



CARRITA

RESTAURANTE



MURHOTELS.COM

STARTERS

“The Tomato from Our Garden”. Trompe l’oeil of foie mi cuit tomato on a bed of black olive and savoury biscuit.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Creamy croquettes of wreckfish and spirulina seaweed with black garlic aioli.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Creamy boletus and shiitake croquettes with a touch of Sriracha mayonnaise.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Salad of prawns sautéed with garlic and paprika, avocado and a slightly spicy cocktail sauce foam.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Bowl of the Orient. Cold couscous, roasted pumpkin, feta cheese, falafel with mango curry dressing.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Tomato and pine nut tartare, balsamic dressing with basil and figs, and fresh milk burrata cheese.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Tuna tartare marinated in Greek yoghurt and our teriyaki sauce, avocado cream and wakame seaweed salad.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Thinly sliced courgette, mature goat’s cheese, lime mayonnaise and Granny Smith apple vinaigrette.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Our candied and fried potatoes, candied garlic mayonnaise foam and a touch of hot sauce.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Free-range chicken koftas, cold pepitoria sauce, and sweet and spicy chipotle chilli and pickled onion sauce.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Beef tail stew brioche with reduced gravy, creamy mustard and honey sauce, and pickles.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

RICE AND PASTA

Spinach and ricotta ravioli, blue cheese sauce and sweet roasted pear cream.

🍴🍷🍷

Udon noodles sautéed with seasonal mushrooms and vegetables, soy sauce, garlic and ginger, and thin slices of dried bonito.

🍴🍷🍷🍷🍷

Creamy rice with boletus mushrooms and beetroot, mature goat’s cheese and pickled vegetables.

🍴🍷🍷🍷

21

9,5

9,5

15

14,5

15

23

12,5

10

16

15

ENGLISH

FROM THE SEA

Sea bass stuffed with seafood and vegetables, served with lemon and caper sauce.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Low-temperature salmon, vegetables and an orange and ginger reduction.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Octopus on truffled parmentier cream, kimchi mayonnaise, paprika and extra virgin olive oil.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Sautéed prawns with our version of yellow curry and steamed jasmine rice.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

21

22

24

20

OUR MEATS

Uruguay-Angus beef sirloin, smoked mashed potatoes and seasonal vegetables.

🍴

100% Iberian pork pluma (boneless flank), seasonal vegetables and wrinkled potatoes with mojo sauce.

🍴

Roast duck breast on a bed of mashed potatoes and parsnips, served with a sweet and sour red berry sauce.

🍴🍷🍷🍷

Terrine of comfit suckling pig, mashed potatoes and roasted apples, and cider reduction.

🍴🍷🍷🍷🍷

26

25

22

25

DESSERTS

Chocolate desire. Valrhona Guanaja chocolate lava cake, Tahitian vanilla ice cream and red berry coulis.

🍴🍷🍷🍷🍷

Sweet kiss. Light coconut bavaoise, streusel and mango sorbet.

🍴🍷🍷🍷🍷

The romantic. Our recipe for creamy caramel and cinnamon speculoos biscuit cheesecake.

🍴🍷🍷

Strawberries and cream surprise. Greek yoghurt mousse, strawberry soup with lime and ginger, and lemon sorbet.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷

10

10

10

9

VORSPEISEN

„Tomaten aus unserem Garten“ Falsche Tomate aus Entenleber Foie Mi Cuit auf schwarzen Oliven mit Salzgebäck.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Cremige Fischkroketten (Barsch) mit Spirulina-Algen und Aioli aus schwarzem Knoblauch.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Cremige Kroketten aus Steinpilzen und Shiitake mit einem Hauch Sriracha-Mayonnaise.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Salat mit in Knoblauch und Paprikapulver gebratenen Garnelen, Avocado und leicht scharfer Cocktail-Schaumsauce.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Bowl des Orients. Kalter Couscous, gerösteter Kürbis, Feta-Käse, Falafel mit Curry-Mango-Dressing.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Tomaten-Pinienkern-Tartar mit Basilikum-Balsamico-Vinaigrette, Feigen und frischer Burrata.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Thunfisch-Tartar, mariniert in griechischem Joghurt und Teriyaki-Sauce, mit Avocado-Creme und Wakame-Algensalat.

🍴🍷🍷🍷🍷

Dünne Zucchini-scheiben mit gereiftem Ziegenkäse, Limetten-Mayonnaise und einer Vinaigrette aus Granny-Smith-Äpfeln.

🍴🍷🍷🍷🍷

Confierte und frittierte Kartoffeln mit Knoblauch-Mayonnaise-Schaum und einem Hauch scharfer Sauce.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Tacos mit Köfte aus Hühnerfleisch, kalter Eigelbcreme und süß-scharfer Chipotle-Chili-Sauce mit eingelegter Zwiebel.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Brioche mit Ragout vom Ochsenchwanz, Reduktion des Bratensafts, cremiger Senf-Honig-Sauce und eingelegtem Gemüse.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

21

9,5

9,5

15

14,5

15

23

12,5

10

16

15

REIS- UND NUDELGERICHTE

Ravioli mit Spinat und Ricotta, in einer Blauschimmelkäse-Sauce und süßer Creme aus gebackenen Birnen.

🍴🍷🍷

Gebratene Udon-Nudeln mit saisonalen Pilzen und Gemüse, Sojasauce, Knoblauch, Ingwer und feinen Scheiben getrockneten Thunfisch.

🍴🍷🍷🍷🍷

Cremiger Reis mit Steinpilzen und Roter Bete, Ziegenkäse und eingelegtem Gemüse.

🍴🍷🍷🍷

19

21

24

FISCHGERICHTE

Seebarsch, gefüllt mit Meeresfrüchten und Gemüse, dazu eine Sauce aus Zitrone und Kapern.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Bei Niedrigtemperatur gegarter Lachs, Gemüse und eine Orangen-Ingwer-Reduktion.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Krake auf getrüffelter Kartoffelcreme, Kimchi-Mayonnaise, Paprika und Natives Olivenöl extra (EVOO).

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Gebratene Garnelen in gelber Currysauce, dazu gedämpfter Jasminreis.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

21

22

24

20

FLEISCHGERICHTE

Rinderfilet vom Uruguay-Angus, mit geräuchertem Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse.

🍴

100 % iberisches Schweinefleisch (Federstück), mit saisonalem Gemüse und kleinen Kartoffeln mit Mojo-Sauce.

🍴

Gebratene Entenbrust auf Kartoffel- und Pastinakenpüree, mit einer süß-sauren Sauce aus roten Früchten.

🍴🍷🍷🍷

Terrine vom geschmorten Spanferkel, Kartoffelpüree, gebackene Äpfel und eine Reduktion aus Apfelwein.

🍴🍷🍷🍷🍷

26

25

22

25

DESSERTS

Schokoladentraum Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern aus Guanaja-Schokolade von Valrhona, Eis aus Tahiti-Vanille und rotem Fruchtcoulis.

🍴🍷🍷🍷🍷

Süßer Kuss Leichte Kokos-Bavaoise mit Streusel und Mangosorbet.

🍴🍷🍷🍷🍷

Romantische Verführung Cremiger Käsekuchen mit Spekulatius-Karamell und Zimt.

🍴🍷🍷

Erdbeer-Überraschung mit Sahne Mousse aus griechischem Joghurt, Erdbeersoße mit Limette und Ingwer sowie Zitronensorbet.

🍴🍷🍷🍷🍷🍷

10

10

10

9

DEUTSCH

VOORGERECHTEN

“De Tomaat uit Onze Eigen Tuin” – Een creatieve interpretatie van tomaat met foie mi-cuit, op een bodem van zwarte olijf en hartige crumble. 21



Romige kroketjes van cherne (witte vis) en spirulina-zeewier, met alioli van zwarte knoflook. 9,5



Romige kroketjes van boletus en shiitake, met een vleugje sriracha-mayonaise. 9,5



Salade met gebakken gamba's met knoflook en paprikapoeder, avocado en een licht pittig schuim van cocktailsaus. 15



Bowl van het Oosten – Koude couscous, geroosterde pompoen, feta, falafel en een curry-mango dressing. 14,5



Tartaar van tomaat en pijnboompitten, met balsamico-dressing van basilicum en vijg, geserveerd met burrata van verse melk. 15



Tartaartje van tonijn, gemarineerd in Griekse yoghurt en onze teriyakisaus, met avocadocrème en wakame-zeewiersalade. 23



Dunne plakjes courgette met gerijpte geitenkaas, limoen-mayonaise en een vinaigrette van Granny Smith-appel. 12,5



Onze langzaam gegaarde en daarna gefrituurde aardappelen, met schuim van gekonfijte knoflookmayonaise en een vleugje pikante saus. 10



Taco met kofta's van scharrelkip, koude pepitoriasaus en een zoet-pittige chipotle-chilisaus met ingelegde ui. 16



Briochebroodje met gestoofd runderrund (ossenstaart) en een reductie van het eigen braadvocht, romige mosterd-honingsaus, ingelegde groenten en gerijpte kaas. 15



RIJST EN PASTA

Ravioli gevuld met spinazie en ricotta, met een blauwekaassaus en een zachte crème van geroosterde peer. 19



Gebakken udonnoedels met seizoenspaddenstoelen en groenten, op smaak gebracht met sojasaus, knoflook en gember, afgewerkt met dunne plakjes gedroogde bonito vis. 21



Smeuïge rijst met boletus en rode biet, met gerijpte geitenkaas en ingelegde groenten. 24



NEDERLANDS

UIT DE ZEE

Zeebaars gevuld met zeevruchten en groenten, met een saus van citroen en kappertjes. 21



Zalm op lage temperatuur gegaard, met groenten en een reductie van sinaasappel en gember. 22



Octopus op truffel-parmentiercrème, met kimchimayonaise, paprikapoeder en extra vierge olijfolie. 24



Gebakken gamba's met onze versie van gele curry, geserveerd met gestoomde jasmijnrijst. 20



ONZE VLEESGERECHTEN

Ossenhaas van Uruguay-Angus rund, met gerookte aardappelpuree en seizoensgroenten. 26



Pluma van 100% Iberisch varken. Mals vlees met seizoensgroenten en Canarische aardappelen met mojo. 25



Geroosterde eendenborst (magret) op puree van aardappel en pastinaak, met een zoetzure saus van rood fruit. 22



Terrine van gekonfijte speenvarken, met aardappelpuree, geroosterde appels en een reductie van cider. 25



DESSERTS

Chocoladeverlangen. Warm chocoladegebak van Guanaja-chocolade van Valrhona, met Tahiti-vanille-ijs en een coulis van rood fruit. 10



Zoete Kus. Luchtige kokosbavarois met streusel en mangosorbet. 10



La Romántica. Romige cheesecake op basis van speculoos, met karamel en kaneel volgens eigen recept. 10



Aardbeienverrassing met room. Mousse van Griekse yoghurt, aardbeiensoep met limoen en gember, en citroensorbet. 9



ALÉRGENOS

Huevos	Mostaza	Soja
Moluscos	Crustáceos	Pescado
Frutos de Cáscara	Cacahuetes	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		





Calle Dinamarca, 4
35100, Playa del Inglés
Tel. +34 928 507380

 @restauranteparqueromantico

 Tripadvisor

 murhotels.com

