OPEN HOURS

Abendessen
19:00 - 22:30
Mittwoch geschlossen

Palapa

BEACH CLUB

DINNER · DRINKS · TASTY · BEST

MENÚ NUIT

NEUES KULINARISCHES ERLEBNIS

DEGUSTATIONSMENÜ

Wir laden Sie ein, unser gastronomisches Menü voller Überraschungen und köstlicher Aromen zu probieren.
Jedes Gericht wurde ausgewählt und kreiert, um Ihren Gaumen und Ihre Sinne zu wecken, eine Kombination von Texturen, Aromen und Präsentationen von wahrer kulinarischer Qualität zu entdecken.
Sie werden vom ersten bis zum letzten Bissen neue Geschmackserlebnisse haben, Gerichte aus frischen, hochwertigen Zutaten, die von unseren talentierten Köchen sorgfältig zubereitet werden.
Unser Degustationsmenü wurde entwickelt, um Sie mit einer Vielzahl von köstlichen Aromen zu erfreuen, die sich gegenseitig ergänzen und ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis schaffen.
Probieren Sie es aus! Sie werden es nicht bereuen, den Palapa Beach Club gewählt zu haben.

GENIESSEN SIE UNSER COCKTAILS

Im Palapa Beach Club kreieren wir Cocktails voller fesselnder Aromen und erfrischender Überraschungen, die Sie bei unserer Cocktailverkostung genießen können. Von neu erfundenen Klassikern bis hin zu originellen Kreationen, jeder Schluck und jeder Cocktail hat seine eigene Essenz.
Wählen Sie drei Cocktails aus unserer abwechslungsreichen Speisekarte aus und gestalten Sie so Ihr persönliches Degustationserlebnis. Genießen Sie die einzigartige Kombination von Aromen und Texturen, die Sie mit jedem Schluck in ihren Bann ziehen wird. Machen Sie sich bereit, die Erfahrung zu erleben.

P.º Francisco Andrade Fumero, 38660 Playa de la Américas, Santa Cruz de Tenerife

Vorspeisen

Unwiderstehliche Auswahl an Geschmacksrichtungen, die den Appetit anregen

Burrata-Salat 11,95
mit kanarischen Tomaten Carpaccio und Pistazien-Pesto.

Gegrillter Oktopus 14,75
mariniert in roter kanarischer Mojo-Soße, begleitet von konfierten Kartoffeln mit rotem Pimentón de la Vera und Blumenkohlpüree.

Andalusische Mango Salmorejo 10,50
mit Topping aus knusprigem iberischem Schinken, gekochtem Ei und Lauch.

Thunfisch-Tatar 12,95
mariniert in Sojasauce und Ingwer.

Salat aus Ziegenkäse 11,85
mit grünem Blattsalat und Kirschtomaten, abgerundet mit unserer Haselnuss-Walnuss-Vinaigrette.

Lachs Tiradito 11,95
mit gelber Chili-Tigermilch nach Palapa-Art.

HAUPTGERICHTE

Gerichte, die die Sinne erfreuen

Thunfisch-Tataki in Sojasauce mariniert 18,95
mit Sesam auf Wakame-Algen und Togarachi-Mayonnaise.

Kabeljau-Rückenstück 18,75
bei niedriger Temperatur gegart, mit cremiger kanarischer Süßkartoffel und karamellisierten Zwiebeln.

Filet von der Dorade aus dem Atlantik 19,95
mit eingelegtem Gemüse der Saison.

Iberische Schweinebacke 20,95
im eigenen Saft mit Kartoffel-Parmentier.

Gebratenes Rinderfilet 20,95
nach peruanischer Art mit gelber Chili und weißem Reis.

Rinderlendensteak 21,95
mit Sauce Robert, begleitet von Mais und konfierten kanarischen Kartoffeln.

Quinoa in einem kanarischen Garten mit Tofu 12,75

PASTA

• **Handwerklicher Geschmack** •

Rigatoni al dente 12,25
mit kanarische Tomatensauce sowie Basilikum und Parmesankäse.

Pappardelle al dente 13,50
mit Buttersauce und Pistazienpesto.

Tagliatelle al dente 13,50
mit Sauce Américaine sowie Tomaten mit Meeresfrüchten.

Extras

Portion Pommes frites 3,75

Portion sautiertes Gemüse 3,75

Portion Papas arrugadas und Mojo canario 4,50

Portion weißer Reis 3,75

Kindermenü

für unsere kleinen Esser

- Milanesa vom Huhn
- Chicken Nuggets
- Mini-Burger
- Rigatoni mit Tomatensauce und Käse

kombinieren mit

- Pommes frites
- Gemüse
- Kartoffelpüree
- Früchte

Inklusive *Erfrischungsgetränk, Wasser, Saft oder Milch und 1 Kugel Vanille-, Erdbeer- oder Schokoladeneis.*

Pris: 8,50

Verkostung
TASTING

Mindestens 2 Personen

Mango-Salmorejo
Hart gekochtes Ei, knuspriger Schinken und Lauch.

Thunfisch-Tatar-Timbale

Kabeljau-Rückenstück
bei niedriger Temperatur gegart, mit cremiger kanarischer Süßkartoffel und karamellisierten Zwiebeln.

Kokosnuss und Ananas Stasis

Rinderlendensteak
mit originaler Sauce Robert, begleitet von Mais und konfierten kanarischen Kartoffeln.

Gesalzener Karamell-Brownie
mit köstlichem Vanilleeis.

45,00 pro Person

Nachspeisen

SÜSSE UND PIKANTE AROMEN

Gesalzener Karamell-Brownie mit köstlichem Vanilleeis.	7,50
Hausgemachter Käsekuchen mit roten Beeren, abgerundet mit unserer Waldbeerensauce.	7,50
Hausgemachter Karottenkuchen mit Schlagsahne.	7,50

NEUER COCKTAIL

"ERFRISCHEND UND EINMALIG"

Honey Rosemary Gin Fizz	9,50
Watermelon Cucumber Cooler	9,50
Raspberry Thyme Margarita	9,50
Pineapple Jalapeño Mojito	9,50
Strawberry Basil Smash	9,50
Peach Ginger Bellini	9,50
Grapefruit Thyme Gin Tonic	9,50
Orange Cardamom Old Fashioned	9,50

ALKOHOLFREI :

Strawberry Cucumber Cooler	7,50
Pineapple Mint Refresher	7,50

COCKTAIL TASTING

21,50 · 3 Cocktails inbegriffen

Honey Rosemary Gin Fizz
Watermelon Cucumber Cooler
Raspberry Thyme Margarita
Strawberry Basil Smash
Pineapple Jalapeño Mojito
Peach Ginger Bellini

DEGUSTATIONSMENÜ SPEISEN UND GETRÄNKE
66,50

Palapa

BEACH CLUB