

*Herzlich Willkommen*

*im*

*Restaurant Floridita*

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, dass Sie unser Restaurant für Ihre Rast gewählt haben. Die folgende Speisekarte soll Ihnen Appetit auf die Köstlichkeiten machen, die wir für Sie selbstverständlich aus frischen Produkten zubereiten. Ebenso können Sie von dem täglich wechselnden Menü wählen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen

Guten Appetit!!

Estimado cliente,

Nos complace ver que Usted ha elegido nuestro restaurante para disfrutar de su cena. La selección de nuestra carta seguramente le abrirá su apetito, sabiendo que los platos han sido elaborados al minuto.

También, si lo desean, podrán elegir nuestras especialidades en Menús del día como alternativa a esta carta de platos. Esperamos gratamente que Usted pase un buen rato en nuestro restaurante jardín.

Buen provecho!

Dear guest,

we are pleased that you selected our restaurant for your rest.

Choose from a variety of creations,

which we prepare for you from fresh products.

Likewise you can select from the daily changing menu.

We wish you a pleasant stay

and hope to welcome you here again very soon.

## Vorspeisen- Entrantes- Starters

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 1) | w Birnencarpaccio mit kanarischem Ziegenkäse überbacken                                      | 4,35 € |
|    | w Carpaccio de peras gratinadas con queso de cabra canario                                   |        |
|    | w Pear-Carpaccio gratinated with canarian goat cheese  |        |
| 2) | w Serranoschinken an Melonenspalten  | 5,55 € |
|    | w Jamón serrano con melón  |        |
|    | w Serrano ham with melon   |        |
| 3) | w Mariniertes Rindercarpaccio mit hausgemachter Pesto, gehobeltem Parmesan und Salatgarnitur | 6,95   |
|    | w Carpaccio de solomillo de ternera con salsa de pesto casero, parmesano rallado y ensalada  |        |
|    | w Beef carpaccio with housemade pesto sauce, parmesan and salad                              |        |
| 4) | w Garnelen gebraten mit viel Knoblauch und Olivenöl an frischem Knoblauchbaguette            | 7,95 € |
|    | w Gambas asadas con mucho ajo y aceite de oliva, pan con ajo                                 |        |
|    | w Fried shrimps with garlic and olive oil served with fresh garlic-bread                     |        |

## Suppen – Sopas – Soups

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 5) | w Kanarische Tomatensuppe mit<br>frischem Basilikum | 4,40 € |
|    | w Sopa de tomates canarios con albahaca             |        |
|    | w Canarian tomatoe soup with basil                  |        |
| 6) | w Kokos-Kürbis-Suppe mit Ingwerchips                | 4,55 € |
|    | w Sopa de coco y calabaza con jengibre              |        |
|    | w Coco-Pumpkin-Soup with ginger-chips               |        |
| 7) | w Kräftige Rinderkraftbrühe mit<br>Fleischklößchen  | 4,75 € |
|    | w Caldo con albóndigas de ternera                   |        |
|    | w Bouillon with little meat loafs                   |        |

## Fleisch – Carne – Meat

- 8) <sup>w</sup> Cordon bleu von der Hähnchenbrust mit Schinken und Käse gefüllt an Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat 8,60 €
- <sup>w</sup> Cordon blue del pollo relleno con jamón y queso con patatas asadas y ensalada mixta pequeña
- <sup>w</sup> Chicken Cordon blue filled with ham and cheese served with fried potatoes and a little mixed salad
- 9) <sup>w</sup> Geschnetzeltes vom Rind in feuriger Paprikasauce mit Lauchgemüse und Kartoffelhaltern 9,85 €
- <sup>w</sup> Tiras de carne de ternera con salsa de pimiento picante, puerros y galleta de patatas
- <sup>w</sup> Stripes of beef with spicy pimiento-sauce, leek and potatoe-cookies
- 10) <sup>w</sup> Geschmorte Lammschulter in Rotwein-Salbeisauce an feinen Speckbohnen und gebratener Hirsepolenta 10,85 €
- <sup>w</sup> Paletilla de cordero estofado con salsa de vino tinto y salvia, judías con tocino y polenta de mijo
- <sup>w</sup> Shoulder of lamb braised in redwine and sage sauce with beans and bacon served with millet-polenta

## *∞ Restaurante Floridita ∞*

- 11) <sup>w</sup> Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf grüner Pfeffersauce, Broccoliröschen und Kräuterreis 10,90 €
- <sup>w</sup> Medallones de filete de cerdo a la plancha con salsa de pimiento verde, brécol y arroz a las hierbas
- <sup>w</sup> Grilled pork-medallions with green-pepper-sauce, broccoli and herbal rice
- 12) <sup>w</sup> Gemischter Filetspieß mit bunten Gemüsen, gebratener Kräuterpolenta und hausgemachter Zitronenbutter 11,95 €
- <sup>w</sup> Brocheta de carne mixta con verduras mixtas, polenta de hierbas asada y mantequilla de limón casera
- <sup>w</sup> Mixed shashlick with mixed vegetables, fried herb-polenta and housemade lemon-butter

## Fisch – Pescado - Fish

- 13) <sup>w</sup> In würziger Kräuterpanade gebackenes Fischfilet mit hausgemachter Remoulade-Sauce und gebackenen Kartoffeln 9,65€  
<sup>w</sup> Filete de pescado empanado en hierbas con salsa de remolacha casera y patatas salteadas  
<sup>w</sup> Fish filet coated with herbs served with housemade rémoulade-sauce and fried potatoes
- 14) <sup>w</sup> Gegrillter Zackenbarsch mit feinem Kürbis-Ingwer-Gemüse und sautiertem Kokosreis 9,80 €  
<sup>w</sup> Mero a la plancha con calabaza y jengibre servido con arroz de coco  
<sup>w</sup> Grilled Grouper with pumpkin and ginger served with coconut-rice
- 15) <sup>w</sup> Ragout von frischen Meeresfrüchten mit buntem Gemüse und gartenfrischen Kräutern auf hausgemachten schwarzen Nudeln 9,85 €  
<sup>w</sup> Ragú de frutos del mar frescos con verduras mixtas, hierbas frescas del jardín y pastas negras caseras  
<sup>w</sup> Stew of seafood with mixed vegetables, fresh garden-herbs and housemade black noodles

## *Restaurant Floridita*

- 16) <sup>w</sup> Gegrilltes Lachssteak auf Zitronenschaumsauce mit Blattspinat und Grillpolenta 11,90 €  
<sup>w</sup> Filete de salmón a la plancha con espuma de limón, espinaca y polenta asada  
<sup>w</sup> Grilled salmon-filet with lemonsauce, spinach and grilled polenta
- 17) <sup>w</sup> Ganze Dorade im Ofen gegart an frischem Ratatouillegemüse mit kanarischen Kartoffeln und Mojosauce 12,95 €  
<sup>w</sup> Dorada al horno con ratatouille, patatas arrugadas y mojo  
<sup>w</sup> Gilthead with fresh ratatouille, canarian potatoes and mojo-sauce

## Vegetarisches – Vegetariano – Vegetarian

- 18) <sup>w</sup> Hausgemachter Strudel von kanarischen Kartoffeln und Broccoli auf aufgeschäumter Meerrettichsauce 5,60 €
- <sup>w</sup> Remolino de patatas canarias y brécol con salsa de rábano picante
- <sup>w</sup> Canarian potatoe and Broccoli-Strudel with horseradish-sauce
- 19) <sup>w</sup> Im Salzbett gebackene Ofenkartoffel gefüllt mit würziger Sourcreme und umlegt mit gebratenem Gemüse 5,85 €
- <sup>w</sup> Patata en una capa de sal al horno rellena con crema agria servido con verduras asadas
- <sup>w</sup> Baked potatoe with sourcream and fried vegetables
- 20) <sup>w</sup> Dinkel-Quark-Nocken mit frischen Kräutern auf Paprikaschaum dazu ein bunt gemischter kleiner Salat mit Joghurtdressing 6,80 €
- <sup>w</sup> Gnocchi de espelta y requesón con hierbas frescas, salsa de pimientos servido con una pequeña ensalada mixta con salsa de yogur
- <sup>w</sup> Spelt and curd cheese gnocchi with fresh herbs, pimiento-sauce served with a little mixed salad with yogurt-sauce

## *∞ Restaurante Floridita ∞*

- 21) <sup>w</sup> Kanarische Fleischtomaten im Wurzelsud  
geschmort und mit Champignons, Kräutern  
und Hirse gefüllt 7,80 €  
<sup>w</sup> Tomates canarios rellenos con  
champiñones, hierbas y millo  
<sup>w</sup> Canarian tomatoes filled with mushrooms,  
herbs and millet
- 22) <sup>w</sup> Kartoffelnudeln in Salbeibutter geschwenkt 8,75 €  
mit buntem Paprika-Tomaten-Gemüse und  
gebratenen Tofu-Sesam-Ecken  
<sup>w</sup> Pasta de patatas con mantequilla de salvia,  
pimientos de tomates servido con  
tofu-sésamo-esquinas  
<sup>w</sup> Potatoe noodles with sage-butter,  
pimientos and tomatoes served with  
tofu-sesame-cookies

## Kinderteller – Platos para niños – Chiddish

- 23) <sup>w</sup> Portion Spaghetti mit leckerer Tomaten-  
sauce und geriebenem Käse 4,55 €  
<sup>w</sup> Espaguettis con salsa de tomate y  
queso rallado  
<sup>w</sup> Spaghetti with tomatoe-sauce and  
grated cheese
- 24) <sup>w</sup> Vegetarische Lasagne mit bunter Gemüse-  
füllung auf feiner Käsesauce 4,75 €  
<sup>w</sup> Lasagna vegetariana con verduras variadas  
y salsa de queso  
<sup>w</sup> Vegetarian lasagne with mixed vegetables  
and cheese-sauce
- 25) <sup>w</sup> Hausgemachte Fischstäbchen mit feiner  
Joghurtsauce und Bratkartoffeln 4,90 €  
<sup>w</sup> Trozos caseros de pescado con salsa de  
yogur y patatas asadas  
<sup>w</sup> Fishstripes with yogurt-sauce and fried  
potatoes
- 26) <sup>w</sup> Champignonschnitzel von der Pute mit  
Risi-Bisi (Erbsenreis) 5,10 €  
<sup>w</sup> Escalope de pavo con salsa de  
champiñones y arroz con guisantes  
<sup>w</sup> Turkey hen escalope with mushroom-sauce  
and green pea-rice

## Nachtisch – Postres - Dessert

- 27) <sup>w</sup> Hausgemachtes Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce, Schlagsahne und Früchten 5,30 €  
<sup>w</sup> Helado casero de vanilla con salsa de chocolate caliente, nata y frutas  
<sup>w</sup> Housemade vanilla ice-cream with hot chocolate sauce, whipped cream and fruits
- 28) <sup>w</sup> Gemischter Dessertteller „Floridita“ 5,45 €  
<sup>w</sup> Plato con diferente postres “Floridita”  
<sup>w</sup> Mixed dessert plate „Floridita”
- 29) <sup>w</sup> Frischer Obstsalat mit Grappa-Zabayone überbacken 5,85 €  
<sup>w</sup> Ensalada de frutas gratinada con zabayone de grappa  
<sup>w</sup> Fresh fruit salad gratinated with grappa-zabayone