

# LA PARRILLA

im Club Maspalomas Suites & Spa



## ROTES FLEISCH vom Grill „SUPREME QUALITÄT“

Reservieren Sie 1 Tag im Voraus und genießen Sie ein Mittag- oder Abendessen nach Ihren Wünschen.



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

 **ENTRECÔTE VON DER HOCHRIPPE DES ANGUS-RINDS** 66,00 € / KG  
ca. 350g

 **T-BONE-STEAK VOM ANGUS** 56,00 € / KG  
ca. 750g  
Die beste Rinderrasse, aufgezogen auf den besten Weiden  
im Alcudia-Tal, Ciudad Real, Spanien.

 **T-BONE-STEAK VOM SIMMENTALER RIND** 74,00 € / KG  
ca. 750g  
Rinder, die mehr als 7 Jahre in Spanien aufgezogen  
wurden. Gereiftes Fleisch mit hohem Eigenfettanteil.

 **T-BONE-STEAK VOM TXOGITXU** 82,00 € / KG  
ca. 750g  
Exemplare, die seit über 5 Jahren in Spanien gezüchtet  
werden. Das Fleisch reifte über 30 Tage lang. STEUERN INBEGRIFFEN

**Alle Fleischsorten werden mit der Beilage Ihrer Wahl serviert.  
Und verpassen Sie nicht die Gelegenheit, unsere Auswahl an  
nationalen und internationalen Weinen zu probieren.**

**Hotelgäste:**

Wenden Sie sich an Maitre Alberto Trujillo oder Chefkoch  
Alberto Miranda im Restaurant Drago, um die Einzelheiten  
für Ihr Gourmet-Menü zu vereinbaren.

**Externe Gäste:**

Reservierungen unter der  
Telefonnummer +928 141678 oder  
[reservas@clubmaspalomassuites.com](mailto:reservas@clubmaspalomassuites.com)