Allergene - Allergènes

- Gluten
- Lácteos - Dairy - Produits laitiers - Milchprodukte
- Huevo - Egg - Œuf - Ei
- Sésamo - Sesame - Sésame - Sesam
- Cacahuetes - Peanuts - Arachides - Erdnüsse
- Frutos secos - Nuts - Fruits à coque - Nüsse
- Soja - Soy
- Apio - Celery - Céleri - Sellerie
- Pescado - Fish - Poisson - Fisch
- Crustáceos - Crustaceans - Crustacés - Krebstiere
- Moluscos - Molluscs - Mollusques - Weichtiere
- Altramuces - Lupin - Lupin - Lupinen
- Mostaza – Mustard – Moutarde - Senf
- E-X Sulfitos - Sulphites - Sulfites - Sulfite

MENÚ
PALAPA

UP! HOTEL
VULCANO

Snacks & Zum Teilen

Zwiebelringe 6.00€
Knusprig frittierte Zwiebelringe mit cremigem Aioli

Gourmet-Nachos 9.60€
Knusprige Maistortillas mit Guacamole aus kanarischen Avocados, geschmolzener Cheddar-Creme und frischem Pico de Gallo

Glasierte Chicken Wings 7.50€
Hähnchenflügel mit rauchiger Barbecue-Glasur

Pommes frites 3.70€
Süßkartoffel-Pommes 4.50€

Frische Salate

Caesar Style 10.00€
Blattsalat, Cherrytomaten, Grana Padano, knuspriges Hähnchen und unser Caesar-Dressing

Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse 11.50€
Gemischte Blattsalate, gratinierter Ziegenkäse, geröstete Walnüsse, Cherrytomaten und eine feine Blütenhonig-Vinaigrette

Tropischer Lachs & Mango 11.50€
Norwegischer Räucherlachs, Mangowürfel, gemischte Blattsalate, Cherrytomaten und ein erfrischendes Zitronendressing

Signature Bowls

Exotic Tuna Bowl 11.00€
Reis, in Soja und Sesam marinierter Thunfisch, Mango, Avocado, Edamame, Radieschen, eingelegte Zwiebeln und ein ausgewogenes Dressing aus Soja und Wildblütenhonig

Crispy Chicken Bowl 9.00€
Reis, extra knusprige Hähnchenstreifen, frische Mango, Gurke, Karotten-Julienne, geröstete Erdnüsse und ein Hauch würziger Sriracha-Mayonnaise

Street Food & Internationale Klassiker

The Signature Burger 12.50€
200 g ausgewähltes Angus-Rindfleisch, geschmolzener Cheddar, in Portwein karamellisierte Zwiebeln, sonnengereifte Tomaten und zarte Blattsalate im Brioche-Brötchen

The Smash Burger 11.50€
120 g Rindfleisch, geschmolzener Cheddar, knuspriger Bacon, Zwiebelringe und Burgersauce im Brioche-Brötchen

Club Sandwich 8.50€
Gegrillte Hähnchenbrust, knuspriger Bacon, Ei, frische Tomate und Romanasalat mit unserer Zitrus-Mayonnaise

Getoastetes Schinken-Käse-Sandwich 7.00€
Ausgewählte Schichten York Schincken mit frisch gechmolzenem Gouda - Käse

Tropischer Bao mit Pulled Rindfleisch 10.10€
Gedämpftes Bao-Brötchen, gefüllt mit langsam geschmortem, gezupftem Rindfleisch, eingelegten roten Zwiebeln und frischem Koriander.

Grill & Hauptgerichte

Gegrillte Riesengarnelen 13.50€
Serviert mit Kartoffelspalten, Aioli und Maldon-Meersalzflocken

Hähnchen in gelbem Curry 9.00€
Saftige Hähnchenbrust in einer milden gelben Currysauce, serviert mit frischem Rucola

Pasta *Fragen Sie nach unseren glutenfreien pasta*

Farfalle mit Basilikumpesto 10.00€
Penne mit Napolitane-Sauce 10.00€
Spaghetti mit Bolognese-Sauce 10.00€

Pizza *Fragen Sie nach unseren glutenfreien und laktosefreien Pizzen*

Margherita Pizza 11.50€
Tomatensauce und geschmolzener Fior-di-Latte-Mozzarella auf knusprigem Pizzateig.

Vulcano Pizza mit pikanter Salami 13.50€
Unsere klassische Tomaten-Mozzarella-Basis, verfeinert mit würziger Salami und einem Hauch von wildem Oregano

Schinken 12.50€
Klassische Tomaten- und Mozzarella-Basis mit Kochschinken

Desserts

Crunchy Brownie Handwerklich hergestellt 6.50€
Warmer Schokoladen-Walnuss-Brownie mit Vanilleeis und einer Prise Fleur de Sel zur Veredelung des Kakaogeschmacks. – Handgefertigte Kreation unseres Chef-Pâtissiers

Palapa Sundae Cup 7.00€
Sahneeis mit saisonalen Früchten, geröstetem Müsli, Bio-Honig und knackigen karamellisierten Erdnüssen

Carrot Cake Handwerklich hergestellt 6.50€
Saftiger Karottenkuchen mit Zimt und knackigen Walnüssen, überzogen mit einer feinen Frischkäsecreme. – Exklusives Rezept unseres Chef-Pâtissiers

Extra-Zutat 0,50€

Snacks & à partager

Rondelles d'oignon 6.00€
Rondelles d'oignon croustillantes accompagnées d'un aïoli émulsionné.

Nachos gourmets 9.60€
Tortillas de maïs croustillantes servies avec un guacamole à l'avocat canarien, crème de cheddar fondu et pico de gallo frais.

Ailes de poulet sauce barbecue 7.50€
Ailes de poulet laquées dans une sauce barbecue fumée.

Frites de patate douce 4.50€
Pommes de terre frites 3.70€

Salades fraîches

César Style 10.00€
Feuilles de laitue, tomates cerises, fromage Grana Padano, poulet croustillant et notre sauce César.

Salade de chèvre caramélisé 11.50€
Mélange de jeunes pousses, bûche de chèvre gratinée, noix grillées, tomates cerises et une délicate vinaigrette au miel de fleurs.

Saumon & mangue tropicale 11.50€
Tranches de saumon norvégien fumé, dés de mangue, mélange de jeunes pousses, tomates cerises et assaisonnement rafraîchissant au citron.

Signature Bowls

Bowl éxotique au thon 11.00€
Riz, thon mariné à la sauce soja et sésame, mangue, avocat, edamame, radis, oignon mariné et vinaigrette équilibrée au soja et au miel sauvage.

Bowl de poulet croustillant 9.00€
Riz, poulet extra croustillant en lamelles, mangue fraîche, concombre hollandais, carotte en julienne, cacahuètes grillées et une touche relevée de mayonnaise Sriracha.

Street Food & Cuisine Internationale

Burger Signature 12.50€
200 g de bœuf Angus sélectionné, cheddar fondu, oignons caramélisés au porto, tomate du jardin et jeunes pousses, dans un pain brioché.

Smash Burger 11.50€
120 g de bœuf, cheddar fondu, bacon croustillant, rondelles d'oignon et sauce burger, dans un pain brioché.

Club Sandwich 8.50€
Blanc de poulet rôti, bacon croustillant, œuf, tomate fraîche et laitue romaine, accompagné de notre mayonnaise aux agrumes.

Sandwich Mixte 7.00€
Fines tranches de jambon cuit sélectionné et fromage Gouda fondant.

Bao tropical à la viande de bœuf effiloché 10.10€
Pain vapeur de style bao garni de bœuf effiloché mijoté lentement, accompagné d'oignon rouge mariné et de coriandre fraîche.

Grill & Plats Principaux

Crevettes géantes grillées 13.50€
Servies avec des pommes de terre en quartiers, aïoli et fleur de sel Maldon.

Poulet au curry jaune 9.00€
Suprême de poulet juteux, nappé d'une sauce curry douce et accompagné d'un bouquet de roquette.

PÂTES *Demandez nos pâtes sans gluten*

Farfalle au pesto de basilic 10.00€
Penne à la sauce Napolitaine 10.00€
Spaghetti sauce bolognaise 10.00€

Pizzas *Demandez nos pizzas sans gluten et sans lactose*

Margherita Classique 11.50€
Base de sauce tomate et mozzarella fior di latte fondante.

Vulcano 13.50€
Notre base classique de sauce tomate et mozzarella relevée de salami piquant et d'une touche d'origan sauvage.

Jambon 12.50€
Base classique de sauce tomate et mozzarella, garnie de jambon cuit.

Desserts

Brownie croustillant Artisanal 6.50€
Gâteau tiède au chocolat et aux noix, accompagné de glace à la vanille et d'une touche de fleur de sel pour sublimer le cacao. — Une création artisanale de notre chef pâtissier —

Coupe Sundae Palapa 7.00€
Glace à la crème de lait, fruits de saison, muesli grillé, miel biologique et une touche croquante de cacahuètes caramélisées.

Carrot Cake Artisanal 6.50€
Moelleux aux carottes, délicatement épicé à la cannelle et aux noix croquantes, recouvert d'une onctueuse crème au fromage. Recette exclusive de notre chef pâtissier.

Ingrédient supplémentaire 0,50€