



# CARRTA

## RESTAURANTE



[murhotels.com](http://murhotels.com)



**“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.**

The words passion, dedication and enthusiasm define us. We strive to grow day in and day out, to offer the very best products, to develop our technique, to improve our menu and to take care of every little detail. We've managed to make our customers feel at home by creating a comfortable, laid-back and unforgettable atmosphere.

We invite you to enjoy an amazing experience at “Parque Romántico” secure in the knowledge that we firmly believe in the idea that anything made with love and affection takes on a whole other dimension.

„Leidenschaft, Hingabe und Freude“ sind die drei Begriffe, die uns am besten beschreiben. Wir sind stets bemüht, uns weiterzuentwickeln, die besten Produkte anzubieten, uns Techniken anzueignen, unser gastronomisches Angebot zu verbessern und uns um jedes Details zu kümmern. Dank unserer familiären, komfortablen, entspannten und einzigartigen Atmosphäre haben wir es geschafft, dass sich unsere Gäste bei uns wie zu Hause fühlen.

Wir laden Sie herzlich ein, ein unvergessliches Erlebnis im „Parque Romántico“ zu genießen. Wir sind fest davon überzeugt, dass alles, was mit Freude und Liebe gemacht wird, immer etwas ganz Besonderes ist.

“Passie, toewijding en illusie” zijn de woorden die ons definiëren. We werken om elke dag te blijven groeien, de beste producten aan te bieden, de techniek te ontwikkelen, ons gastronomisch aanbod te verbeteren en om aandacht te besteden aan details. We zijn erin geslaagd om onze klanten zich thuis te laten voelen door een vertrouwde, comfortabele, ontspannen en onvergetelijke sfeer te creëren.

We nodigen u uit om te genieten van een geweldige ervaring in “Parque Romántico”, wetende dat we sterk geloven in het idee dat alles wat met zorg en liefde wordt gedaan een andere dimensie krijgt.

## ENTRANTES

Tabla de nuestra selección de quesos canarios ..... 14€  
Curado de cabra y oveja, semi curado de vaca,  
cabra y oveja y queso de cuajo vegetal acompañado  
de mermelada de piña y tostas caseras.



Falso tomate de foie mi cuit, ..... 18€  
tierra de aceituna negra y galleta salada.



Papas en dos frituras, tiernas y crujientes, ..... 10€  
salsa brava, alioli de ajo confitado y polvo de chicharrón.



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



Croquetas cremosas de setas ..... 9.50€  
con toque mahonesa de Sriracha.



Ensalada de langostinos salteados ..... 14€  
al ajo y pimentón, aguacate y espuma de salsa  
cocktail ligeramente picante.



Tomates marinados en aceite de albahaca, ..... 15€  
burrata, praliné de piñones tostados  
y aliño balsámico de higos.



Láminas de calabacín, ..... 12€  
vinagreta de manzana ácida,  
queso de cabra y mahonesa de lima.



Tartar de atún, tzatziki y ensalada de wakame. .... 21€



Taco de koftas de pollo de corral, ..... 12€  
crema de pepitoria y salsa dulce-picante  
de chile chipotle adobados.



Nuestra versión de curry de langostinos y verduras. .... 15€  
Deliciosa mezcla de especias y  
leche de coco acompañado de arroz basmati.



## PASTAS Y ARROCES

Arroz cremoso de setas de temporada ..... 24€  
y prensado de osobuco de ternera.



Pasta rellena de ricotta y ..... 18€  
espinaca a la crema de queso azul y pera.



## DE LA TIERRA

Solomillo de ajo, nuestra parmentier ..... 24€  
ahumada y verduras de temporada.



Pluma de cerdo ibérico, verduras salteadas ..... 23€  
con chutney de tomate y sus papas arrugadas con mojo.



Magret de pato, salsa agridulce ..... 19€  
de cerezas y puré de chirivías



Terrina de cordero a baja temperatura, ..... 21€  
reducción de su jugo, batata y toques de menta.



## DEL MAR

Bacalao a baja temperatura gratinado ..... 19€  
al ajo tostado y salsa de ñoras y avellanas.



Lubina rellena de marisco, ..... 18€  
salsa de limón, alcaparras y azafrán.



Pulpo sobre crema de papa trufada, ..... 19€  
mahonesa de kimchi, pimentón y AOVE.



## POSTRES

Romántico. .... 10€  
Mousse ligera de plátano y maracuyá,  
helado de coco y tierra de plátano.



Deseo de chocolate con avellanas ..... 10€  
Coulan de chocolate, cremoso de avellana,  
coulis de fresa y helado de vainilla Tahití.



Sorpresa de fresas ..... 9€  
Sopa de fresas con jengibre y lima  
y mousse de yogur vegetal.



Tarta de queso. Con queso de cabra de cuajo ..... 9€  
100 % vegetal y mermelada de arándanos.



# ESPAÑOL

## STARTERS

Cheese platter featuring a selection of Canarian cheese 14€  
Cured goat and sheep cheese, semi-cured cow cheese,  
goat and sheep cheese and vegetable rennet goat cheese  
served with pineapple jam and homemade toast.



False tomato with foie gras micuit, ..... 18€  
black olive soil and savoury cracker.



Tender and crispy potatoes, cooked in two ..... 10€  
different ways brava sauce, garlic confit aioli and pok powder.



Creamy wreckfish and spirulina ..... 9.50€  
seaweed croquettes with black garlic mayonnaise.



Creamy mushroom croquettes ..... 9.50€  
with a touch of Sriracha mayonnaise.



Sautéed prawns salad with garlic ..... 14€  
and paprika, avocado and mildly s  
picy cocktail sauce foam.



Tomatoes marinated in basil oil ..... 15€  
with burrata, toasted pine nuts praline  
and fig balsamic dressing.



Courgette slices, ..... 12€  
sour apple vinaigrette,  
goat cheese and lime mayonnaise.



Tuna tartare, tzatziki and wakame salad. .... 21€



Free-range chicken koftas taco, ..... 12€  
pepitoria cream and sweet and spicy  
chiplote chilli adobo sauce.



Our version of a prawns and vegetables curry. .... 15€  
Delicious blend of spices and coconut milk  
served with basmati rice.



## PASTA AND RICE DISHES

Creamy rice with seasonal mushrooms ..... 24€  
and pressed veal osso buco.



Pasta stuffed with ricotta ..... 18€  
and spinach with blue cheese and pear cream.



# ENGLISH

## TURF

Aged sirloin steak, our smoked parmentier ..... 24€  
potatoes and seasonal vegetables.



Iberian pork fillet, sautéed vegetables ..... 23€  
with tomato chutney and our papas arrugadas  
(wrinkled potatoes) with mojo sauce.



Duck breast, sweet and sour ..... 19€  
cherry sauce and parsnip purée.



Slow-cooked terrine of lamb, au jus reduction, ..... 21€  
sweet potato and touches of mint.



## SURF

Slow-cooked cod au gratin with ..... 19€  
toasted garlic and black pepper and hazelnut sauce.



Sea bass stuffed with seafood, ..... 18€  
lemon sauce, capers and saffron.



Octopus on truffled potato cream, ..... 19€  
kimchi mayonnaise, paprika and EVOO.



## DESSERTS

Romantic. .... 10€  
Light banana and passion fruit mousse,  
coconut ice cream and banana earth.



Chocolate hazelnut delight ..... 10€  
Chocolate coulant, hazelnut cream,  
strawberry coulis and Tahitian vanilla ice cream.






Strawberry surprise ..... 9€  
Strawberry soup with ginger and lime  
and vegetable yoghurt mousse.












Cheesecake. With 100% vegetable rennet ..... 9€  
goat's cheese and blueberry jam.











## VORSPEISEN

- Käseplatte mit einer Auswahl an Käsesorten ..... 14€  
der Kanarischen Inseln. Gereifter Ziegen- und Schafskäse,  
mittelgereifter Käse aus Kuhmilch, Schafsmilch  
und Ziegenkäse mit pflanzlichem Lab mit  
Ananasmarmelade und selbst gebackenem Toastbrot.  
 
- Falsche Tomate aus Entenleber Foie Mi Cuit ..... 18€  
auf schwarzen Oliven mit Salzgebäck.  
  
- Zarte und knusprig frittierte Kartoffeln, ..... 10€  
scharfe Soße, Aioli aus confiertem Knoblauch  
und Chicharrón-Pulver.  
    
- Cremige Fischkroketten (Barsch) ..... 9.50€  
mit Spirulina und Mayonnaise aus schwarzem Knoblauch.  
    
- Cremige Pilzkroketten mit Sriracha-Mayonnaise. .... 9.50€  
    
- Salat mit in Knoblauch und Paprikapulver ..... 14€  
gebratenen Garnelen, Avocado und leicht  
scharfer Cocktail-Schaumsauce.  
    
- In Basilikumöl eingelegte Tomaten, ..... 15€  
Burrata, Pinienkernenpraliné und Feigen-Basilikum-Dressing.  
  
- Zucchinischeiben, saure ..... 12€  
Apfel-Vinaigrette, Ziegenkäse  
und Limettenmayonnaise.  
  
- Thunfischtatar, Zaziki und Wakame-Salat ..... 21€  
    
- Tacos mit Köfte aus Hühnerfleisch, ..... 12€  
Eigelbcreme und süß-scharfe Soße  
aus marinierten Chiplote-Chilis.  
    
- Unser Garnelen-Gemüse-Curry. .... 15€  
Köstliche Gewürzmischung, Kokosmilch  
und als Beilage Basmati-Reis.  
    













## PASTA UND REISGERICHTE

- Cremiges Reisgericht mit Pilzen der Saison ..... 24€  
und püriertem Ossobuco.  
   
- Pasta mit Ricotta-Spinat-Füllung ..... 18€  
und Creme aus Blauschimmelkäse und Birnen.  
    











## FLEISCHGERICHTE

- Rinderfilet, unser geräuchertes Parmentier ..... 24€  
und Gemüse der Saison.  

- Iberisches Schweinefleisch (Federstück), ..... 23€  
sautiertes Gemüse mit Tomatenchutney  
und Runzelkartoffeln mit Mojo.  

- Entenbrust, süßsaure Kirschsauce und Pastinakenpüree. 19€  
   
- Terrine aus Lammfleisch, gegart bei niedrigen ..... 21€  
Temperaturen mit einer Reduktion des Fleischsaftes,  
Süßkartoffeln und Minze.  
 

## FISCHGERICHTE

- Bei niedrigen Temperaturen gegarter Kabeljau, ..... 19€  
überbacken, mit geröstetem Knoblauch und Soße  
aus getrocknetem Paprika und Haselnüssen.  
    
- Seebarsch gefüllt mit Meeresfrüchten, ..... 18€  
Zitronensauce, Kapern und Safran.  
    
- Tintenfisch auf getrüffelter Kartoffelcreme, ..... 19€  
Kimchi-Mayonnaise, Paprika und Natives Olivenöl extra (EVOO).  
 

## NACHTISCH

- Romantisch ..... 10€  
Leichtes Bananen- und Maracujamousse,  
Kokosnusseis und Bananen.  
  
- Schokoladentraum mit Haselnüssen ..... 10€  
Schokoladencoulant, Haselnusscreme,  
Erdbeer-Coulis und Eis aus Tahiti-Vanille.  
   
- Erdbeerüberraschung ..... 9€  
Erdbeercreme mit Ingwer,  
Limetten und Mousse aus pflanzlichem Joghurt.  

- Käsekuchen. Aus Ziegenkäse mit 100 % ..... 9€  
pflanzlichem Lab und Preiselbeermarmelade.  
 

# DEUTSCH

## STARTERS

Kaasplank met onze selectie van Canarische kazen ..... 14€  
Gezouten geiten- en schapenvlees, halfgezouten koe-,  
geiten- en schapenvlees en plantaardig geitenstremsel  
met ananasjam en huisgemaakte toast.



Foie mi cuit van valse tomaat op een ..... 18€  
bedje van zwarte olijven en gezouten biscuit.



Twee soorten gebakken aardappelen, ..... 10€  
zacht en krokant, bravasaus, gekonfijte knoflookaioli  
en varkenszwoerdpoeder.



Kroketjes met honingzoete tandbaars ..... 9.50€  
en spirulina-algen en mayonaise van zwarte knoflook.



Romige champignonkroketjes ..... 9.50€  
met een vleugje Sriracha mayonaise.



Gesauteerde garnalensalade ..... 14€  
met knoflook en paprika, avocado en mousse  
van licht pikante cocktailsaus.



Tomaten gemarineerd in basilicumolie, ..... 15€  
burrata, geroosterde pijnboompittenpraliné  
en vijgenbalsamicodressing.



Courgetteschijfjes, ..... 12€  
zure appelvinaigrette, geitenkaas en limoenmayonaise.



Tonijntartaar, tzatziki en wakame salade. .... 21€



Scharrelkip kofta taco, ..... 12€  
pepitoria crème en zoet-pittige  
chiplote pepersaus in marinade.



Onze versie van curry met garnalen en groenten. .... 15€  
Heerlijke mix van kruiden en kokosmelk met basmatirijst.



## PASTA EN RIJST

Romige rijst met seizoenspaddestoelen ..... 24€  
en geperste osso buco van rundvlees.



Pasta gevuld met ricotta ..... 18€  
en spinazie in een crème van blauwe kaas en peer.



# NEDERLANDS

## VAN HET LAND

Entrecote, onze gerookte parmentier ..... 24€  
en seizoensgroenten.



Pluma van Iberisch varkensvlees, ..... 23€  
gesauteerde groenten met tomatenchutney  
en gerimpelde aardappelen met mojosaus.



Eendenborst, zoetzure kersensaus ..... 19€  
en puree van pastinaak



Terrine van lamsvlees op lage temperatuur, ..... 21€  
reductie van het sap, zoete aardappel en een vleugje munt.



## UIT DE ZEE

Kabeljauwgratin op lage temperatuur ..... 19€  
met geroosterde knoflook en een saus van ñoras en hazelnoot.



Zeebaars gevuld met zeevruchten, ..... 18€  
citroensaus, kappertjes en saffraan.



Octopus op truffelaardappelcrème, ..... 19€  
kimchimayonaise, paprika en EVOO.



## DESSERTS

Romantisch. .... 10€  
Lichte mousse van banaan en passievrucht,  
kokosijs op een bedje van banaan.



Hazelnoot-chocoladedroom ..... 10€  
Chocoladecoulant, hazelnootcrème,  
aardbeien coulis en Tahiti-vanille-ijs.



Strawberry surprise ..... 9€  
Strawberry soup with ginger and lime  
and vegetable yoghurt mousse.



Aardbeienverassing 'Aardbeiensoep' ..... 9€  
met gember en limoen en plantaardige yoghurtmousse.



## ALÉRGENOS

- |  |  |  |
|--|--|--|
|  Huevos                       |  Mostaza    |  Soja             |
|  Moluscos                     |  Crustáceos |  Pescado          |
|  Frutos de Cáscara            |  Cacahuètes |  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 BUNGALOWS  
ROMÁNTICO

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

 @restauranteparqueromantico

 Tripadvisor

 murhotels.com

