



CARTA

RESTAURANTE





“Pasión, dedicación e ilusión” son las palabras que nos definen. Trabajamos para crecer día a día, por ofrecer los mejores productos, por desarrollar la técnica, por mejorar nuestra propuesta gastronómica y cuidar el detalle. Hemos conseguido que nuestros clientes se sientan como en casa, creando un ambiente familiar, cómodo, relajado e inolvidable.

Les invitamos a disfrutar de una gran experiencia en “Parque Romántico” sabiendo que creemos firmemente en la idea de que todo lo que se haga con cariño y amor adquiere otra dimensión.



"Passion, dedication and excitement" are the words that define us. We pride ourselves on continuous growth, aiming to offer the best products, to develop our technique, to improve our cuisine and to deliver a personalised service. We help make our clients feel at home, creating a relaxed yet unforgettable atmosphere.

Come and enjoy a great dining experience at "Parque Romantico", safe in the knowledge that we firmly believe that everything done with love and care takes on a new dimension.

„Passion, Hingabe und Freude“ sind die Wörter, die uns am besten definieren. Wir arbeiten, um uns tagtäglich weiterzuentwickeln, nur die besten Produkte anzubieten, unsere Techniken zu verfeinern, unser gastronomisches Angebot zu erweitern und jedem Detail die erforderliche Aufmerksamkeit zu zollen. Uns ist es gelungen ein familiäres, entspanntes, gemütliches und unvergessliches Ambiente zu schaffen, in dem sich unsere Gäste wie zu Hause fühlen. Wir möchten Sie dazu einladen, im „Parque Romántico“ sich einer unvergesslichen kulinarischen Erfahrung hinzugeben. Wir sind fest davon überzeugt, dass all das, was man mit Liebe und Hingabe tut, auf eine neue Dimension gehoben wird.



ENTRANTES

Nuestra variedad de quesos. Añejo de cabra, 12€
oveja y rulo de queso fresco vaca-cabra. Todo
acompañado de mermelada de albaricoque y piña casera.



Falso tomate de foie mi cuit, 15.50€
tierra de aceituna negra y galleta saladas.



Papas tiernas y crujientes, salsa brava, 9€
alioli de encurtidos y polvo de chicharrón.



Croquetas melosas de cherne 9.50€
y alga espirulina y mahonesa de ajo negro.



Croquetas de espinacas, 9.50€
piñones y crema de tomate.



Ensalada de langostinos salteados 13€
al ajo y pimentón, aguacate y espuma de salsa
cocktail ligeramente picante.



Ensalada de Burrata con crema de 13.50€
berenjenas asadas, tomates templados, aliño
balsámico de albahaca y crujientes de jamón.



Láminas de calabacín aliñadas 11€
con vinagreta de manzana ácida,
queso de cabra, rabanillo encurtido y mahonesa de lima.



Tartar de atún, aliño de remolacha asiática, 17€
crema de aguacate y sorbete de mostaza y cítricos



Taco de koftas de pollo de corral 10€
en pepitoria y su crudité.



Salteado de fideos udón, 11.50€
langostinos, setas shitake y verduras.



DEL MAR

Bacalao a 65 grados 18€
gratinado sobre pisto de verduras.



Lubina rellena de marisco, 16.50€
salsa de limón, alcaparras y azafrán.



Pulpo sobre parmentier trufada, 18€
mahonesa de kimchi, pimentón y AOVE.



DE LA TIERRA

Solomillo de ternera Uruguayo - Angus, 21€
crema de papa y setas.



Pluma de cerdo ibérico, verduras 17€
salteadas con chutney de tomate
y sus papas arrugadas con mojo.



Albóndigas de cerdo ibérico 16.50€
en salsa de cacahuete y un toque picante.



Terrina de cordero a baja temperatura, milhoja 18€
de batata, reducción de su jugo y toques de menta.



PASTAS Y ARROCES

Arroz cremoso con langostinos, 21€
setas, ajo tostado y coral de algas.



Canelón relleno de ragout de ternera 16€
especiada con bechamel de coco y cardamomo.



Ñoquis con guiso de tomate pera 10.50€
y espuma de pesto y queso curado.



POSTRES

Dulce Beso. 8€
Semifrío de coco, sorbete de mango,
y tierra de coco y menta.



Deseo de chocolate con avellanas. 8€
Coulán de chocolate, cremoso de avellanas,
frambuesa y helado de vainilla Tahití.



Sorpresa de fresas con nata. 8€
Sopa de fresas con jengibre y lima,
y mousse de yogur griego y nata.



ESPAÑOL

STARTERS

Our cheeses. Aged goat, sheep and fresh 12€
cow-goat cheese. All accompanied by apricot jam
and locally-sourced pineapple.



False tomato of foie mi cuit, 15.50€
black olive earth and salted crackers.



Tender crispy potatoes, brava sauce, 9€
pickle aioli and crackling powder.



Honeyed Atlantic Wreckfish 9.50€
croquettes with spirulina and black garlic mayonnaise.



Spinach, pine nut 9.50€
and cream croquettes.



Prawn salad sautéed with garlic 13€
and paprika, avocado and a
mildly-spiced cocktail sauce foam.



Burrata salad with roasted 13.50€
aubergine cream, warm tomatoes,
basil balsamic dressing and crispy ham.



Courgette ribbons dressed with 11€
sour apple vinaigrette, goat cheese,
pickled radish and lime mayonnaise.



Tuna tartar, Asian beetroot dressing, 17€
avocado cream and a citrus-mustard sorbet.



Taco of free-range chicken koftas 10€
in almond sauce with crudités.



Stir-fried udon noodles, 11.50€
prawns, shitake mushrooms and vegetables.



SEAFOOD

Cod au gratin cooked at 18€
65 degrees over vegetable ratatouille.



Sea bass stuffed with seafood, 16.50€
lemon sauce, capers and saffron.



Octopus on truffled parmentier, 18€
kimchi mayonnaise, paprika and EVOO.



ENGLISH

MEATS

Uruguayan beef tenderloin - Angus, 21€
potato cream and mushrooms.



Iberian pork pluma (feather-shaped cut), 17€
sautéed vegetables with tomato chutney
and papas arrugadas (boiled potatoes) with mojo
(spicy red pepper sauce)



Iberian pork meatballs 16.50€
in peanut sauce and a spicy touch.



Slow-cooked lamb terrine, sweet potato 18€
millefeuille, reduction of its juice and touches of mint.



PASTAS & RICES

Creamy rice with prawns, 21€
mushrooms, roasted garlic and seaweed coral.



Cannelloni stuffed with spiced veal 16€
ragout and a coconut and cardamom béchamel sauce.



Gnocchi in a pear-tomato stew 10.50€
with pesto and a cured cheese foam.



DESSERTS

Sweet Kiss. 8€
Coconut semifreddo, mango sorbet
and coconut and mint earth.



Chocolate hazelnut wish. 8€
Chocolate coulant, hazelnut cream,
raspberry and Tahitian vanilla ice cream.



Strawberries and cream surprise. 8€
Strawberry soup with ginger and lime,
accompanied by Greek yogurt and cream mousse.



VORSPEISEN

Unsere Auswahl an Käsesorten. Gereifter 12€
Ziegenkäse, Schafskäse und frischer Ziegenkäse,
dazu Aprikosenmarmelade und hausgemachte Ananas.



Gänseleberpastete in Tomatenform, 15.50€
auf schwarzem Olivenboden und mit Crackern.



Zarte, knusprige Bratkartoffeln, 9€
Salsa Brava, Gurken-Aioli und Griebenpulver



Kroketten aus Wolfsbarsch und Spirulina-Algen 9.50€
und Mayonnaise aus schwarzem Knoblauch.



Kroketten aus Spinat, 9.50€
Pinienkernen und Tomatencreme.



Salat mit in Knoblauch und Paprika 13€
gebratene Garnelen und leicht
gewürztem Cocktailsaucenschaum.



Burrata-Salat mit gerösteter 13.50€
Auberginencreme, warmen Tomaten,
Basilikum-Balsamico-Dressing und knusprigem Schinken.



In Streifen geschnittene Zucchini 11€
mit saurem Apfeldressing, Ziegenkäse,
eingelegter Rettich und Limonenmayonnaise.



Thunfischtartar, asiatisches Rote-Beete-Dressing, 17€
Avocadocreme und Senf-Zitrus-Sorbet.



Taco mit Hähnchen-Koftas aus 10€
Freilandhaltung in Paprikawürze und Crudité.



Gebratene Udon-Nudeln, 11.50€
Garnelen, Shitake-Pilze und Gemüse.



AUS DEM MEER

Auf 65 Grad gratinierter 18€
Kabeljau auf Gemüse-Ratatouille.



Seebarsch gefüllt mit 16.50€
Meeresfrüchten, Zitronensauce, Kapern und Safran.



Oktopus auf getrüffltem Parmentier, 18€
Kimchi-Mayonnaise, Paprika und nativem Olivenöl.



VOM LAND

Rinderlende, Angus Rindfleisch 21€
aus Uruguay, Kartoffel-Pilz-Creme.



Stück aus dem Schulterberich der Lende 17€
des iberischen Schwein, sautiertes Gemüse mit
Tomatenchutney und in Salz geschwenkten Kartoffeln
(Papas arrugadas) mit kanarischer Sauce.



Fleischbällchen aus iberischem 16.50€
Schweinefleisch in Erdnusssoße mit pikanter Note.



Bei geringer Temperatur zubereitete 18€
Lammterriner, Süßkartoffel-Millefeuille,
im eigenen Saft und ein Hauch von Minze.



PASTA UND REIS

Cremiger Reis mit Garnelen, 21€
Pilzen, getoastetem Knoblauch und Algenbett.



Cannelloni mit Kalbsragout gefüllt, 16€
gewürzt mit Kokosbechamel und Kardemon.



Gnocchi mit Birnen-Tomaten-Eintopf, 10.50€
Pestoschaum und geräuchertem Käse.



DESSERTS

Süßer Kuss. 8€
Kokos-Semifreddo,
Mangosorbet, auf Kokos und Minze.



Schokoladentraum mit Haselnüssen. 8€
Schokoladencouleur, Haselnuss-Himbeer-creme
und Tahiti-Vanilleeis.



Erdbeerüberraschung mit Sahne. 8€
Erdbeersuppe mit Ingwer und Limette,
Mousse aus griechischem Joghurt und Sahne.



DEUTSCH



ALÉRGENOS

- | | | |
|--|--|--|
|  Huevos |  Mostaza |  Soja |
|  Moluscos |  Crustáceos |  Pescado |
|  Frutos de Cáscara |  Cacahuets |  Granos de Sésamo |
|  Apio |  Gluten |  Lácteos |
|  Dióxido de Azufre y Sulfitos | | |

ALLERGENIC

- | | | |
|--|--|--|
|  Eggs |  Mustard |  Soy |
|  Mollusc |  Crustacean |  Fish |
|  Nuts |  Peanuts |  Sesame Grains |
|  Celery |  Gluten |  Dairy |
|  Sulfur Dioxide and Sulphites | | |

ALLERGENE

- | | | |
|--|---|---|
|  Eier |  Senf |  Soja |
|  Weichtier |  Krustentier |  Fisch |
|  Kern |  Erdnuss |  Sesamkörner |
|  Sellerie |  Gluten |  Milchprodukte |
|  Schwefeldioxid und Sulfite | | |

PARQUE
ROMÁNTICO
BUNGALOWS

murhotels.com

