tartelette, sage potatoes and green mojo-sauce

∞ Restaurante Floridita ∞

- 17) Filete de gallo empanado con sésamo, servido con timbal de risotto a las finas hierbas y salsa de tomate** 9,80 €
- *Papageienfischfilet in einer Kruste aus Sesam zu einem Kräuterrisotto-Timbal und Tomatensauce*
 - *Parrot fish fillet coated with sesame, served with timbale of herbs risotto and tomato sauce*
- 18) Pincho de langostinos a la plancha sobre salsa de mango y chilli, servido con pasta al tomate y ensalada de maíz** 13,65 €
- *Langostinospieß vom Grill an einer würzigen Mango-Chilisauce mit Tomatennudeln und Maissalat*
 - *Grilled langostino shashlick with sauce of mango and chili, served with tomato pasta and sweet corn salad*

Vegetariano – Vegetarisch - Vegetarian

- 19) Papa al horno rellena con hierbas y verduras, servido con bolitas de tofu y salsa de puerro** 8,75 €
- *Ofenkartoffel mit Kräutern und Gemüse gefüllt, dazu Tofubällchen und Lauchsauce*
 - *Baked potato stuffed with herbs and vegetables, served with tofu balls and leek sauce*
- 20) Estofado de tofu “agri-dulce” con verduras frescas y piña del wok, servido con timbal de arroz salvaje** 13,55 €
- *Tofugulasch „süß-sauer“ mit frischen Gemüsen und Ananas aus dem Wok, dazu servieren wir ein Vollkorn-Wildreis-Timbal*
 - *Tofu goulash „sweet-sour“ with fresh vegetables and pineapple, served with timbal of wild rice*
- 21) Risotto integral con nueces y queso sobre un ragú de setas y ensalada verde** 14,45 €
- *Walnuß-Käse-Vollkornrisotto auf einem Ragout von Waldpilzen und Blattsalat*
 - *Wholemeal risotto with walnuts and cheese on mushroom ragout, served with green salad*

☞ Restaurante Floridita ☜

- 22) *Espaguetti integral con salsa de calabacín, aceitunas, alchachofa y tomate, servido con pan de ajo caliente*** **8,15 €**
- *Vollkornspaghetti mit einer würzigen Zucchini-Oliven-Artischocken-Tomatensauce, dazu servieren wir warmes Knoblauchbrot*
 - *Wholemeal spaghetti with sauce of courgette, olives, artichokes and tomatoes, served with warm garlic bread*

Para los niños – Für unsere kleinen Gäste **For kids**

- 23) *Papas fritas con ketchup*** **1,95 €**
- *Pommes frites mit Ketchup*
 - *French fried potatoes with ketchup*
- 24) *Espaghetti con salsa de tomate y queso rallado*** **4,45 €**
- *Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse*
 - *Spaghetti with tomato sauce and grated cheese*
- 25) *Escalope para niños con papas fritas y ketchup*** **4,30 €**
- *Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup*
 - *Escalope for kids with french fried potatoes and ketchup*

Nuestros platos para los niños servimos hasta 12 años
Unsere Kinderteller servieren wir für Kinder bis 12 Jahre
Our menu for kids is for children until 12 years

Postre - Dessert – Dessert

- 26) ***Helado de vainilla en una manta de mazapán, servido con salsa de chocolate*** 6,45 €
- *Vanilleeis im Marzipanmantel auf Schokoladenspiegel*
 - *Vanilla ice-cream coated with marzipan, served with chocolate sauce*
- 27) ***Ciruelas borrachas de coñac con helado de nueces y nata montada*** 6,30 €
- *In Cognac eingelegte Pflaumen auf Walnußeis und Sahne*
 - *Cognac drunken plums with walnuts ice-cream and whipped cream*
- 28) ***Parfait casero de canela con guindas calientes*** 6,20 €
- *Hausgemachtes Zimtparfait mit heißen Sauerkirschen*
 - *Homemade cinnamon parfait with hot sour cherries*