



RESTAURANTE EL LAUREL

HOTEL JARDÍN TECINA

*** * * ***

Playa de La Caleta

RESTAURANTE EL LAUREL



MENÚ ECO/VEGANO

Crema de calabaza y batata (yema de huevo) con toque picante y emulsión de coco
Carpaccio de tomates con crudités Eco-Finca, vinagreta de cítricos, rúcula y pan crujiente (*5)
Arroz con calabaza eco-finca y tomate seco (*3)
Sorbete de piña (*5)
Tiras de heura salteadas con verduras Eco-Finca, champiñones y papas canarias (*12)
Plátano flambeado con naranja y vino de oporto (*3)

MP/PC 18€ / HD 46,40€

* * * *



ECO/VEGAN MENU

Pumpkin and yellow sweet potato cream with a spicy touch and coconut emulsion
Tomato carpaccio with Eco Finca crudités, citrus vinaigrette, arugula and crusty bread (*5)
Rice with Eco Finca pumpkin and dried tomato (*3)
Pineapple sorbet (*5)
Heura strips sautéed with Eco Finca vegetables, mushrooms and Canarian potatoes (*12)
Banana flambé with orange and port wine (*3)

HB/FB 18€ / BB 46,40€

* * * *



MENÜ ECO/VEGAN

Crema mit Kürbis und gelber Süßkartoffel mit pikanter Note und Kokosnuss-Emulsion
Tomatencarpaccio mit Eco Finca-Rohkost, Zitrusvinaigrette, Rucola und knusprigem Brot (*5)
Reis mit Eco Finca-Kürbis und getrockneten Tomaten (*3)
Ananassorbet (*5)
Gebratenes Heura-Schnitzel mit Eco Finca-Gemüse, Pilzen und kanarischen Kartoffeln (*12)
Flambierte Banane mit Orange und Portwein (*3)

HP/VP 18€ / Nur Frühstück 46,40€

RESTAURANTE EL LAUREL

HOTEL JARDÍN TECINA
* * * *

ALÉRGENOS - ALLERGENS - ALLERGENE



Los alérgenos están identificados numéricamente junto a la comida / bebida que los contiene, según su clasificación en la imagen.

Allergens are numerically identified next to the food / drink containing them, according to their classification in the image.

Die Zahlen neben der entsprechenden Speise / Getränke geben an, welche Allergene in dieser enthalten sind. Anhand der Abbildungen können die Zahlen den verschiedenen Allergenen zugeordnet werden.

En cumplimiento del Real Decreto 1420/2006 los productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados, para garantizar la seguridad alimentaria.

In compliance with Royal Decree 1420/2006, fishery products to be consumed raw or practically raw have been previously frozen, in order to guarantee food safety.

Gemäß dem Königlichen Dekret 1420/2006 wurden die Fischereierzeugnisse, die roh oder praktisch roh verzehrt werden sollen, zuvor eingefroren, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Acorde al reglamento (EU) N° 1169/2011 / According to regulation (EU) N° 1169/2011 / In Einklang mit den Gesetzen (EU) N° 1169/2011

 COMIDA VEGANA / VEGAN FOOD / VEGANES SPEISE

IGIC INCLUIDO - TAXES INCLUDED - STEUERN INBEGRIFFEN

HOTEL JARDÍN TECINA LA GOMERA

Único por naturaleza

jardin-tecina.com



Playa de La Caleta



 **FRED. OLSEN, S.A.**