

Freuen Sie sich mit uns auf
diese Woche und genießen Sie die Küche
Teneriffas vom 22. - 28. Mai

Carles Cano Camps
wird Sie mit seinen leckeren Gerichten
verwöhnen und begeistern.

Sein Lokal „Kafka“ ist
in Puerto de la Cruz
das Lokal für die Gäste, die etwas Besonderes möchten.

Es gibt bestimmt eine spannende und interessante Woche
für uns und auch für Sie.

Lassen Sie sich einfach mal mit uns und mit
Carles Cano Camps
auf etwas Neues ein.

Viel Spaß und guten Appetit
das wünscht Ihnen Carles Cano Camps, Jens Jaegle
und das Prinz Carl Team

Aperitif

*Sangria mit Wein oder mit Sekt
(nach dem Rezept von Carles)
6,50€*

*Weine vom Bio Weingut
Bodega el Despunte
La Cruz Santa- Teneriffa*

Jahrgang 2017

Traubensort Listán Negro

Rotwein Glas 0,2l 6,80€ Flasche 24,00€

Roséwein Glas 0,2l 6,50€ Flasche 22,00€

Traubensorte Listán Blanco

0,2l 6,50€ Flasche 22,00€

Tapas

Empanadillas rellenas de frutos de mar
Teigtaschen gefüllt mit Meeresfrüchten 1 Stück 2,90

Pimientos del padron
fried Padron green peppers
kleine grüne Paprika in Olivenöl mit grobem Meersalz gebraten 6,90

Champinones al ajillo
Champignon in Knoblauch und Petersilie 3,50

Ensaladilla rusa
kanarischer Kartoffelsalat 3,00

Morcilla con Cebolla
sautierte Blutwurst mit Rosinen und Mandeln und Zwiebelconfit 4,20

Pimientos del padrón y jamón ibérico
fried padron peppers and cured iberian ham
kleine grüne Paprika in Olivenöl mit grobem Meersalz gebraten und
Iberico Schinken 14,50

Papas arrugadas con mojo rojo y verde
canarian style potatoes „papas arrugadas“ with red and green mojo sauce
kanarische Kartoffeln „Papas arrugadas“ mit
roter und grüner kanarischer Sauce 5,50

Pimientos del piquillo rellenos de Merluza + Gambas
piquillo red peppers stuffed with hake + shrimps
kleine rote Paprikas gefüllt mit Seehecht und Garnelen 7,90

Quesoa Canarias con gofio
canarien cheese and manchego
kanarischer Käse mit Gofio 7,80
(Santa Ursula-Teneriffa, Lanzarote, Manchego Grand Reserva)

Croquetas caseras de jamón ibérico, de gambas, y pollo
homemade coquettes with cured iberian ham, gambas and chicken
drei verschiedene hausgemachte Kroketten mit Iberico Schinken,
Garnelen und Huhn 8,50

Serranito de jamón, pimiento verde, tomate, lomo cerdo
Toast mit Schinken, grünem Paprika, Tomate
und kleinem Schweinerückensteak 7,00

Tostas de sobrasada, queso y miel
Toast mit typischer Sobrasada- Wurst, Käse und Honig 4,80

Tortita de Camarones
Frittierte Kichererbsen „Pfannkuchen“ (ohne Ei) mit Garnelen 8,50

Gambas al ajillo
Garnelen mit speziellem Olivenöl und Knoblauch 15,90

Patatas bravas
Kartoffeln mit pikanter Sauce und Knoblauch 3,20

Tortilla a la Espanola
spanish tortilla
Spanisches Omelette mit Kartoffeln und Zwiebeln 4,80

Chipirones (calamares pequenos) a la andaluza
kleine Tintenfische andalusische Art 9,90

Gazpacho Andaluz a mi manera con picatostes
Andalusische Gemüsesupe mit gerösteten Brotwürfeln a la Carles 7,50

Pulpo a la gallega
cooked octopus served with potatoe and red pepper
gekochter Oktopus mit Kartoffeln und geräuchertem Paprika 10,50

Escalivada de verduras
different on a open flame grilled vegetables
über dem offenen Feuer gegrilltes Gemüse und Oliven 4,80

Ensalada de Pulpo „salpicón“
pulpo salad
Pulposalat mit frischem Gemüse „salpicón“ 9,50

Pan catalán con jamón Ibérico
pan with tomatoe rubbed over and seasoned with
olive oil , salt and cured iberian ham
Ciabatta mit geriebener Tomate, Olivenöl und
feinen Scheiben vom Iberico Schinken
19,50

Hauptgerichte

Bacalao encbollado

*Kabeljaufilet nach kanarischer Art in Zwiebelsauce mit
Paprika und Kartoffeln als Beilage 18,50 (Tapas 9,50)*

Parrillada de pescado 16,80

*(Calamares, gambas, Merluza, Mejillones)
Tintenfisch, Garnelen, Seehecht, Muscheln)*

Arroz a la Marinera

Marinière Paella

Paella à la Marinière mit frischen Meeresfrüchten 18,50 (Tapas 9,50)

Conejo al vino de Oporto

Rabbit with Oporto Wine Sauce

Kaninchen in Portweinsauce mit Kartoffelpüree 21,00 (Tapas 9,50)

Pollo al Salmorejo

*Hähnchen in kanarischer Marinade mit Mandeln und kleinen Kartoffele
19,50 (Tapas 9,50)*

*Carillada de cerdo „al Empordà“ con setas
pork cheeks „Empordà Style“ with mushrooms
Zarte Iberico Schweinebäckchen in Rotweinsauce
mit Steinchampignons und grünem Spargel
21,00 (Tapas 10,50)*

Pinchito moruno

Spieß nach maurischer Art 14,90 (Tapas 8,50)

Dessert

Crema Catalana 4,50

Quesillo

Karamellflan mit Sahne 5,50

Leche frita, „frittierte Milch“ 5,50

Bizcochito de chocolate con helado de vanilla y frutas
Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,
hausgemachtem Vanilleeis,
Schokosauce und frischen Früchten
8,50