

| KALTE VORSPEISEN | | TAPA | NORMAL |
|-----------------------------------|---|-------------|---------------|
| 🍷 🍷 🍷 | Frischkäse und Tomatensalat <i>“Teneguía” salz und olivenöl</i> | 2,50 € | 4,20 € |
| 🍷 🍷 | Frischter, gemischter Salat der Saison <i>unsere traditionellen Salat</i> | | 5,40 € |
| 🍷 🍷 | Grüner Salat “La Casa del Volcán” mit Guava Sauce <i>Gurken, Avocado,...</i> | | 5,40 € |
| 🍷 🍷 🍷 | Käse, Nüssen und Malvasía Lauwarmer Salat <i>Gurken, Rosinen, Feigen, Dattel,...</i> | | 5,90 € |
| 🍷 🍷 | Kanarischer Frischkäse mit Guave-Paste <i>süß und salzig Gegensatz. Kindheitserinnerungen.</i> | 2,80 € | 5,50 € |
| 🍷 🍷 ▼ | Teller mit palmerischem Ziegenkäse mit Rosinen <i>Rohmilch. Halbhart oder Hartkäse. EU Ursprungsbezeichnung</i> | 2,60 € | 5,40 € |
| WARME VORSPEISEN | | | |
| 🍷 🍷 | Kostprobe der süssaromatischen Blutwurst <i>mit Mandelen und Rosinen</i> | 2,90 € | 5,60 € |
| 🍷 🍷 | Käse im Teigmantel, dazu eine Mora-Konfitüre <i>frittieren in olivenöl</i> | | 4,80 € |
| 🍷 🍷 | Palmerische Paprikawurst mit getoastetem Brot <i>Rot paté vom Schwein</i> | 1,80 € | 3,00 € |
| 🍷 🍷 | Rührei (2) mit palmerischer Paprikawurst <i>Petersilie und Toast</i> | | 4,20 € |
| 🍷 🍷 🍷 | Gebratener Ziegenkäse mit Mojo Sauce <i>ein Klassiker, mit Käse von der Insel</i> | 3,80 € | 6,50 € |
| 🍷 🍷 🍷 ▼ | Gebratener Ziegenkäse mit palmerischer Honig <i>Schwarzen Bienen Honig. Gutes Dessert zu</i> | 3,80 € | 6,50 € |
| 🍷 🍷 | Vier Thunfisch-Kroketten <i>große und lecker. Serviert mit “Mojo” und “Alioli”</i> | | 7,20 € |
| KARTOFFELN | | | |
| 🍷 🍷 ▼ | “Papas arrugadas” Salzmantelkartoffeln | 1,20 € | 2,20 € |
| 🍷 | “Papas fritas”, Pommes frites (Olivenöl) | | 2,50 € |
| SUPPEN | | | |
| | Kichererbseneintopf oder Linseneintopf mit Fleisch <i>Hülsenfrüchte. Fur das ganze Jahr</i> | 2,80 € | 4,20 € |
| 🍷 🍷 | Gemüseeeintopf oder Teggessuppe (warme oder kalt) <i>mit lokale Gemüse.</i> | | 4,20 € |
| GEMISCHTE PLATTEN UND REIS | | | |
| 🍷 🍷 🍷 | Zwei Käse im Teigmantel, Pommes, Salat & Sauce <i>vegetarian mix option</i> | | 7,80 € |

- **Zwei Spiegeleier mit Pommes, Paprika und sauce** 6,90 €
frittieren in extra vergine Olivenöl
- **“Paella” (Wunsch Bestellung) (MÍNIMUM 2 PERS)** 9,00 €
vegetarianische, mit meeresfrüchte oder Fleisch

FLEISCHGERICHTE (LA PALMA FLEISCH)

- ▼ **Gebratener Fleisch von Schwein mit Kartoffeln und “mojo”** 8,70 €
Steaks oder Koteletts, immer auf der Palmerischer feiern
- ▼ **Rindfleisch, verschiedene Schnitte, mit Kartoffeln** 11,50 €
(Dünnung, Rippen) lange kochen, Zartheit und Geschmack
- △ ○ ▼ **Kaninchen in “mojo palmero” Sauce mit Kartoffeln** 4,90 € 9,90 €
das gesündeste Fleisch in einer würzigen rot Sauce
- △ ○ ▼ **Kaninchenrücken-Confit (nur am Wochenende)** 9,90 €
ohne Knochen mit “Palmero” käsesauce und ...
- ▼ **Ziegegoulash mit Kartoffeln (nur am Wochenende)** 11,50 €
zartes Fleisch in einer dicken Gemüsesauce

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- **Fischfilet geschmort im eigenen Saft, dazu frischer Salat** 9,50 €
und kartoffeln
- ▼ **Ganze frische Fische mit Kartoffeln oder Salat** Variable Var.
Ofen gebraten oder frittiert

DESSERTS

- ○ ▼ **Plátanos (kleine frische Bananen)** 1,40 €
natürliche Reifung
- ○ **Frischen Früchten der Saison** 2,80 €
der lokalen Märkte
- **Kleine Speis-Eis** 1,80 €
konsultieren Aromen
- △ ○ **Hausgemachter Bananenpudding (Flan) mit Karamel** 3,50 €
mit bananen Konfiture
- △ ○ **“Gofio” mousse (traditional geröstet Getreidemehl)** 2,80 €
mit mandeln
- △ ○ **“Príncipe Alberto”, Schokomuss spezialitat** 2,80 €
mit Kuchen
- △ ○ **“Bienmesabe”, (heisst: „schmeckt mir gut”) Mandelcreme** 3,60 €
serviert mit Zitroneneis
- △ ○ **In süßem Wein getränkter Bisskuitkuchen mit Eis** 4,20 €
unsere ursprüngliche Dessert. Mit Bienmesabe.
- ○ ▼ **Ein Glas “Malvasía” Dessertwein** from: 1,80 €
nichts zu sagen, nur sehen, riechen und trinken