

A detailed botanical illustration of various tropical plants, including banana leaves, bird of paradise flowers, and other colorful blooms, set against a white background.

CARTA RESTAURANTE





Trabajamos para crear un espacio donde disfrutar de momentos inolvidables y especiales con personas a las que amamos en el más amplio sentido. Dirigimos nuestras energías y saber hacer para que aquellos que nos visiten conozcan y se enamoren de las virtudes de Parque Romántico.

Productos de calidad tratados con respeto y cuidado. Servicio y trato cercano porque creemos firmemente en la idea de que todo lo que se haga con cariño y amor adquiere otra dimensión que sólo es perceptible para aquellos que vengan a disfrutar y dejarse llevar por esta experiencia.

We work to create a space where you can enjoy unforgettable and special moments with the people you love in its widest sense. Our energy and *savoir-faire* are aimed to make anyone who visits know and fall in love with Parque Romántico's virtues.

Quality products treated with care and respect with a warm and friendly service, because we firmly believe in the idea that everything made with love and affection acquires another dimension only perceptible for those who come to enjoy and let themselves be submerged in this experience.

ESPAÑOL

PORQUE PARA MULTIPLICAR LA FELICIDAD ES IMPORTANTE COMPARTIRLA

Variedad de quesos canarios..... 12€
acompañado de mermelada de higos.



El tomate de nuestra huerta. Foie mi cuit, 15€
tierra de aceitunas negras y galletas saladas.



Papas en 2 frituras, salsa brava, polvo..... 8,50€
de chicharrón y alioli de ajos confitados.



Croquetas melosas de cherne 8€
y algas con alioli de ajo negro.



Ensalada de langostinos, aguacate..... 12,90€
y espuma de salsa cocktail ligeramente picante.



Tartar de atún con aliño de remolacha..... 15€
asiática y helado de mostaza dulce.



Udón salteados con calamar,..... 10€
langostinos, verduras y shiitake.



DEL MAR

Langostinos salteados al ajo, 13,90€
pimentón dulce y reducción de vino fino.



Pulpo sobre parmentier trufada 15,60€
con toque mahonesa de kimchi, sal de escamas,
pimentón De La Vera y AOVE.



Bacalao confitado a baja temperatura..... 18€
gratinado sobre pisto de verduras.



Cherne sobre nuestra crema de caldo..... 17,50€
de pescado y aire de cilantro.



Arroz cremoso de bogavante, setas, 19,50€
ajo tostado y coral de algas.



DE LA TIERRA

Solomillo Uruguayo Angus sobre cremoso..... 19,50€
de papa ahumada y verduras de temporada.



Pluma ibérica sobre salteado de verduras..... 15,80€
con chutney de tomate y sus arrugadas con mojo.



Canelón de rabo de ajo con suave..... 16€
bechamel trufada, queso de cabra y polvo
de cortezas de cerdo.



Costillas de cerdo lacadas a la barbacoa..... 14,50€
acompañadas de papas salteadas con ajo y tomillo.



DE LA HUERTA (NUESTRAS OPCIONES VEGETARIANAS)

Croquetas de boletus con..... 8€
crema de tomate deshidratado.



Ensalada templada de falafel y..... 12,90€
rulo de cabra con aliño de yogur
griego y remolacha asada.



Carpaccio de calabacín queso de cabra..... 10,50€
aguacate y aliño de manzana Granny Smith.



Arroz meloso. De verduras y boletus..... 16€



POSTRES

Dulce Beso. Cremoso de coco 7,50€
con núcleo de mango y tierra de menta y albahaca.



Deseo de Chocolate y Avellanas. 8€
Coulant de chocolate 70%, cremoso
de chocolate blanco con avellanas,
toques de frambuesa y helado de vainilla.



ENGLISH

HAPPINESS SHARED IS A HAPPINESS DOUBLED

Selection of local cheeses 12€
served with fig jam.



Tomatoes fresh from our garden. Foie gras mi cuit 15€
served with dried, ground black olives and crackers.



Twice-fried chips, spicy tomato sauce, 8,50€
powdered pork crackling, and confit garlic aioli.



Creamy wreckfish and seaweed 8€
croquettes with black garlic aioli.



King prawn and avocado salad with 12,90€
a delicately spiced cocktail sauce foam.



Tuna tartare with Asian beetroot 15€
dressing and sweet mustard ice cream.



Udon noodles stir-fried with squid, 10€
king prawns, vegetables, and shiitake mushrooms.



FROM THE SEA

King prawns stir-fried in garlic, 13,90€
mild paprika, and a fino sherry reduction.



Octopus on truffle-infused parmentier 15,60€
potatoes with a hint of kimchi mayonnaise,
salt flakes, De la Vera paprika, and extra-virgin olive oil.



Slow-cooked confit of cod gratin 18€
served on a bed of ratatouille.



Wreckfish served on our cream 17,50€
of fish soup with a hint of coriander.



Creamy lobster rice with wild mushrooms, 19,50€
roasted garlic, and seaweed coral.



FROM THE LAND

Uruguayan Angus steak on creamy 19,50€
smoked potato with seasonal vegetables.



Iberian feather steak on sautéed vegetables 15,80€
with tomato chutney, Canarian wrinkly potatoes
with spicy mojo sauce.



Veal tail cannelloni with creamy 16€
truffle-infused bechamel, goat's cheese,
and powdered pork crackling.



Barbecued pork ribs served with 14,50€
potatoes sautéed with garlic and thyme.



FROM THE GARDEN (OUR VEGETARIAN OPTIONS)

Mushroom croquettes with 8€
dehydrated cream of tomato soup.



Warm falafel and creamy goat's 12,90€
cheese salad with a Greek yoghurt
and roasted beetroot dressing.



Courgette carpaccio with goat's cheese, 10,50€
avocado, and Granny Smith apple dressing.



Creamy rice with vegetables 16€
and penny bun mushrooms.



DESSERTS

Sweet kiss. Creamy coconut 7,50€
with a mango centre, served on ground mint and basil.



Chocolate and hazelnut desire. 8€
70% chocolate coulant, creamy white chocolate
with hazelnuts, a hint of strawberry, and vanilla ice cream.



DEUTSCH

DENN DAS SCHÖNSTE GLÜCK IST GETEILTES GLÜCK

Verschiedene kanarische Käsesorten 12€
mit Feigenmarmelade.



Tomaten aus unserem Garten. Halbgegarnte 15€
Foie gras, pürierte schwarze Oliven und Salzcracker.



Pommes frites doppelt frittiert, scharfe Soße, 8,50€
granulierte Schweineschwarte
und Mayonnaise mit confiertem Knoblauch.



Sämige Wrackbarsch-Algen-Kroketten 8€
mit Soße aus schwarzem Knoblauch.



Salat mit Riesengarnelen, Avocado 12,90€
und leicht pikantem Cocktailsoßenschaum.



Thunfischtartar mit asiatischem 15€
Rote-Bete-Dressing und süßem Senfeis.



Gebratene Udon mit Tintenfisch, 10€
Riesengarnelen, Gemüse und Shiitake.



AUS DEM MEER

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch, 13,90€
edelsüßem Paprikagewürz und Sherryreduktion.



Tintenfisch auf getrüffeltem Kartoffelpüree 15,60€
mit einem Hauch Kimchi-Mayonnaise, Salzflocken,
La-Vera-Paprikagewürz und Premium-Olivenöl.



Auf niedriger Temperatur confierter 18€
Kabeljau überbacken auf Gemüse- ratatouille.



Wrackbarsch auf unserer Fischcremesuppe 17,50€
mit einem Hauch von Koriander.



Cremiger Reis mit Hummer, Pilzen, 19,50€
geröstetem Knoblauch und Algenkoralle.



VOM FESTLAND

Filet vom uruguayischen Angusrind auf 19,50€
cremigem Räucherkartoffelpüree und Gemüse der Saison.



Kamm vom iberischen Schwein auf 15,80€
gebratenem Gemüse mit Tomatenchutney
und Salzkartoffeln mit kanarischer Würzsoße.



Jungrindschwanz-Cannelloni mit milder 16€
getrüffelter Béchamelsoße, Ziegenkäse und
gemahlener Schweinerinde.



Lackierte Schweinerippen vom Grill 14,50€
mit Bratkartoffeln, Knoblauch und Thymian.



AUS DEM GARTEN (UNSERE VEGETARISCHEN GERICHTE)

Steinpilzkroketten mit 8€
Trockentomatencreme.



Warmer Falafel-Ziegenkäse-Salat mit 12,90€
Dressing aus griechischem Joghurt
und gebratener Roter Bete.



Zucchini-Carpaccio, Ziegenkäse, Avocado 10,50€
und Granny-Smith-Apfeldressing.



Gemüse-Steinpilz-Risotto. 16€



NACHSPEISEN

Süßer Kuss. Kokoscreme mit 7,50€
Mangokern und Minze-Basilikum-Püree.



Schoko-Haselnuss-Traum. 8€
Coulant au Chocolat 70 %, weiße Schokoladencreme
mit Haselnüssen, Himbeeranklängen und Vanilleeis.



ALLERGENIC

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

ALÉRGENOS

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

ALLERGENE

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

The background is a detailed botanical illustration featuring various tropical plants. Large green leaves with prominent veins are scattered throughout. Several clusters of flowers are visible, including one with red and yellow petals in the upper left, another with red and yellow petals in the lower left, and a red flower cluster on the right. A thin orange square frame is centered on the page, enclosing the text and a logo.

PARQUE
ROMÁNTICO
BUNGALOWS

murhotels.com

