

ME  
NÚ

**Industria**  
**culinaria**

PROYECTO GASTRONÓMICO

*~Creando Placer~*

Est. 4/06/2020



## VORSPEISEN

<i>- Brot mit unseren Saucen</i>	1,50€/ud
<i>-Vorspeisentrio</i>	9,80€
<i>-Gebackener Herreño-Käse mit Tomatenmarmelade</i>	12€
<i>- Auberginen 2.0 Frittiert, mit Bienenhonig</i>	9€
<i>-Kroketten der Saison 6 Stück</i>	9,80€
<i>-Zucchini-Carpaccio mit Passionsfrucht-Vinaigrette</i>	10€
<i>-“Bonito Thunfisch Moganero” Pasteten</i>	4€/ud
<i>-Frittierte Fisch-Chips (Muräne)</i>	12€
<i>-Gyozas gefüllt mit Tintenfisch und Pilzen, mit Paprika-Hollandaise</i>	12€
<i>-Langusten in Knoblauch</i>	14,80€
<i>-In Sherrywein sautierte Garnelen</i>	14€
<i>-Salad mit Ziegenkäse, getrockneten Früchten und honing</i>	12€
<i>- “Escalibada” mit Gemüse und Garnelen-Mayonnaise</i>	12€
<i>-Hähnchen-Satay (Freilandhaltung)</i>	12€
<i>-Gegrillte Medaillons von der Entenstopfleber mit karamellisierten Zwiebeln</i>	16€
<i>-Bao Brot gefüllt mit Schweinerippchen und Trüffelmayonnaise</i>	10€/2ud
<i>-Tartar vom Rinderfilet auf Sesamdonut</i>	16€
<i>-“Trampantojo” Falsche Karotte von der Entenleber auf gerösteter Hirse</i>	15€
<i>-Auswahl iberischer Wurstspezialitäten 5J</i>	15,80
<i>-Kanarische Käseplatte</i>	10€
<i>-Iberischer Schinken 5J</i>	19,80€

\* Wenn Sie Allergien haben, informieren Sie bitte unser Team

Inklusive Mehrwertsteuer



## HAUPTSPEISEN

### Aus dem Meer...

- Oktopus eingelegt in roter Beete und rotem Thai-Curry	16,70€
- Garnelenlasagne mit Algenbechamel-Sauce	14€
- Pad Thai mit Garnelen, Erdnüssen und Limette	15€
- Lende "Sama Mogánera" in Bananenblättern gekocht	16,80
- Cremiger Tintenfischreis mit Kokosmilch, Limette und Zitronenrohr	15€
- Gebratener Sahara-Tintenfisch mit Gofio de Millo	14,90€

### Vom Berg...

"Iberisches Geheimnis" mit Kartoffeln und koreanischem Mojo	15,90€
- "Lagarto ibérico" 5J (vom Schwein)	17€
- Iberische 5J Rippchen (bei niedriger Temperatur geschmort 30h / 650c) mit Coca-Cola glasiert	17,80€
- Gebackene Schweineschulter in Rotweinreduktion	16,80€
- Gebratene Lammkeule mit Arabische-Gewürzen	18€
- Bestialisches Rinderfilet	18,80€
- "Vacío de añojo" mit Chimichurri (von der Kuh)	16,80€
- Lende von der Kuh	19,90€
- Spanferkelkotelett	22,80€
- Baskisches T-Bone Steak	24,80

Wenn Sie Allergien haben, informieren Sie bitte unser Team

Inklusive Mehrwertsteuer



# NACHSPEISEN

**~Pralinen, Schokolade und noch~**

**7€**

**~Japanischer Käsekuchen~**

**6€**

**~Frittiertes Eis mit kalter Früchtesuppe~**

**8€**

**~Unser Milchreis mit weißer Schokolade~**

**7€**

*•Unser Team hat dieses Menü mit dem Ziel entworfen, unseren Gästen eine einzigartige Genusswelt zu offenbaren. Deshalb wählen wir alle Zutaten auch sorgfältig aus.*

*Wir sind ein junges und qualifiziertes Team, jedoch sind auch wir nur Menschen und nicht frei von Fehlern. Wenn Sie mit einem Detail nicht zufrieden sind, würden wir uns freuen, wenn Sie es ansprechen, damit wir das Problem beheben können.*

*Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Projekt. Guten Appetit!*

# Industria Qulinaria



*Industria.qulinaria*



*Industria Qulinaria*

[www.industriaqulinaria.com](http://www.industriaqulinaria.com)

Traducido por [www.anuvada.com](http://www.anuvada.com)

Übersetzt von [www.anuvada.com](http://www.anuvada.com)

Translated by [www.anuvada.com](http://www.anuvada.com)