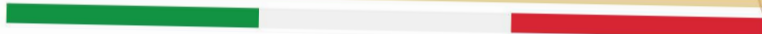




# Gondola

by Club Maspalomas Suites



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

## Alérgenos - Allergens - Allergene



Gluten  
Gluten  
Gluten



Lácteos  
Dairy  
Milchprodukte



Huevos  
Eggs  
Eier



Frutos secos  
Nuts  
Schalenfrüchte



Mostaza  
Mustard  
Senf



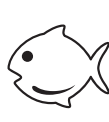
Sésamo  
Sesame  
Sesam



Soja  
Soy  
Soja



Apio  
Celery  
Sellerie



Pescado  
Fish  
Fisch



Sulfitos  
Sulfites  
Sulfite



Cacahuets  
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

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 kostlichen Gerichte Ihren diätetischen Wünschen anzupassen, danke.

Cher client. Notre serveur/serveuse vous informera sur la façon de déguster un délicieux dîner en fonction de vos besoins alimentaires particuliers, merci.

Gentile ospite. Il nostro cameriere/cameriera vi informerà su come gustare una cena deliziosa per le vostre particolari esigenze dietetiche, grazie.

Igic incluido - Taxes included - Steuern inklusive

## Entrantes

Antipasti		19.50€
Queso ahumado, queso media flor de Guía, culatello, spianata picante, bresaola, wan tun de pato con manzana		
Croquetas de boletus y tartufo con compota de manzana		14.50€
Ensalada de rúcula con queso de cabra, higos y nueces		17.50€
Ensalada caprese de burrata con pesto		18.00€
Berenjena a la parmesana		18.50€
Vitello tonnato		19.50€

## Pastas y Risottos

Ravioli de espinacas y ricotta con salsa de tomate canario		21.00€
Tortelloni de queso ahumado y cúrcuma		21.00€
Spaghetti a la carbonara de huevo con panceta de cochino negro		21.00€
Pappardelle con ragú de jabalí		23.50€
Risotto ai funghi porcini		22.00€

## Pescados

Pulpo al grill con sus mojos y papa negra canaria		25.00€
Bacalao asado sobre pisto de verduras y salsa de ajo		28.00€
Lubina a la sal con vinagreta templada de tomates y aceitunas taggiasche		29.00€
Tagliatelle de calamar con rape, vieira y langostino en salsa de erizos		29.00€

## Carnes

Carrillera de cerdo estofada al Listán negro con emulsión de batata y aceite de Temisas		28.00€
Medallones de solomillo de ternera con salsa de higos y papas a la crema		29.00€

## Postres caseros

Panna cotta de piña, infusión de coco y merengue italiano		8.00€
Pastel de queso		8.00€
Tiramisú		9.00€
Ensalada de fruta de temporada		8.00€

## Starters

### Italian starters

Smoked cheese, flor de Guía cheese, culatello (cured meat), spicy spianata, bresaola, duck wan tun with apple

 19.50€

Boletus and truffle croquettes with apple compote

 14.50€

Rocket salad with goat cheese, figs and walnuts

 17.50€

Burrata and pesto caprese salad

 18.00€

Aubergine Parmigiana

 18.50€

Vitello Tonnato

 19.50€

## Pasta and Risotto


Spinach and Ricotta ravioli with canarian tomato sauce

 21.00€

Smoked cheese tortelloni and curcuma

 21.00€

Egg spaghetti carbonara with black pork bacon

 21.00€

Pappardelle with wild boar ragout


 23.50€

Porcini mushrooms risotto


 22.00€

## Fish

Grilled octopus with mojo sauces and Canarian black potatoes

 25.00€

Roast cod on vegetable ratatouille and garlic sauce

 28.00€

Sea bass in salt with warm tomato vinaigrette and taggiasche olives

 29.00€

Squid tagliatelle with monkfish, scallops and prawns in sea urchin sauce


 29.00€

## Meat

Braised pork cheek with red grape of wine on sweet potato cream and local oil


 28.00€

Veal sirloin medallions with fig sauce and creamed potatoes

 29.00€

## Homemade desserts

Pineapple panna cotta, coconut infusion and Italian meringue

 8.00€

Cheesecake

 8.00€




























Tiramisu

 9.00€




















Seasonal fruit salad

8.00€














## Vorspeisen

Italienische Vorspeisen Gerucherter Kse, Flor de Gua-Kse, Culatello (Schweinswurst, pikante Spianata, Bresaola, Wan Tun mit Ente und Apfel)	    	19.50€
Steinpilz- und Trüffelkroketten mit Apfelkompott	    	14.50€
Rucolasalat mit Ziegenkse, Feigen und Walnüssen	    	17.50€
Caprese-Salat mit Burrata und Pesto	  	18.00€
Auberginen-Auflauf mit Parmesan	    	18.50€
Vitello Tonnato	   	19.50€




## Pastas und Risotto

Ravioli mit Spinat und Ricotta mit kanarischer Tomatensauce	   	21.00€
Tortelloni gefüllt mit geräuchertem Käse und Kurkuma	    	21.00€
Ei-Spaghetti Carbonara mit Speck vom schwarzen Schwein	  	21.00€
Pappardelle mit Wildschweinragout	  	23.50€
Risotto mit Steinpilzen	   	22.00€









## Fisch

Gegrillter Oktopus mit Mojo-Saucen und kanarischen schwarzen Kartoffeln	 	25.00€
Kabeljau auf Gemüse-Ratatouille und Knoblauchsauce Wolfsbarsch in Salzkruste mit einer warmen Tomaten-Vinaigrette und Taggiasche-Oliven	  	28.00€
Tintenfisch-Tagliatelle mit Seeteufel, Jakobsmuscheln und Garnelen mit Seeigel-Sauce	  	29.00€
	    	29.00€

## Fleisch

Geschmorte Schweinebacke mit Rotweintruben auf Süsskartoffelcreme und lokalem Öl		28.00€
Kalbslendenmedaillons mit Feigensauce und Rahmkartoffeln	 	29.00€

## Hausgemachte Nachspeisen

Ananas-Panna-Cotta, Kokosnussaufguss und italienische Meringues		8.00€
Ksekuchen	  	8.00€
Tiramisú	   	9.00€
Obstsalat der Saison		8.00€

## Entrées

Entrées italiennes		19.50€
Fromage fumé, fromage Flor de Gua, culatello (saucisse de porc, spianata piquante, bresaola, wan tun avec canard et pomme)		
Croquettes de boletus et tartufo avec compote de pommes		14.50€
Salade de roquette au fromage de chèvre, figes et noix		17.50€
Salade Caprese la burrata et au pesto		18.00€
Aubergine au parmesan		18.50€
Vitello Tonnato		19.50€

## Pasta et Risotto

Raviolis aux épinards et la ricotta avec sauce tomate canarienne		21.00€
Tortelloni au curcuma et au fromage fumé		21.00€
Patês à l'œuf à la carbonara avec joue de porc noire		21.00€
Pappardelle au ragot de sanglier		23.50€
Risotto aux cèpes		22.00€

## Poisson

Poulpe grillé avec mojos et pommes de terre noires des Canaries		25.00€
Cabillaud rti sur son lit de ratatouille de légumes et sauce l'ail		28.00€
Loup de mer en crote de sel avec une vinaigrette de tomates chaudes et des olives taggiasche		29.00€
Tagliatelles de calamars avec lotte, coquilles Saint-Jacques et crevettes la sauce aux oursins		29.00€

## Viande

Joue de porc braisée aux raisins rouges sur cme de patates douces et huile locale		28.00€
Médallions de filet de veau avec sauce aux figes et pommes de terre à la crème		29.00€

## Desserts Facts Maison

Panna cotta à l'ananas, infusion de noix de coco et meringue italienne		8.00€
Gâteau au fromage		8.00€
Tiramisù		9.00€
Salade de fruits de saison		8.00€

## Antipasti

### Antipasti italiani

Formaggio affumicato, formaggio flor de Guía, culatello, spianata piccante, bresaola, wan tun ripieno di anatra e mela

 19.50€


### Crocchette di porcini e tartufo con confettura di mela

 14.50€

### Insalata di rucola con formaggio di capra, fichi e noci

 17.50€

### Insalata caprese di burrata con pesto

 18.00€

### Parmigiana di melanzane

 18.50€

### Vitello Tonnato

 19.50€

## Pasta e Risotto


### Ravioli di spinaci e ricotta con salsa di pomodoro canario

 21.00€

### Tortelloni ripieni di curcuma e formaggio affumicato

 21.00€

### Pasta all'uovo alla carbonara con guanciale di maiale nero

 21.00€

### Pappardelle al ragu di cinghiale


 23.50€

### Risotto ai funghi porcini


 22.00€

## Pesce


### Polpo alla griglia con mojos e patate nere canarie

 25.00€

### Baccalá alla griglia su letto di ratatouille e salsa all'aglio

 28.00€

### Branzino al sale con salsa vinagrette di pomodori tiepida e olive taggiasche


 29.00€

### Tagliatelle di calamari con rana pescatrice, cappasanta gamberoni e salsa di ricci di mare


 29.00€

## Carne

### Guancia di maiale brasata al Listan negro con crema di patate dolci e olio locale


 28.00€

### Filetto di vitello con salsa ai fichi e patate cremose

 29.00€

## Dolci della Casa

### Panna cotta all'ananas, infuso di cocco e meringa italiana

 8.00€

### Cheesecake

 8.00€

### Tiramisu

 9.00€

### Macedonia con frutta di stagione

8.00€



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

Avda. Touroperador Ols Wings, 1 →  
Maspalomas - 35100  
Gran Canaria - España  
[www.clubmaspalomassuites.com](http://www.clubmaspalomassuites.com)