

CULINARIUM

Hotel Zahara Beach

WELCOME

BIENVENUE

WILLKOMMEN

BENVENUTO

BEM-VINDO





STARTERS

VORSPEISEN • ENTRANTES

Mezclum leaves with crispy ham, caramelized onion, and goat cheese.
Mezclumblätter mit knusprigem Schinken, karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäse.
Hojas mezclum con crujiente de jamón, cebolla caramelizada, y queso de cabra.

15€

Quinoa, Piriñaca and Avocado salad with a citrus touch.
Quinoa-, Piriñaca-Avocado-Salat mit einem Hauch von Zitrusfrüchten.
Ensalada de quinoa, piriñaca y aguacate con toque cítricos.

15€

Beetroot tartar with chive emulsion and old mustard.
Rote-Bete-Zahnstein mit Schnittlauchemulsion und altem Senf.
Tartar de remolacha con emulsión de cebollino y mostaza antigua.

12€

SOUPS

SUPPEN • CREMAS

Pear salmorejo with smoked tuna cubes
Birnen-Salmorejo mit geräucherten Thunfischwürfeln
Salmorejo de pera con taquitos de atún ahumado

10€

Vegetable cream from the garden and Parmesan
Gemüsecreme aus dem Garten und Parmesan
Crema de verdura de la huerta y parmesano

10€

Bísquet de seafood
Meeresfrüchte-Keks
Bísquet de marisco

12€

MAIN COURSES

HAUPTGÄNGE • PLATOS PRINCIPALES

Sea bass toast with piquillo parmentier
Wolfsbarsch Toast mit Piquillo Parmentier
Tosta de lubina con parmentier de piquillos
19€

Cod confit with ali-oli muslin
Kabeljau-Confit mit Ali-Oli-Musselin
Bacalao confitado con muselina de ali-oli
20€

Duck confit with pear sauce
Entenconfit mit Birnensauce
Pato confitado con salsa de pera
20€

Millefeuille of pork tenderloin and potatoes to the poor with cream reduction.
Millefeuille von Schweinefilet und Kartoffeln an die Armen mit Sahne-Reduktion.
Milhojas de solomillo de cerdo y patatas a lo pobre con reducción de cream.
16€

Vegan Burger
Veganer Burger
Burger vegana
14€

Vegetable wok and soy and chili-sweet noodles
Gemüse-Wok und Soja- und Chili-süße Nudeln
Wok de verduras y noodles con soja y chili-dulce
16€





DESSERT

DESSERT • POSTRES

Cheese roll and red berries with pistachio powder
Käsebrötchen und rote Beeren mit Pistazienpulver
Rulo de queso y frutos rojos con polvo de pistacho
5.5€

Whiskey cream with chocolate ice cream and toffee
Whisky-Sahne-Schaum mit Schokoladeneis und Toffee
Espuma de crema al whisky con helado de chocolate y tofe
5.5€

Cocoa bean caramel
Kakaobohnen-Karamell
Vaina de cacao al caramelo
5.5€

White chocolate dessert with praline
Weißes Schokoladendessert mit Praline
Pecado de chocolate blanco con praliné
5.5€

Assorted fruits
Verschiedene Früchte
Mosaico de frutas
5.5€

VAT included
Inkl. MwSt.
IVA incluido