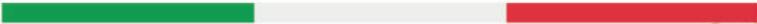




Gondola

by Club Maspalomas Suites



 **CLUB
MASPALOMAS**
SUITES & SPA ★★★★★

Restaurante Góndola, puro sabor de Italia en Maspalomas

En el Restaurante a la carta "Góndola" ofrecemos un servicio de cocina italiana tradicional reinterpretada en un ambiente moderno y funcional, con expresiones al máximo nivel en gastronomía y servicio, donde presentaremos una oferta de platos irrenunciables y minuciosamente seleccionados.

Desde la Parmigiana de berenjenas, pasando por los sabrosos "Pappardelle con ragut de jabalí" o los exquisitos Raviolis con varios rellenos y finalizando con una escogida selección de carnes y pescados, sin dejar de coronarlo con nuestra sublime versión de vinos y postres.

Los Huéspedes con Media Pensión o Pensión Completa disfrutarán de un descuento del 25% sobre los precios de la comida (bebidas no incluidas).

Gracias por disfrutar de nuestras instalaciones, BUON APPETITO!!!

Góndola restaurant, a pure taste of Italy in Maspalomas

In the à la carte restaurant "Góndola" we offer a service of traditional Italian cuisine reinterpreted in a modern and functional atmosphere, with expressions of the highest level of gastronomy and service, where we present a selection of irresistible and carefully selected dishes.

From the Aubergine Parmigiana, to the tasty "Pappardelle with wild boar ragout" or the exquisite Ravioli with various fillings, and finishing with a select choice of meat and fish, not forgetting to crown it all with our sublime wines and dessert editions.

Guests with Half Board or Full Board will benefit of 25% discount on the food prices (drinks not included).

Thank you for enjoying our premises, BUON APPETITO!!!

Restaurant Góndola, der pure Geschmack Italiens in Maspalomas

Im À-la-carte-Restaurant "Góndola" bieten wir einen Service mit traditioneller italienischer Küche an, die in einer modernen und funktionellen Atmosphäre neu interpretiert wird, mit Ausdrucksformen auf höchstem Niveau in Gastronomie und Service, wo wir eine Auswahl an unwiderstehlichen und sorgfältig ausgewählten Gerichten präsentieren. Von der Auberginen Parmigiana, über die schmackhaften "Pappardelle mit Wildschweinragout" oder die köstlichen Ravioli mit verschiedenen Füllungen, bis hin zu einer exquisiten Auswahl an Fleisch- und Fischgerichten, abgerundet durch unsere hervorragende Auswahl an Weinen und Nachspeisen.

Gäste mit Halb- oder Vollpension erhalten 25% Rabatt auf die Speisenpreise (Getränke nicht inbegriffen).

Wir freuen uns, dass Sie unsere Einrichtungen genießen, BUON APPETITO!!!

Entrantes

Parmigiana de berenjena	  	12,00 €
Ensalada caprese de burrata con pesto	 	12,50 €
Vitello tonnato	   	13,50 €
Carpaccio de solomillo con champiñones, rúcula y parmesano		15,00 €
Tartar de atún y aguacate	     	16,00 €
Pulpo a la luciana	  	17,00 €
Langostino crujiente con straciatella de burrata	   	17,00 €

Pastas y Risottos

Ravioli con corazon de espinaca y ricotta con salsa funghi	  	16,00 €
Ravioli de carne con salsas de La Huerta	    	17,00 €
Ravioli de gorgonzola con higos y avellanas	    	18,00 €
Pappardelle con ragut de jabalí	   	18,00 €
Espagueti negro con tomate concaser, aguacate y gambas	    	16,50 €
Risotto al funghi porcini	 	17,50 €
Risotto a la monzese	 	17,50 €

Carnes y Pescados

Solomillo al vino de la toscana con papas crema y juliana de verduras	 	24,00 €
Cochinillo prensado en su jugo con papas crema y verdura	 	25,00 €
Lomo de lubina a la sal sobre lecho de papas, tomates cherry y aceitunas taggiasche	 	23,50 €
Bacalao asado con misticanza de verduras		24,00 €
Pulpo grill con crema de calabaza, espárragos trigueros y papas	 	23,50 €

Postres caseros

Ensalada de fruta fresca de temporada		5,50 €
Panna cotta con salsa de frutos del bosque		6,50 €
Tiramisú	   	6,50 €
Coulant de chocolate sobre helado de vainilla	   	7,50 €
Bis de cannoli con crema de ricotta y avellana	    	7,00 €
Semifrío de limoncello sobre bizcocho de albahaca y cremoso de chocolate blanco	  	7,50 €

Starters

Aubergine Parmigiana	  	12,00 €
Burrata and pesto caprese salad	 	12,50 €
Vitello tonnato	   	13,50 €
Sirloin carpaccio with mushrooms, rocket and parmesan cheese		15,00 €
Tuna and avocado tartare	    	16,00 €
Octopus luciana style	  	17,00 €
Crispy king prawns with burrata stracciatella	   	17,00 €

Pasta and Risottos

Ravioli with spinach heart and ricotta with funghi sauce	  	16,00 €
Meat ravioli with La Huerta sauces	    	17,00 €
Ravioli of gorgonzola with figs and hazelnuts	    	18,00 €
Pappardelle with wild boar ragout	   	18,00 €
Black spaghetti with tomato concaser, avocado and prawns	   	16,50 €
Risotto with porcini mushrooms	 	17,50 €
Risotto alla monzese	 	17,50 €

Meat and Fish

Sirloin steak in Tuscan wine with cream potatoes and julienne vegetables	 	24,00 €
Suckling pig pressed in its own juices with cream potatoes and vegetables	 	25,00 €
Sea bass fillet in salt on potatoes with cherry tomatoes and taggiasche olives	 	23,50 €
Grilled cod with vegetable misticanza		24,00 €
Grilled octopus with pumpkin cream, wild asparagus and potatoes	 	23,50 €

Home made Desserts

Fresh seasonal fruit salad		5,50 €
Panna cotta with berry sauce		6,50 €
Tiramisu	  	6,50 €
Chocolate coulant on vanilla ice cream	   	7,50 €
Cannoli bisque with ricotta and hazelnut cream	    	7,00 €
Limoncello semifreddo on basil sponge cake and creamy white chocolate	  	7,50 €

Vorspeisen

Auberginen Parmigiana	  	12,00 €
Caprese-Salat mit Burrata und Pesto	 	12,50 €
Vitello tonnato	   	13,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pilzen, Rucola und Parmesan		15,00 €
Thunfisch- und Avocado-Tartar	    	16,00 €
Oktopus nach Luciana-Art	  	17,00 €
Knusprige Riesengarnelen mit Burrata Stracciatella	  	17,00 €

Nudeln und Risottos

Ravioli mit Herzspinat und Ricotta mit Funghi-Sauce	  	16,00 €
Fleischravioli mit La Huerta-Saucen	    	17,00 €
Gorgonzola gefüllte Ravioli mit Feigen und Haselnüssen	    	18,00 €
Pappardelle mit Wildschweinragout	   	18,00 €
Schwarze Spaghetti mit verriebeenen Tomaten, Avocado und Garnelen	    	16,50 €
Risotto mit Steinpilzen	 	17,50 €
Risotto auf monzese Art	 	17,50 €

Fleisch und Fisch

Lendensteak in toskanischem Wein mit Sahnekartoffeln und Julienne-Gemüse	 	24,00 €
Spanferkel im eigenen Saft gegart mit Sahnekartoffeln und Gemüse	 	25,00 €
Seebarschfilet in Salzkruste auf Kartoffelbett mit Kirschtomaten und Taggiasche-Oliven	 	23,50 €
Gegrillter Kabeljau mit Gemüse-Misticanza		24,00 €
Gegrillter Oktopus mit Kürbiscreme, wildem Spargel und Kartoffeln	 	23,50 €

Hausgemachte Nachspeisen

Frischer Obstsalat der Saison		5,50 €
Panna Cotta mit Beerensauce		6,50 €
Tiramisu	   	6,50 €
Schokoladencoulant auf Vanilleeis	   	7,50 €
Cannoli-Biskuit mit Ricotta und Haselnusscreme	    	7,00 €
Limoncello-Semifreddo auf Basilikum-Biskuit und cremiger weißer Schokolade	  	7,50 €

Vinos Wine Weine



Vivolo

Friuli - Venecia

24,00 €

Notas florales, rica en sabor. De carácter afrutado y delicado.

Floral notes, rich in flavour. Fruity and delicate character.

Blumige Noten, reich an Geschmack. Fruchtiger und delikater Charakter.



Pinot Grigio



Terre di Giumara Grecanico

Sicilia

25,50 €

Aromas a frutas blancas y flores de azahar. Sabor fresco y agradable.

Elegante, intenso y fino.

White fruits and orange blossom aromas. Fresh and pleasant taste.

Elegant, intense and fine.

Aromen von weissen Früchten und Orangenblüten.

Frischer und angenehmer Geschmack. Elegant, intensiv und fein.



Grecanico Dorato



Tenute Soletta Chimera

Cerdeña

39,00 €

Aromas a fruta blanca madura, limpio y untuoso en boca. Muy gastronómico.

Ripe white fruit aromas, clean and smooth in the mouth. Very gastronomic.

Aromen von reifen weissen Früchten, am Gaumen rein und cremig. Sehr gastronomisch.



Vermentino



Chianti I Grotti

Toscana

27,50 €

Armonioso, seco, salado, suave y aterciopelado con un sabor ligeramente amargo.

Harmonious, dry, salty, smooth and velvety with a slightly bitter taste

Harmonisch, trocken, salzig, weich und samtig mit einem leicht bitteren Geschmack.



Sangiovese



Gianni Masciarelli

Montepulciano d'Abruzzo

30,00 €

Intenso, complejo y fino. Dominan las frutas rojas como la cereza, la grosella y las moras.

Intense, complex and fine. Red fruits dominate.

Intensiv, komplex und fein. Es dominieren Aromen von roten Früchten.



Montepulciano



Valpolicella Ripasso Corte Armano

Valpolicella - Veneto

34,00 €

Aroma a cereza madura.

En boca es seco, de sabor suave con un final amargo muy agradable.

Ripe cherry aroma. Dry in the mouth with a smooth taste and a very pleasant sharp finish.

Aroma von reifen Kirschen.

Im Mund trockener, milder Geschmack mit einem sehr angenehmen bitteren Abgang.



Corvina, Rondinella y Molinara

Vinos Wine Weine



Il Valentiano

Brunello di Montalcino

60,00 €

Aromas persistentes a madera y frutos rojos.
En boca es armónico y elegante con un final aromático largo.
Wood and red berries aroma.
Armonic and elegant in the mouth with a long aromatic finish.
Holznoten und Aromen von roten Früchten. Harmonisch und elegant am Gaumen.



Sangiovese



Valpolicella Amarone Corte Armano

Valpolicella - Veneto

61,50 €

Muy perfumado. Aromas de vainilla, un toque picante, recuerdos de cereza.
Sabor completo, cálido y aterciopelado.
Delicate aroma. Reminiscent of marmalade and plum. Dry and harmonious.
Vanillearomen mit einer leichten Schärfe. Warmer und samtiger Geschmack.



Corvina, Rondinella y Molinara



Le Vigne dell'Olmo

Emilia Romagna

20,50 €

Un Lambrusco diferente. De burbuja fina, dulzor medio y aromas a frutas rojas silvestres.
Fine Bubbles, medium sweetness and wild red fruit aroma.
Mit feiner Perlage, mittlerer Süsse und Aromen von roten Waldfrüchten.



Lambrusco



Santero Fragolino

Veneto

22,50 €

Bebida dulce y refrescante a base de vino dulce, mosto y aroma de fresa natural.
A sweet and refreshing drink based on sweet wine, fresh strawberry juice and aroma.
Süßes und erfrischendes Getränk auf der Basis von Süsswein,
Most und natürlichem Erdbeeraroma.



Fragolino



Pizzolato Prosecco

Treviso

30,00 €

Recuerdo floral con evidentes toques de pera y manzana. Fresco, delicado y cremoso.
Floral note with hints of pear and apple. Fresh, delicate and creamy.
Blumige Erinnerung mit deutlichen Anklängen von Birne und Apfel. Frisch, zart und cremig.



Glera

Alérgenos - Allergens - Allergene



Gluten
Gluten
Gluten



Lácteos
Dairy
Milchprodukte



Huevos
Eggs
Eier



Frutos secos
Nuts
Schalenfrüchte



Mostaza
Mustard
Senf



Sésamo
Sesame
Sesam



Soja
Soy
Soja



Apio
Celery
Sellerie



Pescado
Fish
Fisch



Sulfitos
Sulfites
Sulfite



Cacahuetes
Peanuts
Erdnüsse



Altramuces
Lupins
Lupine



Crustáceos
Crustaceans
Krustentiere



Moluscos
Molluscs
Weichtiere

Vegetarian

Vegetariano: plato sin carne ni pescado

Vegetarian: dish without meat or fish

Vegetarisch: Gericht ohne Fleisch oder Fisch



VEGAN

Vegano: plato sin ingredientes de origen animal

Vegan: dish without ingredients with animal origin

Vegan: Gericht ohne Zutaten mit tierischer Herkunft

Estimado Comensal. Nuestro/a Camarero/a le informará sobre cómo disfrutar de una deliciosa cena ante sus particulares necesidades alimentarias, gracias.

Dear Guest. Our Waiter will tell you the way to enjoy a delicious dinner fulfilling your particular alimentary needs, thanks.

Lieber Gast, unser/e Kellner/in steht Ihnen gerne zu Verfügung, um unsere köstlichen Gerichte Ihren diätetischen Wünschen anzupassen, danke.

Igic incluido - Taxes included - Steuern inklusive

