CARTA
RESTAURANTE

PARQUE ROMÁNTICO
BUNGALOWS

PARQUE ROMÁNTICO
BUNGALOWS

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 añojo 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. Halbgegarte ..... 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 Gemüseratatouille.

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.

ALÉRGENOS

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

ALLERGENIC

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

ALLERGENE

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

PARQUE ROMÁNTICO

BUNGALOWS

murhotels.com

ESPUMOSOS SPARKLING WINES

		€
Codorniu 1551 Brut Nature D. Cava - Macabeo, Xarel·lo y Parellada	20 / 75 cl	6.00 / 14.00
Anna de Codorniu Brut Nature Reserva D. Cava - Chardonnay, Parellada, Xarel·lo y Macabeo		19.50
Gran Codorniu Pinot Noir Brut D. Cava - Pinot Noir		28.00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut AOC Champagne - Pinot Noir, Chardonnay y Meunier	37,5 / 75 cl	43.00 / 70.00
Möet & Chandon Brut AOC Champagne - Pinot Noir, Chardonnay y Meunier	37,5 / 75 cl	36.00 / 60.00

BLANCOS WHITE WINES

Vandama Blanco DO Gran Canaria - Moscatel, Negramoll y Listán Blanco		20.00
Tajinaste Seco DOP Islas Canarias - Listán Blanco	50 / 75 cl	16.00 / 18.00
Paisaje de las Islas 90 DOP Islas Canarias - Malvasía Aromática y Marmajuelo		20.50
Yaiza Seco / Semiseco DO Lanzarote - Malvasía Volcánica		19.00
Kentia DO Rías Baixas - Albariño		17.50
Peces de Ciudad (Vino ecológico) - Proyecto solidario DO Rueda - Verdejo		17.50
Calendas DO Navarra - Viura, Chardonnay y Moscatel		15.50
Castillo de Miraflores DO Rueda - Verdejo		15.00

ROSADOS ROSE WINES

Naranjas Azules VT Castilla y León - Garnacha		17.00
Ochoa de Lágrima DO Navarra - Garnacha y Cabernet Sauvignon		15.50
Mateus Rosé Portugal - Baga, Bastardo, Touriga Nacional y Tinta Roriz		14.00

TINTOS RED WINES

Mondalón DO Gran Canaria - Listán Negro y Tintilla		19.00
Agala Barrica Altitud 1175 DO Gran Canaria - Baboso Negro, Vijariego Negro y Tintilla	37,5 / 75 cl	16.50 / 21.50
Tío Uco DO Toro - Tinta de Toro		17.00
Figuero Roble DO Ribera del Duero - Tinto Fino		18.00
Figuero Crianza DO Ribera del Duero - Tinto Fino		24.00

TINTOS RED WINES

		€
Abadía Retuerta Selección Especial 92 VT Castilla y León - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah		29.00
Juan Gil 12 meses Et. Plata DO Jumilla - Monastrell		19.00
Ochoa Reserva DO Navarra - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot		22.50
Vizcarra Senda del Oro 91 DO Ribera del Duero - Tinto Fino	37,5 / 75 cl	15.00 / 17.50
Marta Maté DO Ribera del Duero - Tinto Fino		22.00
Pesquera Reserva DO Ribera del Duero - Tinto Fino		35.00
Tierra Crianza DOCa Rioja - Tempranillo y Garnacha	50 / 75 cl	16.00 / 18.50
La Hoja Crianza DOCa Rioja - Tempranillo		15.50
Viña Pomal Crianza DOCa Rioja - Tempranillo	50 / 75 cl	14.00 / 16.00
Viña Pomal Reserva DOCa Rioja - Tempranillo		22.50
Ostatu Gran Reserva 92 DOCa Rioja - Tempranillo y Graciano		32.00

VINO POR COPAS BY THE GLASS

Con Denominación de Origen **With Designation of Origin** Blanco, rosado o tinto / White, rose or red	150ml	4.00

OTRAS BEBIDAS OTHER DRINKS

CERVEZAS BEERS

Caña 0,25 l.	2.50
Jarra 0,40 l.	3.50
Tropical 0,33 l.	3.00
Dorada 0,33 l.	3.00
Sin alcohol	2.50

REFRESCOS Y AGUA SOFT DRINKS & WATER

Coca Cola / Light / Zero	2.50
Fanta Naranja o Limón	2.50
Sprite	2.50
Appletiser	3.00
Soda	2.50
Tónica	2.50
Agua con/sin gas	2.00

* Puntos de la **Guía Peñín** sobre vinos de España
'Guía Peñín' points. The most important international guide about Spanish wines.

IGIC incluido
Taxes included