

An aerial photograph of San Sebastián de La Gomera, showing a dense cluster of buildings in the foreground and middle ground, with steep, forested mountains rising in the background under a cloudy sky. The entire image has a warm, sepia-toned overlay.

RESTAURANTE TRATTORIA ALMUERZOS
HOTEL JARDÍN TECINA

San Sebastián de La Gomera

RESTAURANTE TRATTORIA ALMUERZO

ENTRANTES

Ensalada de pepino, manzana, rulo de cabra, cebolla roja y cilantro (3,6)	11,50€
Ensalada Panzanella con pasta corta <i>(costrones de pan, tomate, cebolla y pollo)</i> (3,9,14)	11,90€
Ensalada caprese clásica regada con aceite de oliva virgen extra (3,6)	13,90€
Tartar de aguacates con salmón ahumado, crudités y aceite de cilantro (1,3,11)	15,50€
🥬 Tartar de aguacates acompañado de crudités Eco-Finca y aliñada con aceite de cilantro (3,11)	14,90€
Langostinos al ajillo (1,3)	17,90€
Bruschetta gomera <i>(cerdo adobado y almogrote)</i> (3,5,6)	9,90€
Bruschetta de langostinos, mozzarella de búfala y pesto (1,3,5,11)	11,70€
🥬 Bruschetta de verduras, tomates cherrys, ajo y albahaca fresca (5)	8,90€

* * * *

SOPAS

🥬 Sopa de melón con hierbabuena y pepino (5,3,8)	6,90€
Sopa del Día <i>(consultar al personal)</i>	5,90€

* * * *

RISOTTOS Y ARROCES

(mínimo 2 personas, precio por persona)

Risotto con Limón, Romero y Parmesano (3,6)	15,50€
Risotto con Champiñones, Parmesano y perejil (3,6)	16,90€
Arroz meloso frutti di mare <i>(langostinos, mejillones y calamar)</i> (1,3,4,6,9)	27,90€
Arroz caldoso de bogavante (1,3,6)	34,90€

* * * *

PASTAS FRESCAS

Tagliatelle al huevo (5,14)	Precio según salsa
Fusilli al huevo (5,14)	Precio según salsa
Gnocchi de papa (5,14)	Precio según salsa
Tortellini rellenos de carne <i>(rellena)</i> (3,5,6,10,11,14)	Precio según salsa
Media luna de ricotta y espinacas <i>(rellena)</i> (3,5,6,10,11,14)	Precio según salsa

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

RESTAURANTE TRATTORIA ALMUERZO

SALSAS PARA PASTA

Napolitana (salsa de tomate) (3).....	11,90€
Boloñesa (carne picada y salsa de tomate) (3).....	13,90€
Carbonara (huevo, parmesano, bacon, nata y pimienta negra) (5,6,12,14).....	13,90€
Pesto de almendras (almendras, albahaca, parmesano y ajo) (3,6,11).....	13,90€
Frutti di mare (langostinos, mejillones, calamares, ajo y perejil) (1,3,4,9).....	16,90€
 Verduras (Verduras salteadas con tomate).....	13,50€

* * * *

PLATOS PRINCIPALES

Berenjena parmesana estilo chef (3, 6).....	13,90€
Lasaña de carne (3,5,6,8,14).....	14,90€
Solomillo de cerdo con salsa de almogrote, verduras salteadas y papas steakhouse (6).....	19,90€
Pechuga de pollo con salsa de soja, mostaza y miel acompañada de papas fritas (3,8,12).....	14,50€
Solomillo de ternera con salsa de champiñones con papas steakhouse y verduras asadas (6).....	22,90€
Pescado del día con ajo y guindilla con papas arrugadas y mojo verde (3,9).....	18,90€
Bogavante a la plancha con ajo y guindilla acompañado de verduras asadas (1,3,6).....	69,90€
 Heura salteada con tomate acompañado de verduras Eco-Finca y papas panaderas (3).....	16,50€

* * * *

PLATOS PARA NIÑOS

Nuggets de pollo acompañados de papas fritas y salsa de tomate natural (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	9,90€
Pequeño escalope de pollo empanado con papas fritas (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	9,90€
Pasta corta con tomate natural (3,5,8,14).....	8,90€

* * * *

POSTRES

 Cóctel de frutas de temporada.....	6,50€
Torta capresse con salsa de mango (5,6,10,11,12,14).....	6,50€
Tiramisú clásico (5,6,10,11,14).....	6,50€
Panna cotta con amarena (3,5,6).....	6,50€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

RESTAURANTE TRATTORIA ALMUERZO

FOCACCIA

- 🌿 Clásica (romero, ajo y aceite de oliva) (5)..... 8,90€
- 🌿 Rúcula y tomate cherry (rúcula, tomate cherry y aceite de oliva) (5)..... 9,90€

* * * *

PIZZA TRADICIONAL

(Todas las pizzas llevan tomate natural y mozzarella) (ingrediente extra 1,50€)

- Margarita (tomate, mozzarella, orégano) (5,6)..... 9,50€
- Blanca (mozzarella, manzana y gorgonzola) (5,6)..... 10,90€
- Prosciutto (jamón york) (5,6)..... 9,90€
- Funghi (champiñones) (5,6)..... 9,90€
- 🌿 Vegetalia (tomate, ajo, orégano y albahaca fresca) (vegana sin queso) (5)..... 9,90€
- 🌿 Eco Finca (tomate y verduras Eco Finca) (vegana sin queso) (5)..... 10,90€
- Tonno (atún) (5,6,9)..... 9,90€
- Reina (jamón york y champiñones) (5,6)..... 9,90€
- Diavola (salami picante, huevo) (5,6,14)..... 9,90€
- Hawaiana original (jamón york y piña) (5,6)..... 10,90€
- Capricciosa (champiñones, jamón cocido, alcachofas y aceituna negra) (3,5,6)..... 10,90€
- Rústica (tomate cherry, aceitunas negras, champiñones y atún) (5,6,9)..... 10,90€
- 4 estaciones (gambas, jamón york, champiñones y alcachofas) (mezclados) (1,3,5,6)..... 11,90€
- 4 quesos (cuatro tipos de queso) (5,6)..... 11,90€
- Tex-mex BBQ (carne picada, cebolla roja y salsa bbq) (3,5,6)..... 11,90€
- Tirollesa (queso ahumado, speck, tomate cherry y rúcula) (5,6)..... 11,90€

* * * *

PIZZAS AL TOQUE ESPECIAL

(Todas las pizzas llevan tomate natural y mozzarella)

- Margarita Gomera (almogrote, mojo rojo y queso ahumado) (3,5,6)..... 12,90€
- Canaria (plátano, bacon, cerdo adobado y especias canarias) (3,5,6)..... 13,90€
- Abrasa (presa de cerdo, pimienta verde, cebolla y aliño de aceite ahumado) (3,5,6)..... 13,90€
- Rosata (Salamino, prosciutto, serrano, cebolla roja y pimienta negra) 3,5,6 13,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA LUNCH

STARTERS

Cucumber, apple, goat cheese roll, red onion and coriander salad (3,6)	11,50€
Panzanella salad with short pasta (croutons, tomato, onion and chicken) (3,9,14)	11,90€
Classic caprese salad drizzled with extra virgin olive oil (3,6)	13,90€
Avocado tartar with smoked salmon, crudites and coriander oil (1,3,11)	15,50€
🌱 Avocado tartar accompanied by Ecofinca crudites dressed with coriander oil (3,11)	14,90€
Garlic prawns (1,3)	17,90€
Bruschetta Gomera (marinated pork and almogrote cheese cream) (3,5,6)	9,90€
Prawn bruschetta, buffalo mozzarella and pesto (1,3,5,11)	11,70€
🌱 Vegetable bruschetta, cherry tomatoes, garlic and fresh basil (5)	8,90€

* * * *

SOUPS

🌱 Melon soup with mint and cucumber (5,3,8)	6,90€
Soup of the day (<i>ask the staff</i>)	5,90€

* * * *

RISOTTOS AND RICE

(minimum 2 persons, price per person)

Risotto with Lemon, Rosemary and Parmesan (3,6)	15,50€
Risotto with Mushrooms, Parmesan and Parsley (3,6)	16,90€
Mellow rice frutti di mare (prawns, mussels and squid) (1,3,4,6,9)	27,90€
Creamy rice with lobster (1,3,6)	34,90€

* * * *

FRESH PASTA

Tagliatelle with egg (5,14)	Price according to sauce
Fusilli with egg (5,14)	Price according to sauce
Potato gnocchi (5,14)	Price according to sauce
Tortellini stuffed with meat (3,5,6,10,11,14)	Price according to sauce
Ricotta and spinach half-moons (stuffed) (3,5,6,10,11,14)	Price according to sauce

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA LUNCH

PASTA SAUCES

Napolitana (tomato sauce) (3)	11,90€
Bolognese (minced meat and tomato sauce) (3)	13,90€
Carbonara (egg, Parmesan, bacon, cream and black pepper) (5,6,12,14)	13,90€
Almond pesto (almonds, basil, Parmesan and garlic) (3,6,11)	13,90€
Frutti di mare (prawns, mussels, squid, garlic and parsley) (1,3,4,9)	16,90€
 Vegetables (sautéed vegetables with tomato)	13,50€

* * * *

MAIN COURSES

Aubergine Parmigiana chef style (3, 6)	13,90€
Meat lasagne (3,5,6,8,14)	14,90€
Pork tenderloin with almogrote cheese sauce, sautéed vegetables and steakhouse potatoes (6) ..	19,90€
Chicken breast with soy sauce, mustard and honey, served with french fries (3,8,12)	14,50€
Beef tenderloin with mushroom sauce, steakhouse potatoes and roasted vegetables (6)	22,90€
Fish of the day with garlic, chilli, Canary potatoes and green mojo sauce (3,9)	18,90€
Grilled lobster with garlic, chilli and roasted vegetables (1,3,6)	69,90€
 Sautéed heura with tomato accompanied by Ecofinca vegetables and baked potatoes (3)	16,50€

* * * *

CHILDREN'S MENU

Chicken nuggets served with french fries and fresh tomato sauce (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	9,90€
Small breaded chicken escalope with french fries (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	9,90€
Short pasta with natural tomato sauce (5,8,14)	8,90€

* * * *

DESSERTS

 Seasonal fruit cocktail	6,50€
Caprese cake with mango sauce (5,6,10,11,12,14)	6,50€
Classic tiramisu (5,6,10,11,14)	6,50€
Panna cotta with amarena (3,5,6)	6,50€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA LUNCH

FOCACCIA

- 🌿 Classic (rosemary, garlic and olive oil) (5)..... 8,90€
- 🌿 Arugula and cherry tomato (arugula, cherry tomato and olive oil) (5)..... 9,50€

* * * *

TRADITIONAL PIZZA

(All pizzas made with fresh tomato and mozzarella) (extra ingredient 1,50€)

- Margarita (tomato, mozzarella, orégano) (5,6)..... 9,50€
- Blanca (mozzarella, apple and gorgonzola) (5,6)..... 10,90€
- Prosciutto (ham) (5,6)..... 9,90€
- Funghi (mushrooms) (5,6)..... 9,90€
- 🌿 Vegetalia (tomato, garlic, oregano and fresh basil) (vegan without cheese) (5)..... 9,90€
- 🌿 Eco Finca (tomato and ecofinca vegetables) (vegan without cheese) (5) 10,90€
- Tonno (tuna) (5,6,9)..... 9,90€
- Reina (ham and mushrooms) (5,6)..... 9,90€
- Diavola (spicy salami, egg) (5,6,14)..... 9,90€
- Original Hawaiian (ham and pineapple) (5,6)..... 10,90€
- Capricciosa (mushrooms, boiled ham, artichokes and black olive) (3,5,6)..... 10,90€
- Rustic (cherry tomato, black olives, mushrooms and tuna) (5,6,9)..... 10,90€
- 4 seasons (prawns, ham, mushrooms and artichokes) (mixed) (1,3,5,6)..... 11,90€
- 4 cheeses (four types of cheese) (5,6) 11,90€
- Tex-mex BBQ (minced beef, red onion and bbq sauce) (3,5,6)..... 11,90€
- Tyrolean (smoked cheese, speck, cherry tomato and arugula) (5,6)..... 11,90€

* * * *

PIZZAS WITH A SPECIAL TOUCH

(All pizzas made with fresh tomato and mozzarella)

- Margarita Gomera (almogrote cheese cream, red mojo sauce and smoked cheese) (3,5,6)..... 12,90€
- Canaria (banana, bacon, marinated pork and Canarian spices) (3,5,6)..... 13,90€
- Abrasa (pork, green pepper, onion and smoked oil dressing) (3,5,6) 13,90€
- Mozarellada (fresh mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil and ham shavings) (3,5,6)..... 13,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA MITTAGS-MENÜ

VORSPEISE

Salat mit Gurken, Äpfeln, Ziegenkäse-Röllchen, roten Zwiebeln und Koriander (3,6)	11,50€
Panzanella-Salat mit kurzen Nudeln (<i>Croutons, Tomate, Zwiebel und Hühnchen</i>) (3,9,14)	11,90€
Klassischer Caprese-Salat, beträufelt mit nativem Olivenöl extra (3,6)	13,90€
Avocado-Tartar mit Räucherlachs, Crudites und Korianderöl (1,3,11)	15,50€
🌱 Avocado-Tartar mit Ecofinca Crudites und Korianderöl (3,11)	14,90€
Knoblauch-Garnelen (1,3)	17,90€
Bruschetta Gomera (<i>mariniertes Schweinefleisch und Almogrote Käsepaste</i>) (3,5,6)	9,90€
Krabbenbruschetta, Büffelmozzarella und Pesto (1,3,5,11)	11,70€
🌱 Gemüsebruschetta, Kirschtomaten, Knoblauch und frisches Basilikum (5)	8,90€

* * * *

SUPPEN

🌱 Melonensuppe mit Minze und Gurke (5,3,8)	6,90€
Suppe des Tages (<i>fragen Sie das Personal</i>)	5,90€

* * * *

RISOTTOS UND REIS

(mindestens 2 Personen, Preis pro Person)

Risotto mit Zitrone, Rosmarin und Parmesan (3,6)	15,50€
Risotto mit Champignons, Parmesan und Petersilie (3,6)	16,90€
Cremiger Reis mit Meeresfrüchten (<i>Garnelen, Muscheln und Tintenfisch</i>) (1,3,4,6,9)	27,90€
Reis im Sud mit Hummer (1,3,6)	34,90€

* * * *

FRISCHE PASTA

Tagliatelle mit Ei (5,14)	Preis je nach Sauce
Fusilli mit Ei (5,14)	Preis je nach Sauce
Kartoffelgnocchi (5,14)	Preis je nach Sauce
Mit Fleisch gefüllte Tortellini (3,5,6,10,11,14)	Preis je nach Sauce
Halbmonde mit Ricotta und Spinat (gefüllt) (3,5,6,10,11,14)	Preis je nach Sauce

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA MITTAGS-MENÜ

PASTA-SAUCEN

Napolitana (Tomatensauce) (3)	11,90€
Bolognese (Hackfleisch-Tomatensauce) (3)	13,90€
Carbonara (Ei, Parmesan, Speck, Sahne und schwarzer Pfeffer) (5,6,12,14)	13,90€
Mandelpesto (Mandeln, Basilikum, Parmesan und Knoblauch) (3,6,11)	13,90€
Frutti di Mare (Garnelen, Muscheln, Tintenfisch, Knoblauch und Petersilie) (1,3,4,9)	16,90€
 Gemüse (Gebratenes Gemüse mit Tomaten)	13,50€

* * * *

HAUPTGERICHTE

Auberginen Parmigiana nach Art des Küchenchefs (3, 6)	13,90€
Lasagne mit Fleisch (3,5,6,8,14)	14,90€
Schweinefilet mit Almogrote Käsecrème-Sauce, sautiertem Gemüse und Steakhouse-Kartoffeln (6) ...	19,90€
Hähnchenbrust mit Sojasauce, Senf und Honig, serviert mit Pommes frites (3,8,12)	14,50€
Rinderlende mit Pilzsauce, Steakhouse-Kartoffeln und gebratenem Gemüse (6)	22,90€
Fisch des Tages mit Knoblauch, Chili, kanarischen Kartoffeln und grüner Mojo-Sauce (3,9)	18,90€
Gegrillter Hummer mit Knoblauch und Chili an geröstetem Gemüse (1,3,6)	69,90€
 Gebratenes Heura mit Tomate begleitet von Gemüse aus der Eco Finca und Gebackene Kartoffeln (*3)	16,50€

* * * *

FÜR DIE KINDER

Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites und frischer Tomatensauce (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	9,90€
Kleines paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes frites (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	9,90€
Kurze Nudeln mit frischer Tomate (3,5,8,14)	8,90€

* * * *

NACHSPEISEN

 Fruchtcocktail der Saison	6,50€
Caprese-Kuchen mit Mangosauce (5,6,10,11,12,14)	6,50€
Klassisches Tiramisu (5,6,10,11,14)	6,50€
Panna cotta mit Amarena (3,5,6)	6,50€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA MITTAGS-MENÜ

FOCACCIA

- 🌿 Klassisch (Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl) (5)..... 8,90€
- 🌿 Rucola und Kirschtomaten (Rucola, Kirschtomaten und Olivenöl) (5)..... 9,50€

* * * *

TRADITIONELLE PIZZA

(Alle Pizzen mit frischen Tomaten und Mozzarella) (weitere Zutat 1,50€)

- Margarita (Tomate, Mozzarella, Oregano) (5,6)..... 9,50€
- Blanca (Mozzarella, Apfel und Gorgonzola) (5,6)..... 10,90€
- Prosciutto (Schinken) (5,6) 9,90€
- Funghi (Champignons) (5,6) 9,90€
- 🌿 Vegetalia (Tomate, Knoblauch, Oregano und frisches Basilikum) (vegan ohne Käse) (5)..... 9,90€
- 🌿 Eco Finca (Tomate und Ecofinca-Gemüse) (vegan ohne Käse) (5) 10,90€
- Tonno (Thunfisch) (5,6,9)..... 9,90€
- Reina (Schinken und Champignons) (5,6)..... 9,90€
- Diavola (pikante Salami, Ei) (5,6,14)..... 9,90€
- Original Hawaii (Schinken und Ananas) (5,6) 10,90€
- Capricciosa (Champignons, gekochter Schinken, Artischocken und schwarze Oliven) (3,5,6) 10,90€
- Rústica (Kirschtomaten, schwarze Oliven, Champignons und Thunfisch) (5,6,9) 10,90€
- 4 Jahreszeiten (Garnelen, Schinken, Champignons und Artischocken) (gemischt)(1,3,5,6) 11,90€
- 4 Käsesorten (vier verschiedene Käsesorten) (four types of cheese) (5,6) 11,90€
- Tex-mex BBQ (Rinderhackfleisch, rote Zwiebeln und BBQ-Sauce) (3,5,6) 11,90€
- Tiroler (geräucherter Käse, Speck, Kirschtomaten und Rucola) (5,6)..... 11,90€

* * * *

PIZZEN MIT BESONDERER NOTE

(Alle Pizzen mit frischen Tomaten und Mozzarella)

- Margarita Gomera (Almogrote Käsepaste, rote Mojo-Sauce und geräucherter Käse) (3,5,6) 12,90€
- Canaria (Banane, Speck, mariniertes Schweinefleisch und kanarische Gewürze) (3,5,6) 13,90€
- Abrasa (Schweinefleisch, grüne Paprika, Zwiebeln und Räucheröl) (3,5,6)..... 13,90€
- Mozzarellada (Frischer Mozzarella, Kirschtomaten, frisches Basilikum und Schinkenspäne) (3,5,6) 13,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

BEBIDAS

VINOS TINTOS / RED WINE / ROTWEIN

	Bot. 750ml	1/2 Bot. 375ml	Copa 150ml
VINO DE LA CASA	17,00€	9,90€	4,80€
NIRAY D.O. LA GOMERA (SYRAH, TEMPRANILLO)	54,00€		
SEÑORÍO DEL REAL D.O. RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO)	16,90€		
MUGA CRIANZA D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO, GRACIANO)	38,60€	22,30€	
MARQUÉS DE CÁCERES D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO)	17,00€	9,60€	
MAYANTIGO D.O. TACORONTE-ACENTEJO (TENERIFE)	17,00€		
PROTOS CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO)	39,10€		
CANTA PERDICES D.O. RIBERA DEL DUERO (TINTO FINO)	26,40€		6,15€
CAN D.O. VALLE DE LA OROTAVA (TENERIFE)	49,70€		
TAJINASTE TRAD. D.O. VALLE DE LA OROTAVA (TENERIFE)	22,00€	19,70€	
CAMPILLO CRIANZA D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO)	30,30€		
YAIZA D.O. LANZAROTE (LISTÁN, NEGRO)	37,30€		
PRADOREY ORIGEN D.O. RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT)	24,00€		
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO, GRACIANO)	42,80€		
FLOR DE CHASNA 4 MESES EN BARRICA D.O. ABONA (TENERIFE) (LISTÁN NEGRO, TEMPRANILLO Y SYRAH)	18,30€		
OSTATU CRIANZA D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO, GARNACHA)	34,30€		6,90€
CELESTE CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO (SYRAH, TEMPRANILLO)	38,60€		
LA MONTESA CRIANZA D.O. LA RIOJA (SYRAH, TEMPRANILLO)	36,30€		
FERRERA LEGENDARIO D.O. TENERIFE (SYRAH, TEMPRANILLO)	25,00€		
CELESTE ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO (TINTO FINO)	18,20€		
VIÑA SALCEDA CRIANZA D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO)	21,50€		
HABLA DEL SILENCIO V.T. EXTREMADURA (SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO, CABERNET FRANC)	32,00€		
VIÑA NORTE D.O. TACORONTE - ACENTEJO (TENERIFE)	23,90€	9,60€	5,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

BEBIDAS

VINOS TINTOS / RED WINE / ROTWEIN

	<i>Bot. 750ml</i>	<i>1/2 Bot. 375ml</i>	<i>Copa 150ml</i>
HITO D.O. RIBERA DEL DUERO (TINTO FINO)	27,00€		7,50€
GÓMEZ CRUZADO D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO, GARNACHA, MATURANA TINTA)	27,30€		
LA VENDIMIA D.O. CA. RIOJA (GARNACHA, TEMPRANILLO)	22,40€		
EL ANCÓN TINTO JOVEN D.O. YCODEN - DAUTE - ISORA (TENERIFE) (LISTÁN NEGRO)	15,00€		
VIÑA ZANATA TINTO TRADICIONAL D.O. YCODEN DAUTE ISORA (TENERIFE) (LISTÁN NEGRO, TINTILLA Y VIJARIEGO NEGRO)	21,60€		5,40€
VEGA SICILIA VALBUENA D.O. RIBERA DEL DUERO (TINTO FINO, MERLOT)	198,00€		
FLOR DE PINGUS D.O. RIBERA DEL DUERO (TINTO FINO, MERLOT)	373,80€		
CASTILLO DE IGAY D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO Y MAZUELO)	407,00€		
PURGATORI D.O. COSTERS DEL SEGRE (CATALUÑA) (GARNACHA, CARINENA)	59,30€		

VINOS BLANCOS / WHITE WINE / WEISSWEIN

	<i>Bot. 750ml</i>	<i>1/2 Bot. 375ml</i>	<i>Copa 150ml</i>
VINO DE LA CASA (CONDE DE CARALT)	17,40€	9,80€	4,80€
NIRAY BLANCO SECO D.O. LA GOMERA (FORASTERA BLANCA GOMERA)	39,70€		
MONTORO D.O. LA GOMERA (FORASTERA BLANCA GOMERA)	39,00€		
SEÑORÍO DEL REAL D.O. RUEDA (SAUVIGNON BLANC)	16,90€		
PACO & LOLA ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS (ALBARIÑO)	33,00€		
VIÑA SOL Penedès D.O. CATALUNYA (PARELLADA, GARNACHA BLANCA)	20,70€	10,90€	
EL GRIFO MALVASÍA SECO D.O. LANZAROTE (MALVASÍA VOLCÁNICA)	38,90€		
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO D.O. RUEDA (VERDEJO)	30,10€	18,00€	
GRAN VIÑA SOL D.O. Penedès (CHARDONNAY)	28,80€		
TAJINASTE SECO D.O.P. ISLAS CANARIAS (LISTÁN BLANCO, ALBILLO)	26,70€	23,60€	
BRUMAS DE AYOSA SECO D.O. VALLE DE GÜÍMAR (TENERIFE) (LISTÁN BLANCO DE ALTURA)	22,10€		
PAISAJE LAS ISLAS FORASTERA BLANCA D.O.P. ISLAS CANARIAS	41,40€		
MARQUÉS DE CÁCERES SAUVIGNON D.O. RUEDA (SAUVIGNON BLANC)	20,90€		

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

BEBIDAS

VINOS BLANCOS / WHITE WINE / WEISSWEIN	<i>Bot. 750ml</i>	<i>1/2 Bot. 375ml</i>	<i>Copa 150ml</i>
SANTA DIGNA SAUVIGNON D.O ABONA (TENERIFE) (SAUVIGNON BLANC)	22,60€		
CELESTE VERDEJO D.O. CATALUNYA (VERDEJO)	20,90€		
MOON SECO D.O RIBERA DEL DUERO (LISTAN BLANCO, MALVASÍA AROMÁTICA Y MALVASÍA VOLCÁNICA)	23,80€		
MARTÍN CÓDAX D.O PENEDES (ALBARIÑO)	35,90€		8,90€
MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON D.O RUEDA (SAUVIGNON BLANC)	33,50€		
PAGOS DE REVERÓN SECO ECOLÓGICO D.O ABONA (LISTÁN BLANCO DE CANARIAS)	24,10€		6,00€
MAR DE FRADES D.O RIAS BAIXAS (ALBARIÑO)	42,90€		
ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY D.O ALICANTE (CHARDONNAY)	31,80€		
VEGA DE YUCO MALVASÍA SECO D.O LANZAROTE (MALVASÍA VOLCÁNICA)	38,50€		
BLANCO DE CRÁTER SECO D.O TACORONTE-ACENTEJO (TENERIFE) (LISTÁN BLANCO, VERDELLO)	35,40€		
BERMEJO MALVASÍA SECO D.O LANZAROTE (MALVASÍA VOLCÁNICA)	40,20€		
VIÑA ESMERALDA D.O CATALUNYA (MOSCATEL, GEWÜRZTRAMINER)	23,20€		
SANTA DIGNA CHARDONNAY CHILE - D.O. VALLE CASABLANCA (CHARDONNAY)	23,40€		
MARQUÉS DE CÁCERES D.O CA. RIOJA (VIURA)	19,60€		
BRUMAS DE AYOSA AFRUTADO D.O VALLE DE GÜÍMAR (TENERIFE) (MOSCATEL DE ALEJANDRÍA, LISTÁN BLANCO)	23,90€		
VIÑA ZANATA BLANCO TRADICIONAL D.O.P ISLAS CANARIAS (LISTÁN BLANCO)	21,60€		5,40€
VIÑA ZANATA BLANCO AFRUTADO D.O.P ISLAS CANARIAS (LISTÁN BLANCO, MOSCATEL, VIJARIEGO BLANCO Y MARMAJUELO)	21,60€		5,40€
SERENO FORASTERA GOMERA D.O.P LA GOMERA (FORASTERA GOMERA)	33,00€		

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES / ROSÉWEIN	<i>Bot. 750ml</i>	<i>1/2 Bot. 375ml</i>	<i>Copa 150ml</i>
CASA	16,20€	9,80€	4,80€
YAIZA D.O LANZAROTE (LISTÁN NEGRO)	44,70€		
TAJINASTE ROSADO SECO D.O.P. ISLAS CANARIAS (LISTÁN NEGRO)	26,50€		
HITO D.O. RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO)	26,40€		5,30 €
PAGOS DE REVERÓN ROSA JAZMÍN D.O. ABONA (TENERIFE) (LISTÁN NEGRO)	23,90€		

BEBIDAS

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES / ROSÉWEIN	Bot. 750ml	1/2 Bot. 375ml	Copa 150ml
VIÑA SOL D.O. CATALUNYA (CARIÑENA, GARNACHA)	20,90€		
MARQUÉS DE CÁCERES D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO, GARNACHA TINTA)	23,20€	11,60€	
BIBIANA MONJE SECO D.O.P. ISLAS CANARIAS (LISTÁN NEGRO)	28,40€		
VIÑARDA D.O LA PALMA (NEGRAMOLL)	26,90€		
VIÑA ESMERALDA D.O CATALUNYA (GARNACHA)	21,90€		
ROSA PALO SEMISECO D.O.P ISLAS CANARIAS (LISTÁN NEGRO DE TENERIFE)	25,50€		
MARQUÉS DE RISCAL D.O CA RIOJA (TEMPRANILLO, VIURA, MALVASÍA, GARNACHA BLANCA)	22,70€		5,70€
OCHOA ROSADO DE LÁGRIMA D.O NAVARRA (GARNACHA, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON)	20,30€		5,00€
MENCEY CHASNA SECO D.O ABONA (TENERIFE) (LISTÁN NEGRO, TEMPRANILLO)	22,90€		
TORRES DE CASTA D.O. CATALUNYA (GARNACHA TINTA, CARIÑENA)	19,90€	10,90€	
ROSELITO D.O RIBERA DEL DUERO (TINTO FINO, ALBILLO)	28,80€		
JEAN LEON 3055 D.O PENEDES (PINOT NOIR)	28,50€		
CAN SUMOI LA ROSA D.O PENEDES (SUMOLL, XAREL-LO)	29,00€		
VIÑA ZANATA ROSADO D.O.P. ISLAS CANARIAS (LISTÁN NEGRO)	21,60€		5,40 €

ESPUMOSOS / SPARKLING WINE / SEKT

	Bot. 750ml	1/2 Bot. 375ml
CAVA DE LA CASA	16,90 €	4,80 €
JUVE CAMPS CINTA PÚRPURA RESERVA BRUT 0,75 D.O CAVA (MACABEO, XAREL.LO, PARELLADA)	32,90 €	
AGUSTÍ TORELLÒ MATA BRUT RESERVA ECOLÓGICO 0,75 D.O CAVA (MACABEO, XAREL.LO, PARELLADA)	31,80 €	
AGUSTÍ TORELLÒ MATA ROSAT BRUT RESERVA ECOLÓGICO 0,75 D.O CAVA (TREPAT)	34,10 €	
ESTELADO ROSÈ D.O CHILE (UVA PAÍS)	35,20 €	

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

BEBIDAS

A.O.C. CHAMPAGNE

Bot. 750ml

MÖET&CHANDON IMPERIAL BRUT 0,75 PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	89,90 €
MÖET&CHANDON IMPERIAL BRUT ROSÉ 0,75 PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	99,90 €
VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL 0,75 PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	99,90 €
DOM PÉRIGNON VINTAGE 0,75 PINOT NOIR, CHARDONNAY	299,00 €

AGUAS · WATER · WASSER

500ml

AGUA SIN GAS · STILL WATER · WASSER OHNE KOHLENSÄURE	2,75€
AGUA CON GAS · SPARKLING WATER · WASSER MIT KOHLENSÄURE	2,75€

CERVEZAS · BEER · BIER

CAÑA 0,25	3,00 €
SHANDY CAÑA 0,25	3,00 €
JARRA 0,4	4,00 €
SHANDY JARRA 0,4	4,00 €
DORADA PILSEN 0,33	3,20 €
DORADA ESPECIAL 0,33	3,20 €
DORADA ESENCIA NEGRA 0,33	3,20 €
CRUZCAMPO RADLER 0,33	3,20 €
SAN MIGUEL ESPECIAL 0,33	3,20 €
ERDINGER 0,5	5,20 €
DORADA SIN GLUTEN 0,33	3,20 €
TROPICAL 0,0	3,20 €

REFRESCOS Y ZUMOS

SOFT DRINKS & JUICE · ERFRISCHUNGS-GETRÄNKE

COCA COLA	3,00€
COCA COLA ZERO	3,00€
SEVEN-UP	3,00€
FANTA NARANJA / ORANGE	3,00€
FANTA LIMÓN / LEMON / ZITRONE	3,00€
SCHWEPES TÓNICA	3,00€
FUZE TEA LIMÓN / LEMON / ZITRONE	3,20€
FUZE TEA MANGO-PIÑA / MANGO-PINEAPPLE / MANGO-ANANAS	3,20€
AQUARIUS NARANJA / ORANGE	3,20€
AQUARIUS LIMÓN / LEMON / ZITRONE	3,20€
APPLETISER	3,20€
ZUMO DE NARANJA NATURAL	
NATURAL ORANGE JUICE / NATÜRLICHER ORANGENSAFT	4,20€
RED BULL	3,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

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

Posibles cambios de ingredientes según temporada
Mögliche Änderungen der Zutaten je nach Saison
Ingredients may vary seasonally

**HOTEL JARDÍN TECINA
LA GOMERA**

Único por naturaleza

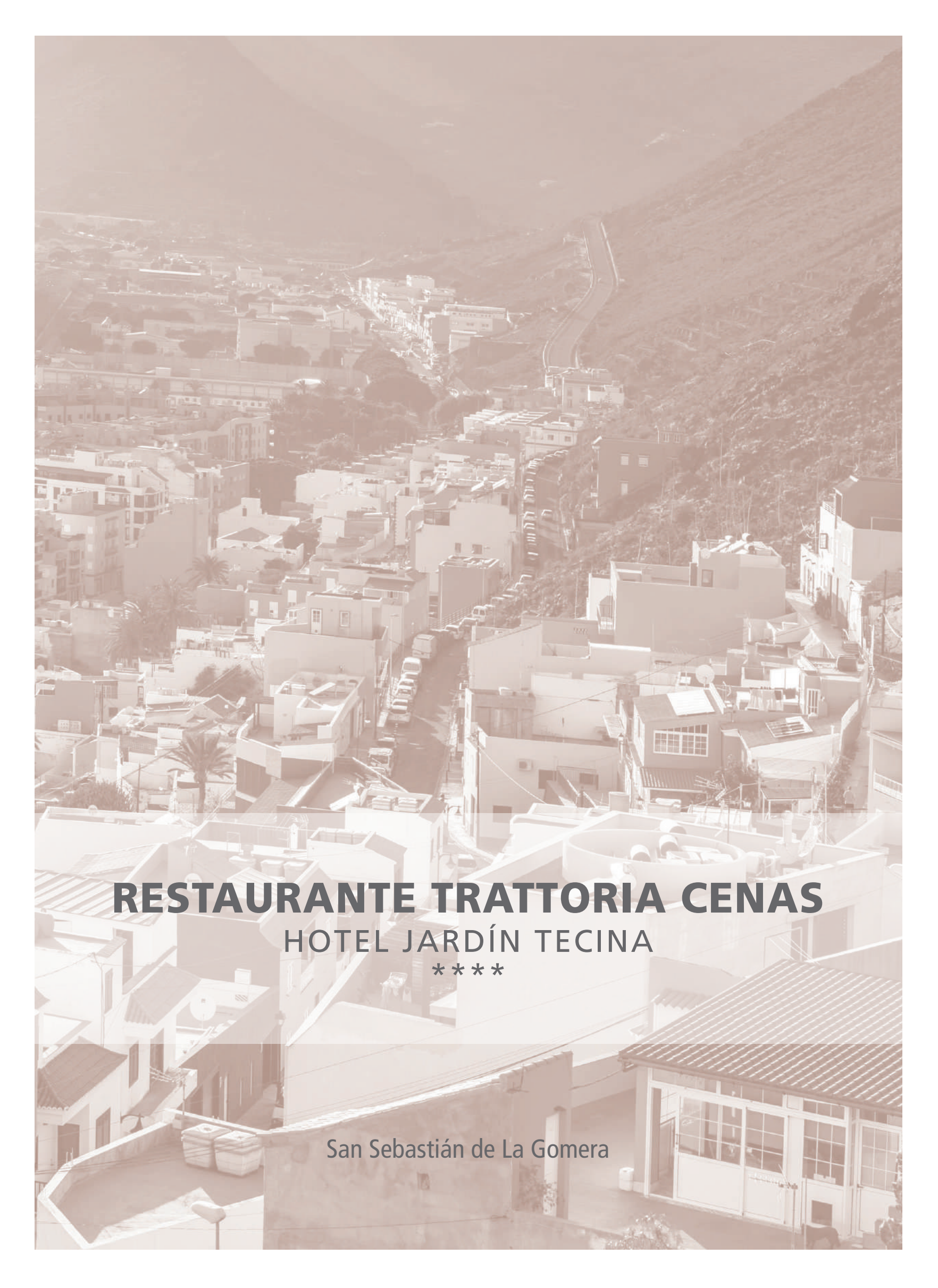
jardin-tecina.com



San Sebastián de La Gomera



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

An aerial photograph of a town built into a hillside, with a winding road visible on the right side of the image. The town consists of numerous small, light-colored buildings with flat roofs. The background shows a steep, forested hillside.

RESTAURANTE TRATTORIA CENAS

HOTEL JARDÍN TECINA

San Sebastián de La Gomera

RESTAURANTE TRATTORIA CENA

ENTRANTES

🥬 Crema de calabaza con costrones de pan y almendras tostadas (5,10,11).....	6,90€
Ensalada verde con cebolla roja, pepino, tomate y mozzarella (3,6).....	11,90€
Mejillones con salsa de vino blanco (1,3,4,9).....	17,90€
Bruschetta de berenjena, pimiento rojo y aceituna negra (5,6,11).....	9,90€
Bruschetta de ternera salteada con gorgonzola y rúcula (3,5,6).....	11,90€
🥬 Portobellos y calabacines salteados al ajillo y acompañados con pesto de tomate seco (3,11).....	12,90€

* * * *

ARROCES Y RISOTTOS

(mínimo 2 personas, precio por persona)

Risotto de salmón y espárragos (3,6,9).....	19,90€
Risotto con pollo y curry (3,6).....	16,90€
Arroz con bogavante (1,3,6,9).....	34,90€

* * * *

PASTAS

Media luna de ricotta y espinacas con salsa de gorgonzola y pera (3,5,6,10,11,14)	15,90€
Espaguetis con gambones y tomates cherrys (1,3,5,6,10,11,14).....	17,90€
Ravioli relleno de setas con salsa de nata y espárragos trigueros (3,5,6,10,11,14).....	14,90€

* * * *

PESCADOS

Lomo de merluza con escalivada de verduras y papas gajo (3,9).....	18,90€
Lomo de atún con verduras asadas y salsa de piquillos (3,6,9).....	19,90€
Lomos de abadejo a la plancha con salsa de mantequilla y limón acompañado de verduras y papas salteadas (3,9).....	19,90€
Lomo de salmón con tartar de aguacate, papas panaderas y salsa mostaza y miel (5,8,9).....	22,90€
Bogavante a la plancha con salsa de mantequilla acompañado de verduras asadas (1,3,6).....	69,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

RESTAURANTE TRATTORIA CENA

CARNES

Solomillo de ternera con salsa de oporto y papas steakhouse (3)	22,90€
Tagliata di manzo con láminas de queso parmesano, rúcula y papas gajo especiadas (6)	21,90€
Magret de pato con puerros confitados, risotto de pasas y demiglacé de carne (3)	23,90€
Solomillo de cerdo con salsa de pera y vino malvasía acompañado de timbal de papas y queso ahumado (3,5,6)	19,90€
Carrilleras al vino tinto acompañadas de papas panaderas (3,5,6)	19,50€
 Berenjena vegana (3,12)	16,90€
 Lasaña con soja texturizada, tomate y verduras (3,5,12)	17,90€

* * * *

POSTRES

 Carpaccio de piña tropical especiado con anís estrellado y almíbar de rosas (3)	6,90€
Cremoso de queso con salsa de frutos rojos (5,6,14)	6,90€
Tarta de limón (5,6,11,14)	6,90€
Panna cotta con salsa de naranja (3,5,6)	6,50€

Notas:

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente (RD 1420/2006, de 1 de diciembre) Los productos frescos están sujetos a disponibilidad según mercado.

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

RESTAURANTE TRATTORIA CENA

MENÚS

MENÚ PORTOBELLO

Ensalada verde con cebolla roja, pepino, tomate y mozzarella (3,6)

Media luna de ricotta y espinacas con salsa de gorgonzola y pera (3,5, 6,10,11,14)

Sorbete de limón (5)

Tagliata di mazo con láminas de queso parmesano, rúcula y papas gajo especiadas (6)

Cremoso de queso con salsa de frutos rojos (5,6,14)

MP/PC 18€ · HD 39,90€

* * * *

MENÚ RÚCULA

Bruschetta de berenjena, pimiento rojo y aceituna negra (5,6,11)

Lomos de abadejo a la plancha con salsa de mantequilla y limón acompañado de verduras y papas salteadas (9)

Sorbete de piña (5)

Carrilleras al vino tinto acompañadas de papas panaderas (3,5,6)

Pana cotta con salsa de naranja (3,5,6)

MP/PC 18€ · HD 39,90€

* * * *

MENÚ CAPRESE

Mejillones con salsa de vino blanco (1,3,4,9)

Lomo de atún con verduras asadas y salsa de piquillos (3,6,9)

Sorbete de maracuyá (5)

Magret de pato con puerros confitados, risotto de pasas y demiglacé de carne (3)

Torta caprese con salsa de mango (5,6,10,11,12,14)

MP/PC 18€ · HD 39,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA
* * * *

RESTAURANTE TRATTORIA CENA

MENÚ PANZANELLA

Bruschetta de ternera salteada con gorgonzola y rúcula (3,5,6)

Lomo de merluza con escalivada de verduras y papas gajo (3,9)

Sorbete de naranja (5)

Solomillo de cerdo con salsa de pera y vino malvasía acompañado de timbal de papas y queso ahumado (3,5,6)

Tiramisú clásico (5,6,10,11,14)

MP/PC 18€ · HD 39,90€

* * * *

MENÚ PESTO

Portobellos y calabacines salteados al ajillo y acompañados con pesto de tomate seco (3,11)

Risotto de salmón y espárragos (3,6,9)

Sorbete de peras al vino (3,5)

Solomillo de ternera con salsa de oporto y papas steakhouse (3)

Tarta de limón (5,6,11,14)

MP/PC 18€ · HD 39,90€

* * * *

MENÚ VEGANO

Crema de calabaza con costrones de pan y almendras tostadas (5,10,11)

Portobellos y calabacines salteados al ajillo y acompañados con pesto de tomate seco (3,11)

Sorbete de maracuyá (5)

Heura salteada con tomate acompañado de verduras Eco Finca (3)

Carpaccio de piña tropical especiado con anís estrellado y almíbar de rosas (3)

MP/PC 18€ · HD 39,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

RESTAURANTE TRATTORIA CENA

FOCACCIA

🌿 Clásica (romero, ajo y aceite de oliva) (5).....	8,90€
🌿 Rúcula y tomate cherry (rúcula, tomate cherry y aceite de oliva) (5).....	9,90€

* * * *

PIZZA TRADICIONAL

(Todas las pizzas llevan tomate natural y mozzarella) (ingrediente extra 1.50€)

Margarita (tomate, mozzarella, orégano) (5,6).....	9,50€
Blanca (mozzarella, manzana y gorgonzola) (5,6).....	10,90€
Prosciutto (jamón york) (5,6).....	9,90€
Funghi (champiñones) (5,6).....	9,90€
🌿 Vegetalia (tomate, ajo, orégano y albahaca fresca) (vegana sin queso) (5).....	9,90€
🌿 Eco Finca (tomate y verduras Eco Finca) (vegana sin queso) (5).....	10,90€
Tonno (atún) (5,6,9).....	9,90€
Reina (jamón york y champiñones) (5,6).....	9,90€
Diavola (salami picante, huevo) (5,6,14).....	9,90€
Original Hawaii (jamón york y piña) (5,6).....	10,90€
Capricciosa (champiñones, jamón cocido, alcachofas y aceituna negra) (3,5,6).....	10,90€
Rústica (tomate cherry, aceitunas negras, champiñones y atún) (5,6,9).....	10,90€
4 estaciones (gambas, jamón york, champiñones y alcachofas) (mezclados) (1,3,5,6).....	11,90€
4 quesos (cuatro tipos de queso) (5,6).....	11,90€
Tex-mex BBQ (carne picada, cebolla roja y salsa bbq) (3,5,6).....	11,90€
Tirolesa (queso ahumado, speck, tomate cherry y rúcula) (5,6).....	11,90€

* * * *

PIZZAS AL TOQUE ESPECIAL

(Todas las pizzas llevan tomate natural y mozzarella)

Margarita Gomera (almogrote, mojo rojo y queso ahumado) (3,5,6).....	12,90€
Canaria (plátano, bacon, cerdo adobado y especias canarias) (3,5,6).....	13,90€
Abrasa (presa de cerdo, pimiento verde, cebolla y aliño de aceite ahumado) (3,5,6).....	13,90€
Mozzarellada (mozzarella fresca, tomates cherrys, albahaca fresca y virutas de jamón) (3,5,6).....	13,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA DINING MENU

STARTERS

 Pumpkin cream soup with croutons and toasted almonds (5,10,11)	6,90€
Green salad with red onion, cucumber, tomato, and mozzarella (3,6)	11,90€
Mussels with white wine sauce (1,3,4,9)	17,90€
Eggplant bruschetta with red pepper and black olives (5,6,11)	9,90€
Sautéed veal bruschetta with gorgonzola and arugula (3,5,6)	11,90€
 Portobellos and courgettes sautéed with garlic and served with dried tomato pesto (3,11)	12,90€

* * * *

RISOTTOS AND RICE

(Minimum 2 people, price per person)

Salmon and asparagus risotto (3,6,9)	19,90€
Risotto with chicken and curry (3,6)	16,90€
Rice with lobster (1,3,6,9)	34,90€

* * * *

PASTAS

Ricotta and spinach stuffed half moons with gorgonzola and pear sauce (3,5,6,10,11,14)	15,90€
Spaghetti with prawns and cherry tomatoes (1,3,5,6,10,11,14)	17,90€
Ravioli stuffed with mushrooms and cream sauce with wild asparagus (3,5,6,10,11,14)	14,90€

* * * *

FISH

Hake fillet with vegetable escalivada and potato wedges (3,9)	18,90€
Tuna loin with roasted vegetables and piquillo peppers sauce (3,6,9)	19,90€
Grilled haddock fillet with butter and lemon sauce, served with vegetables and sautéed potatoes (3,9)	19,90€
Salmon fillet with avocado tartar, fried potatoes and honey mustard sauce (5,8,9)	22,90€
Grilled lobster with butter sauce accompanied by roasted vegetables (1,3,6)	69,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA DINING MENU

MEATS

Sirloin steak with port sauce and steakhouse potatoes (3)	22,90€
Tagliata di manzo sliced roast beef with slices of parmesan cheese, arugula and spiced potato wedges (3,6)	21,90€
Duck breast with leek confit, sultana risotto and meat demiglacé (3)	23,90€
Pork tenderloin with pear and malvasia wine sauce accompanied by potato timbale and smoked cheese (3,5,6)	19,90€
Pork cheeks in red wine with fried potatoes (3,5,6)	19,50€
 Vegan aubergine (3, 12)	16,90€
 Lasagne with textured soya, tomato and vegetables (3, 5, 12)	17,90€

* * * *

DESSERTS

 Tropical pineapple carpaccio with star anise and rose syrup (3)	6,90€
Cream cheese with red fruit sauce (5, 6, 14)	6,90€
Lemon cake (5, 6, 11, 14)	6,90€
Panna cotta with orange sauce (3, 5, 6)	6,50€

*Fish for raw consumption is subject to freezing according to current legislation (Royal Decree 1420/2006 of 1. December 2006).
Fresh products are subject to market availability.*

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA DINING MENU

PORTOBELLO MENU

Green salad with red onion, cucumber, tomato and mozzarella (3, 6)

Ricotta and spinach stuffed half moons with gorgonzola and pear sauce (3, 5, 6, 10, 11, 14)

Lemon sorbet (5)

Tagliata di manzo sliced roast beef with slices of parmesan cheese, arugula and spiced potato wedges (6)

Cheese cream with red fruit sauce (5, 6, 14)

HB/FB 18€ · BB 39,90€

* * * *

ARUGULA MENU

Aubergine, red peppers and black olive bruschetta (5, 6, 11)

Grilled haddock fillets with butter and lemon sauce served with sautéed vegetables and potatoes (9)

Pineapple sorbet (5)

Pork cheeks in red wine with fried potatoes (3, 5, 6)

Pana cotta with orange sauce (3, 5, 6)

HB/FB 18€ · BB 39,90€

* * * *

CAPRESE MENU

Mussels with white wine sauce (1, 3, 4, 9)

Tuna fillet with roasted vegetables and piquillo peppers sauce (3, 6, 9)

Passion fruit sorbet (5)

Duck breast with leek confit, sultana risotto and meat demiglacé (3)

Caprese cake with mango sauce (5, 6, 10, 11, 12, 14)

HB/FB 18€ · BB 39,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA DINING MENU

PANZANELLA MENU

Sautéed veal bruschetta with gorgonzola and arugula (3, 5, 6)

Hake fillet with vegetable escalivada and potato wedges (3, 9)

Orange sorbet (5)

Pork tenderloin with pear and malvasia wine sauce accompanied by potato and smoked cheese timbale (3, 5, 6)

Classic tiramisu (5, 6, 10, 11, 14)

HB/FB 18€ · BB 39,90€

* * * *

PESTO MENU

Portobellos and courgettes sautéed with garlic and served with dried tomato pesto (3, 11)

Salmon and asparagus risotto (3, 6, 9)

Pear sorbet with wine (3, 5)

Beef tenderloin with port sauce and steakhouse potatoes (3)

Lemon cake (5, 6, 11, 14)

HB/FB 18€ · BB 39,90€

* * * *

VEGAN MENU

Pumpkin cream with croutons and toasted almonds (5,10,11)

Portobellos and courgettes sautéed with garlic and served with dried tomato pesto (3,11)

Passion fruit sorbet (5)

Sautéed heura with tomato and Eco Finca vegetables (3)

Spiced tropical pineapple carpaccio with star anise and rose syrup (3)

HB/FB 18€ · BB 39,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA DINING MENU

FOCACCIA

- 🌿 Classic (rosemary, garlic and olive oil) (5)..... 8,90€
- 🌿 Arugula and cherry tomato (arugula, cherry tomato and olive oil) (5)..... 9,90€

* * * *

TRADITIONAL PIZZA

(All pizzas made with fresh tomato and mozzarella) (extra ingredient 1,50€)

- Margarita (tomato, mozzarella,orégano) (5,6)..... 9,50€
- Blanca (mozzarella, apple and gorgonzola) (5,6)..... 10,90€
- Prosciutto (ham) (5,6)..... 9,90€
- Funghi (mushrooms) (5,6)..... 9,90€
- 🌿 Vegetalia (tomato, garlic, oregano and fresh basil) (vegan without cheese) (5)..... 9,90€
- 🌿 Eco Finca (tomato and Ecofinca vegetables) (vegan without cheese) (5) 10,90€
- Tonno (tuna) (5,6,9)..... 9,90€
- Reina (ham and mushrooms) (5,6)..... 9,90€
- Diavola (spicy salami, egg) (5,6,14)..... 9,90€
- Original Hawaiian (ham and pineapple) (5,6)..... 10,90€
- Capricciosa (mushrooms, boiled ham, artichokes and black olive) (3,5,6)..... 10,90€
- Rústica (cherry tomato, black olives, mushrooms and tuna) (5,6,9)..... 10,90€
- 4 seasons (prawns, ham, mushrooms and artichokes) (mixed) (1,3,5,6)..... 11,90€
- 4 cheeses (four types of cheese) (5,6) 11,90€
- Tex-mex BBQ (minced beef, red onion and bbq sauce) (3,5,6)..... 11,90€
- Tyrolean (smoked cheese, speck, cherry tomato and arugula) (5,6)..... 11,90€

* * * *

PIZZAS WITH A SPECIAL TOUCH

(All pizzas made with fresh tomato and mozzarella)

- Margarita Gomera (almogrote cheese cream, red mojo sauce and smoked cheese) (3,5,6)..... 12,90€
- Canaria (banana, bacon, marinated pork and Canarian spices) (3,5,6)..... 13,90€
- Abrasa (pork, green pepper, onion and smoked oil dressing) (3,5,6)..... 13,90€
- Mozzarellada (fresh mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil and ham shavings) (3,5,6)..... 13,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA ABENDESSEN

VORSPEISE

🥬 Kürbiscremesuppe mit Croutons und gerösteten Mandeln (5,10,11)	6,90€
Grüner Salat mit roten Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Mozzarella (3,6)	11,90€
Muscheln in Weißweinsoße (1,3,4, y 9)	17,90€
Bruschetta mit Auberginen, roter Paprika und schwarzen Oliven (5,6,11)	9,90€
Bruschetta mit sautiertem Kalbsfleisch, Gorgonzola und Rucola (3,5,6)	11,90€
🥬 Sautierte Portobellos und Zucchini mit Knoblauch, serviert mit Pesto getrockneter Tomaten (3,11)	12,90€

* * * *

REIS UND RISOTTO

(mindestens 2 Personen, Preis pro Person)

Risotto mit Lachs und Spargel (3,6,9)	19,90€
Risotto mit Huhn und Curry (3,6)	16,90€
Reis mit Hummer (1,3,6,9)	34,90€

* * * *

PASTAS

Halbmonde gefüllt mit Ricotta und Spinat an Gorgonzola-Birnensauce (3,5,6,10,11,14)	15,90€
Spaghetti mit Krabben und Kirschtomaten (1,3,5,6,10,11,14)	17,90€
Ravioli mit Pilzfüllung, Sahnesauce und Wildspargel (3,5,6,10,11,14)	14,90€

* * * *

FISCH

Seehecht-Filet mit Gemüse-Escalivada und Kartoffelecken (3,9)	18,90€
Thunfischfilet mit gebratenem Gemüse und Piquillo-Paprika-Sauce (3,6,9)	19,90€
Gegrilltes Schellfisch-Filet mit Butter-Zitronensauce, Gemüse und sautierten Kartoffeln (3,9)	19,90€
Lachsfilet mit Avocado-Tartar, Bratkartoffeln und Honig-Senf-Sauce (5,8,9)	22,90€
Gegrillter Hummer mit Buttersauce und gebratenem Gemüse (1,3,6)	69,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA ABENDESSEN

FLEISCH

Kalbs-Lendensteak mit Portweinsauce und Steakhouse-Kartoffeln (3)	22,90€
Tagliata di Manzo Roastbeef mit Parmesanscheiben, Rucola und Gewürzkartoffeln (6)	21,90€
Entenbrust mit Lauchconfit, Rosinenrisotto und Fleischdemiglacé (3)	23,90€
Schweinefilet mit Birnen-Malvasia-Wein-Sauce, begleitet von Timbale mit Kartoffeln und geräuchertem Käse (3,5,6)	19,90€
Schweinebäckchen in Rotwein mit Bratkartoffeln (3,5,6)	19,50€
 Vegane Aubergine (3,12)	16,90€
 Lasagne mit texturiertem Soja, Tomaten und Gemüse (3,5,12)	17,90€

* * * *

DESSERTS

 Carpaccio aus tropischer Ananas mit Sternanis und Rosensirup (3)	6,90€
Käsecreme mit Sauce roter Früchte (5,6,14)	6,90€
Zitronenkuchen (5,6,11,14)	6,90€
Panna cotta mit Orangensauce (3,5,6)	6,50€

*Fisch für den Rohverzehr muss gemäß der geltenden Gesetzgebung (Königlicher Erlass 1420/2006 vom 1. Dezember 2006) eingefroren werden.
Frische Produkte sind abhängig von der Verfügbarkeit auf dem Markt.*

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA ABENDESSEN

PORTOBELLO-MENÜ

Grüner Salat mit roten Zwiebeln, Gurke, Tomate und Mozzarella (3,6)

Halbmonde gefüllt mit Ricotta und Spinat an Gorgonzola-Birnensauce (3,5, 6,10,11,14)

Zitronensorbet (5)

Tagliata di Manzo Roastbeef mit Parmesanscheiben, Rucola und Gewürzkartoffeln (6)

Käsecreme mit Sauce roter Früchte (5,6,14)

HP/VP 18€ · Nur Frühstück 39,90€

* * * *

RUCOLA-MENÜ

Bruschetta mit Auberginen, roter Paprika und schwarzen Oliven (5,6,11)

Gegrillte Schellfischfilets in Butter-Zitronensauce mit Gemüse und sautierten Kartoffeln (9)

Ananas-Sorbet (5)

Schweinebäckchen in Rotwein mit Bratkartoffeln (3,5,6)

Panacotta mit Orangensoße (3,5,6)

HP/VP 18€ · Nur Frühstück 39,90€

* * * *

CAPRESE-MENÜ

Muscheln in Weißweinsoße (1,3,4,9)

Thunfischlende mit gebratenem Gemüse und Piquillo-Paprika-Sauce (3,6,9)

Passionsfrucht-Sorbet (5)

Entenbrust mit Lauchconfit, Rosinen-Risotto und Fleischdemiglacé (3)

Caprese-Kuchen mit Mangosauce (5,6,10,11,12,14)

HP/VP 18€ · Nur Frühstück 39,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA ABENDESSEN

PANZANELLA-MENÜ

Bruschetta mit sautiertem Kalbsfleisch, Gorgonzola und Rucola (3,5,6)

Seehecht-Filet mit Gemüse-Escalivada und Kartoffelecken (3,9)

Orangen-Sorbet (5)

Schweinefilet mit Birnen-Malvasia-Wein-Sauce, begleitet von Timbale mit Kartoffeln und geräuchertem Käse (3,5,6)

Klassisches Tiramisu (5,6,10,11,14)

HP/VP 18€ · Nur Frühstück 39,90€

* * * *

PESTO-MENÜ

Sautierte Portobellos und Zucchini mit Knoblauch, serviert mit Pesto getrockneter Tomaten (3,11)

Risotto mit Lachs und Spargel (3,6,9)

Birnen-Sorbet mit Wein (3,5)

Kalbsfilet mit Portweinsauce und Steakhouse-Kartoffeln (3)

Zitronenkuchen (5,6,11,14)

HP/VP 18€ · Nur Frühstück 39,90€

* * * *

VEGANES MENÜ

Kürbiscreme mit Croutons und gerösteten Mandeln (5,10,11)

Sautierte Portobellos und Zucchini mit Knoblauch, serviert mit Pesto getrockneter Tomaten (3,11)

Passionsfrucht-Sorbet (5)

Sautiertes Heura mit Tomate und Gemüse von der Eco Finca (3)

Carpaccio aus tropischer Ananas gewürzt mit Sternanis und Rosensirup (3)

HP/VP 18€ · Nur Frühstück 39,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

TRATTORIA ABENDESSEN

FOCACCIA

- 🌿 Klassisch (Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl) **(5)**..... 8,90€
- 🌿 Rucola und Kirschtomaten (Rucola, Kirschtomaten und Olivenöl) **(5)**..... 9,90€

* * * *

TRADITIONELLE PIZZA

(Alle Pizzen mit frischen Tomaten und Mozzarella) (weitere Zutat 1,50€)

- Margarita (Tomate, Mozzarella, Oregano) **(5,6)**..... 9,50€
- Blanca (Mozzarella, Apfel und Gorgonzola) **(5,6)**..... 10,90€
- Prosciutto (Schinken) **(5,6)** 9,90€
- Funghi (Champignons) **(5,6)** 9,90€
- 🌿 Vegetalia (Tomate, Knoblauch, Oregano und frisches Basilikum) (vegan ohne Käse) **(5)**..... 9,90€
- 🌿 Eco Finca (Tomate und Ecofinca-Gemüse) (vegan ohne Käse) **(5)** 10,90€
- Tonno (Thunfisch) **(5,6,9)**..... 9,90€
- Reina (Schinken und Champignons) **(5,6)**..... 9,90€
- Diavola (pikante Salami, Ei) **(5,6,14)**..... 9,90€
- Original Hawaii (Schinken und Ananas) **(5,6)** 10,90€
- Capricciosa (Champignons, gekochter Schinken, Artischocken und schwarze Oliven) **(3,5,6)** 10,90€
- Rustica (Kirschtomaten, schwarze Oliven, Champignons und Thunfisch) **(5,6,9)** 10,90€
- 4 Jahreszeiten (Garnelen, Schinken, Champignons und Artischocken) (gemischt) **(1,3,5,6)** 11,90€
- 4 Käsesorten (vier verschiedene Käsesorten) (four types of cheese) **(5,6)** 11,90€
- Tex-mex BBQ (Rinderhackfleisch, rote Zwiebeln und BBQ-Sauce) **(3,5,6)** 11,90€
- Tiroler (geräucherter Käse, Speck, Kirschtomaten und Rucola) **(5,6)**..... 11,90€

* * * *

PIZZEN MIT BESONDERER NOTE

(Alle Pizzen mit frischen Tomaten und Mozzarella)

- Margarita Gomera (Almogrote Käsepaste, rote Mojo-Sauce und geräucherter Käse) **(3,5,6)** 12,90€
- Canaria (Banane, Speck, mariniertes Schweinefleisch und kanarische Gewürze) **(3,5,6)** 13,90€
- Abrasa (Schweinefleisch, grüne Paprika, Zwiebeln und Räucheröl) **(3,5,6)**..... 13,90€
- Mozzarellada (Frischer Mozzarella, Kirschtomaten, frisches Basilikum und Schinkenspäne) **(3,5,6)**..... 13,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

BEBIDAS

VINOS TINTOS / RED WINE / ROTWEIN

	<i>Bot. 750ml</i>	<i>1/2 Bot. 375ml</i>	<i>Copa 150ml</i>
VINO DE LA CASA	17,00€	9,90€	4,80€
NIRAY D.O. LA GOMERA (SYRAH, TEMPRANILLO)	54,00€		
SEÑORÍO DEL REAL D.O. RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO)	16,90€		
MUGA CRIANZA D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO, GRACIANO)	38,60€	22,30€	
MARQUÉS DE CÁCERES D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO)	17,00€	9,60€	
MAYANTIGO D.O. TACORONTE-ACENTEJO (TENERIFE)	17,00€		
PROTOS CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO)	39,10€		
CANTA PERDICES D.O. RIBERA DEL DUERO (TINTO FINO)	26,40€		6,15€
CAN D.O. VALLE DE LA OROTAVA (TENERIFE)	49,70€		
TAJINASTE TRAD. D.O. VALLE DE LA OROTAVA (TENERIFE)	22,00€	19,70€	
CAMPILLO CRIANZA D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO)	30,30€		
YAIZA D.O. LANZAROTE (LISTÁN, NEGRO)	37,30€		
PRADOREY ORIGEN D.O. RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT)	24,00€		
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO, GRACIANO)	42,80€		
FLOR DE CHASNA 4 MESES EN BARRICA D.O. ABONA (TENERIFE) (LISTÁN NEGRO, TEMPRANILLO Y SYRAH)	18,30€		
OSTATU CRIANZA D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO, GARNACHA)	34,30€		6,90€
CELESTE CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO (SYRAH, TEMPRANILLO)	38,60€		
LA MONTESA CRIANZA D.O. LA RIOJA (SYRAH, TEMPRANILLO)	36,30€		
FERRERA LEGENDARIO D.O. TENERIFE (SYRAH, TEMPRANILLO)	25,00€		
CELESTE ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO (TINTO FINO)	18,20€		
VIÑA SALCEDA CRIANZA D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO)	21,50€		
HABLA DEL SILENCIO V.T. EXTREMADURA (SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO, CABERNET FRANC)	32,00€		
VIÑA NORTE D.O. TACORONTE - ACENTEJO (TENERIFE)	23,90€	9,60€	5,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

BEBIDAS

VINOS TINTOS / RED WINE / ROTWEIN

	<i>Bot. 750ml</i>	<i>1/2 Bot. 375ml</i>	<i>Copa 150ml</i>
HITO D.O. RIBERA DEL DUERO (TINTO FINO)	27,00€		7,50€
GÓMEZ CRUZADO D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO, GARNACHA, MATURANA TINTA)	27,30€		
LA VENDIMIA D.O. CA. RIOJA (GARNACHA, TEMPRANILLO)	22,40€		
EL ANCÓN TINTO JOVEN D.O. YCODEN - DAUTE - ISORA (TENERIFE) (LISTÁN NEGRO)	15,00€		
VIÑA ZANATA TINTO TRADICIONAL D.O. YCODEN DAUTE ISORA (TENERIFE) (LISTÁN NEGRO, TINTILLA Y VIJARIEGO NEGRO)	21,60€		5,40€
VEGA SICILIA VALBUENA D.O. RIBERA DEL DUERO (TINTO FINO, MERLOT)	198,00€		
FLOR DE PINGUS D.O. RIBERA DEL DUERO (TINTO FINO, MERLOT)	373,80€		
CASTILLO DE IGAY D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO Y MAZUELO)	407,00€		
PURGATORI D.O. COSTERS DEL SEGRE (CATALUÑA) (GARNACHA, CARINENA)	59,30€		

VINOS BLANCOS / WHITE WINE / WEISSWEIN

	<i>Bot. 750ml</i>	<i>1/2 Bot. 375ml</i>	<i>Copa 150ml</i>
VINO DE LA CASA (CONDE DE CARALT)	17,40€	9,80€	4,80€
NIRAY BLANCO SECO D.O. LA GOMERA (FORASTERA BLANCA GOMERA)	39,70€		
MONTORO D.O. LA GOMERA (FORASTERA BLANCA GOMERA)	39,00€		
SEÑORÍO DEL REAL D.O. RUEDA (SAUVIGNON BLANC)	16,90€		
PACO & LOLA ALBARIÑO D.O. RIAS BAIXAS (ALBARIÑO)	33,00€		
VIÑA SOL Penedès D.O. CATALUNYA (PARELLADA, GARNACHA BLANCA)	20,70€	10,90€	
EL GRIFO MALVASÍA SECO D.O. LANZAROTE (MALVASÍA VOLCÁNICA)	38,90€		
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO D.O. RUEDA (VERDEJO)	30,10€	18,00€	
GRAN VIÑA SOL D.O. Penedès (CHARDONNAY)	28,80€		
TAJINASTE SECO D.O.P. ISLAS CANARIAS (LISTÁN BLANCO, ALBILLO)	26,70€	23,60€	
BRUMAS DE AYOSA SECO D.O. VALLE DE GÜÍMAR (TENERIFE) (LISTÁN BLANCO DE ALTURA)	22,10€		
PAISAJE LAS ISLAS FORASTERA BLANCA D.O.P. ISLAS CANARIAS	41,40€		
MARQUÉS DE CÁCERES SAUVIGNON D.O. RUEDA (SAUVIGNON BLANC)	20,90€		

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

BEBIDAS

VINOS BLANCOS / WHITE WINE / WEISSWEIN	<i>Bot. 750ml</i>	<i>1/2 Bot. 375ml</i>	<i>Copa 150ml</i>
SANTA DIGNA SAUVIGNON D.O ABONA (TENERIFE) (SAUVIGNON BLANC)	22,60€		
CELESTE VERDEJO D.O. CATALUNYA (VERDEJO)	20,90€		
MOON SECO D.O RIBERA DEL DUERO (LISTAN BLANCO, MALVASÍA AROMÁTICA Y MALVASÍA VOLCÁNICA)	23,80€		
MARTÍN CÓDAX D.O PENEDES (ALBARIÑO)	35,90€		8,90€
MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON D.O RUEDA (SAUVIGNON BLANC)	33,50€		
PAGOS DE REVERÓN SECO ECOLÓGICO D.O ABONA (LISTÁN BLANCO DE CANARIAS)	24,10€		6,00€
MAR DE FRADES D.O RIAS BAIXAS (ALBARIÑO)	42,90€		
ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY D.O ALICANTE (CHARDONNAY)	31,80€		
VEGA DE YUCO MALVASÍA SECO D.O LANZAROTE (MALVASÍA VOLCÁNICA)	38,50€		
BLANCO DE CRÁTER SECO D.O TACORONTE-ACENTEJO (TENERIFE) (LISTÁN BLANCO, VERDELLO)	35,40€		
BERMEJO MALVASÍA SECO D.O LANZAROTE (MALVASÍA VOLCÁNICA)	40,20€		
VIÑA ESMERALDA D.O CATALUNYA (MOSCATEL, GEWÜRZTRAMINER)	23,20€		
SANTA DIGNA CHARDONNAY CHILE - D.O. VALLE CASABLANCA (CHARDONNAY)	23,40€		
MARQUÉS DE CÁCERES D.O CA. RIOJA (VIURA)	19,60€		
BRUMAS DE AYOSA AFRUTADO D.O VALLE DE GÜÍMAR (TENERIFE) (MOSCATEL DE ALEJANDRÍA, LISTÁN BLANCO)	23,90€		
VIÑA ZANATA BLANCO TRADICIONAL D.O.P ISLAS CANARIAS (LISTÁN BLANCO)	21,60€		5,40€
VIÑA ZANATA BLANCO AFRUTADO D.O.P ISLAS CANARIAS (LISTÁN BLANCO, MOSCATEL, VIJARIEGO BLANCO Y MARMAJUELO)	21,60€		5,40€
SERENO FORASTERA GOMERA D.O.P LA GOMERA (FORASTERA GOMERA)	33,00€		

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES / ROSÉWEIN	<i>Bot. 750ml</i>	<i>1/2 Bot. 375ml</i>	<i>Copa 150ml</i>
CASA	16,20€	9,80€	4,80€
YAIZA D.O LANZAROTE (LISTÁN NEGRO)	44,70€		
TAJINASTE ROSADO SECO D.O.P. ISLAS CANARIAS (LISTÁN NEGRO)	26,50€		
HITO D.O. RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO)	26,40€		5,30 €
PAGOS DE REVERÓN ROSA JAZMÍN D.O. ABONA (TENERIFE) (LISTÁN NEGRO)	23,90€		

BEBIDAS

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES / ROSÉWEIN	Bot. 750ml	1/2 Bot. 375ml	Copa 150ml
VIÑA SOL D.O. CATALUNYA (CARIÑENA, GARNACHA)	20,90€		
MARQUÉS DE CÁCERES D.O. CA. RIOJA (TEMPRANILLO, GARNACHA TINTA)	23,20€	11,60€	
BIBIANA MONJE SECO D.O.P. ISLAS CANARIAS (LISTÁN NEGRO)	28,40€		
VIÑARDA D.O LA PALMA (NEGRAMOLL)	26,90€		
VIÑA ESMERALDA D.O CATALUNYA (GARNACHA)	21,90€		
ROSA PALO SEMISECO D.O.P ISLAS CANARIAS (LISTÁN NEGRO DE TENERIFE)	25,50€		
MARQUÉS DE RISCAL D.O CA RIOJA (TEMPRANILLO, VIURA, MALVASÍA, GARNACHA BLANCA)	22,70€		5,70€
OCHOA ROSADO DE LAGRIMA D.O NAVARRA (GARNACHA, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON)	20,30€		5,00€
MENCEY CHASNA SECO D.O ABONA (TENERIFE) (LISTÁN NEGRO, TEMPRANILLO)	22,90€		
TORRES DE CASTA D.O. CATALUNYA (GARNACHA TINTA, CARIÑENA)	19,90€	10,90€	
ROSELITO D.O RIBERA DEL DUERO (TINTO FINO, ALBILLO)	28,80€		
JEAN LEON 3055 D.O PENEDES (PINOT NOIR)	28,50€		
CAN SUMOI LA ROSA D.O PENEDES (SUMOLL, XAREL-LO)	29,00€		
VIÑA ZANATA ROSADO D.O.P. ISLAS CANARIAS (LISTÁN NEGRO)	21,60€		5,40 €

ESPUMOSOS / SPARKLING WINE / SEKT

	Bot. 750ml	1/2 Bot. 375ml
CAVA DE LA CASA	16,90 €	4,80 €
JUVE CAMPS CINTA PÚRPURA RESERVA BRUT 0,75 D.O CAVA (MACABEO, XAREL.LO, PARELLADA)	32,90 €	
AGUSTI TORELLÒ MATA BRUT RESERVA ECOLÓGICO 0,75 D.O CAVA (MACABEO, XAREL.LO, PARELLADA)	31,80 €	
AGUSTÍ TORELLÒ MATA ROSAT BRUT RESERVA ECOLÓGICO 0,75 D.O CAVA (TREPAT)	34,10 €	
ESTELADO ROSÈ D.O CHILE (UVA PAÍS)	35,20 €	

RESTAURANTE TRATTORIA

HOTEL JARDÍN TECINA

BEBIDAS

A.O.C. CHAMPAGNE

Bot. 750ml

MÖET&CHANDON IMPERIAL BRUT 0,75 PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	89,90 €
MÖET&CHANDON IMPERIAL BRUT ROSÉ 0,75 PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	99,90 €
VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL 0,75 PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	99,90 €
DOM PÉRIGNON VINTAGE 0,75 PINOT NOIR, CHARDONNAY	299,00 €

AGUAS · WATER · WASSER

500ml

AGUA SIN GAS · STILL WATER · WASSER OHNE KOHLENSÄURE	2,75€
AGUA CON GAS · SPARKLING WATER · WASSER MIT KOHLENSÄURE	2,75€

CERVEZAS · BEER · BIER

CAÑA 0,25	3,00 €
SHANDY CAÑA 0,25	3,00 €
JARRA 0,4	4,00 €
SHANDY JARRA 0,4	4,00 €
DORADA PILSEN 0,33	3,20 €
DORADA ESPECIAL 0,33	3,20 €
DORADA ESENCIA NEGRA 0,33	3,20 €
CRUZCAMPO RADLER 0,33	3,20 €
SAN MIGUEL ESPECIAL 0,33	3,20 €
ERDINGER 0,5	5,20 €
DORADA SIN GLUTEN 0,33	3,20 €
TROPICAL 0,0	3,20 €

REFRESCOS Y ZUMOS

SOFT DRINKS & JUICE · ERFRISCHUNGS-GETRÄNKE

COCA COLA	3,00€
COCA COLA ZERO	3,00€
SEVEN-UP	3,00€
FANTA NARANJA / ORANGE	3,00€
FANTA LIMÓN / LEMON / ZITRONE	3,00€
SCHWEPES TÓNICA	3,00€
FUZE TEA LIMÓN / LEMON / ZITRONE	3,20€
FUZE TEA MANGO-PIÑA / MANGO-PINEAPPLE / MANGO-ANANAS	3,20€
AQUARIUS NARANJA / ORANGE	3,20€
AQUARIUS LIMÓN / LEMON / ZITRONE	3,20€
APPLETISER	3,20€
ZUMO DE NARANJA NATURAL	
NATURAL ORANGE JUICE / NATÜRLICHER ORANGENSAFT	4,20€
RED BULL	3,90€

RESTAURANTE TRATTORIA

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

Posibles cambios de ingredientes según temporada
Mögliche Änderungen der Zutaten je nach Saison
Ingredients may vary seasonally

HOTEL JARDÍN TECINA LA GOMERA

Único por naturaleza

jardin-tecina.com



San Sebastián de La Gomera



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