



Menu de Comidas

Marabú
RESTAURANTE

del día

jueves, 18 de abril de 2024

aktuelles
daily offer

Menu

Ensalada de Lechugas con Hígado de Conejo frito y Vinagreta tibia de Ajo 12,50 €
Blattsalate und mit gebratener Kaninchenleber, Speck und warmer Knoblauch Vinaigrette
Salad and with fried rabbit liver, bacon and garlic in warm vinaigrette

Filete de Sama fresca sobre Ravioli de Espinacas y Ricotta en Bisque con Surimi 25,00 €
Gebratenes frisches Brassen Filet auf Spinat Ricotta Ravioli in Surimi Bisque
Grilled fresh sea bream filet, ricotta spinach ravioli, in bisque sauce and surimi

Tarta de Manzana suabia con Helado de Vainilla 9,00 €
Schwäbischer Apfelkuchen mit Vanille Eis
Swabian apple cake with vainilla ice cream

como menu 42,00€
als Menü
like menu

Zamburiñas con Salsa de Mariscos y Pernod, gratinados con Queso 18,00 €
Kleine Zamburiña Jakobsmuscheln in Meeresfrüchte Pernod Sahne und Käse überbacken
Small zamburiña scallops with shellfish Pernod cream scalloped with cheese

Pimientos del Piquillo relleno de Marisco gratinado con Queso 16,00 €
Kleine Paprikaschoten "del Piquillo" mit Meeresfrüchten gefüllt und Käse überbacken
Small red peppers stuffed with sea food, scolloped with cheese

Croquetas de Cabrito con Mermelada de Higos 11,00 €
Zicklein Krokette mit Feigen Marmelade
Kid croquettes with fig jam

Croquetas de Cordero con Datiles en Mostaza 11,00 €
Lamm Krokette mit Senf Datteln
Lamb croquettes with mustard dates

Chuleta de Ternera blanca a la plancha con Mantequilla de hierbas y Papas folio 23,00 €
Durchwachsendes Kalbskotelette vom Grill, mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Quark
Grilled veal chop with butter maitre ´d hotel, oven potato

Entrecote de Añejo madurado con Salsa de Pimienta verde Croquetas y Verduras 24,00 €
Gereiftes frisches Entrecote vom Grill, grüner Pfeffer, Kartoffelkrokette, Gemüse
Grilled dry-aged strip loin of beef with green pepper and potatoes croquettes

Chateaubriand de Solomillo nacional con dos Salsas, Verduras y Papas (2 Pers.) p.P. 32,00 €
Chateaubriand vom spanischen Rinderfilet mit zwei Saucen an Kartoffel Gratin (ab 2 Pers.)
Chateaubriand with green pepper sauce, vegetables and potatoes (2 Pers.)



Estos platos contienen alérgenos / diese Gerichte enthalten Allergene / these dishes contain Allergen

Entrantes Starters Vorspeisen

| | |
|--|----------------|
| Queso de Cabra a la plancha con Miel y Gengibre | 10,00 € |
| Gegrillter Ziegenkäse mit Ingwer Honig <i>Grilled goat cheese with ginger honey</i> | |
| Carpaccio de Entrecote aliñado con Limón, Pimienta y Aceite de Oliva | 13,50 € |
| Carpaccio vom Entrecote mit Zitrone, Pfeffer und Olivenoel mariniert <i>Carpaccio from striploin of beef marinated with lemon, pepper and olive oil</i> | |
| Vitello tonnato - Asado de Ternera cubierto con Salsa de Mayonesa y Atun | 16,00 € |
| Feiner Kalbsbraten mit Thunfisch Mayonnaise, Zwiebeln, Ei und Kapern <i>cold veal roast with tuna mayonnaise, egg, capers and onions</i> | |
| Jamón ibérico Bellota 100% Raza ibérica de Josele e Hijos con Pan de Tomate | 28,00 € |
| Spanischer Schinken "Pata negra de Bellota 100%" mit Tomatenbrot <i>Spanish airdried ham from the Iberico porc 100% with tomatoe bred</i> | |
| Pinchitos de Carne rebozados sobre Ensalada y Guacamole con BBQ Sauce | 11,00 € |
| Gegrillte kleine Fleischspiesse auf Süß-Sauer Salat und Guacamole mit BBQ Saucen <i>Small grilled meat skewers on top of salad and guacamole with BBQ Sauce</i> | |
| Rollito Brick con Carne mechada, Pimientos, Cebollas, Salsa agri dulce | 11,00 € |
| Gebackenes Teig Röllchen mit Rindfleisch und Gemüse gefüllt an Süß sauer Sauce <i>Fried rolls stuffed with meat and vegetables and sweet sour sauce</i> | |
| Croquetas de Pescado, Salsa Tartara | 10,00 € |
| Gebackene Fischkroketten an Remouladensauce <i>Fried fish croquettes with tartar sauce</i> | |
| Tartar grueso de Salmón marinado, Crema de Miel y Mostaza, Pickles de Calabaza | 15,00 € |
| Grober Tartar vom Graved Lax, Honig- Senfcreme, Kürbis Pickle, Wasabi <i>Cube tartar of pickled salmón with honey mustard sauce, pumkin</i> | |
| Carpaccio de Atun Tuna aliñado con Algas Wakame, Wasabi y Rabanillos | 17,00 € |
| Carpaccio vom Thunfisch mit Wakame Algen, Wasabi und Radieschen <i>Tuna carpaccio marinated with Wakame and Wasabi</i> | |
| Carpaccio de Pulpo tibio con Aceite de Oliva y Sal gorda | 19,00 € |
| Carpaccio von der Krake, warm serviert, mit Meersalz und Olivenoel mariniert <i>Warm octopus carpaccio with olive oil and sea salt</i> | |

7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

Aviso: todos los platos pueden contener **trazas** de **alergenos**
Important advise: al dishes may contain **traces** of **allergen**

Marabú
RESTAURANTE

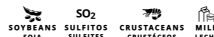
Langostinos al ajillo 16,00 €

Geschälte Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili Schote in Olivenöl frittiert
Fried king prawns in olive oil with garlic and chili pepper



Langostinos con Aguacates, Tiras de Manzana y Salsa rosa 17,00 €

Grosse Garnelen mit Avocado, Apfelstreifen und leichter Cocktailsauce
King prawns, avocado, apple and cocktail sauce



Puntillas de Calamar sobre Couli frio de Tomate y Pimientos 10,50 €

Frittierte kleine Baby- Calamar auf kaltem Tomaten- Paprika Couli
Fried small squid on top of cold tomatoe - peppers couli



Chipirones fritos sobre Mayonesa de Limón 15,00 €

Frittierte Chipiron Kalamar an Zitronen Pfeffer Mayonnaise
Fried chipiron squid topped with lemon mayonnaise



Regresar

Zurück

Back

Sopas Ensaladas Pastas *Suppen Salate Pasta* *Soup's salad's pasta*

Gazpacho andaluz 7,00 €

Kalte andalusische Gemüsesuppe
Cold Andalusian vegetable soup



Sopa de Tomates con Queso fresco y Gotita de Nata 7,00 €

Tomatensuppe mit Ziegen Frischkäse und Sahnetropfen
Tomato cream soup with goat cheese



Ensalada francesa, Jamón, Queso, Huevo y Dressing de Mostaza 12,00 €

Gemischter Salat mit Schinken, Käse, Ei und French Dressing
Mixed salad with ham, egg, cheese and french dressing



Ensalada de Tomates en Gajos con Queso adobado, Cebolla rojas, Balsamico 13,00 €

Tomatenecken mit mariniertem Ziegen Käse, rote Zwiebeln, Balsamico
Tomatoes salad with marinated goat cheese, red onions, balsamic



7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

Aviso: todos los platos pueden contener **trazas de alergen**
Important advise: al dishes may contain **traces of allergen**

Marabú
RESTAURANTE

Verduras frescas fritas y a la plancha con Chutney de Calabaza 14,00 €

Frische gegrillte und frittierte Gemüse mit Kürbis Chutney
Vegetable plate fried and grilled, pumpkin chutney



Tagliolini finas frescas con Langostinos en Aceite de oliva con Ajos y Guindilla 17,50 €

Frische feine Tagliolini Nudeln mit Riesengarnelen in nativem Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Petersilie
Fresh tagliolini noodles with king prawns in garlic olive oil and fine herbs little spicy



Lasaña casera rellena de Carne, gratinado con Queso al Horno 15,00 €

Lasagne mit Hackfleisch Füllung und Käse im Ofen gebacken
Lasagne - fresh pasta with sliced beef au gratin with cheese



Cannelloni rellenos de Pescado y Mariscos en Salsa de Setas, gratinado con Queso 18,50 €

Cannelloni mit Jakobsmuscheln und Fisch gefüllt an Steinpilzen mit Käse überbacken
Cannelloni stuffed with sea bream and sea food in cépe cream sauce, gratin with cheese



Gnocchi de Patatas frescas con Salmon fresco y Espinacas en Salsa con Nata 18,50 €

Frische Kartoffel Gnocchi mit Lachs und Spinat in Rahmsauce
Potato Gnocchi with salmon and spinach in cream sauce



[Regresar](#)

[Zurück](#)

[Back](#)

Pescados

Fischgerichte

Fish dishes

Lubina fresca a la plancha, Ajos y Perejil picao, Papas arrugadas y Mojo 21,50 €

Frischer Wolfsbarsch vom Grill, Knoblauch, Petersilie, Runzel Kartoffeln, Mojo
Fresh sea bass, grilled, garlic, parsley, wrinkle potatoes and Mojo



Lomo de Bacalao a punto de sal sobre Risotto de Vino blanco con Champiñones salteados 21,00 €

Kabeljau Filet mit leichtem Restsalz auf Weisswein Risotto mit Champignons
Codfish loin with a level of salt on top of white wine risotto with mushrooms



Steak de Pez Espada, Costra de Pimienta, Papas folio, Requesón de finas hierbas 20,00 €

Steak vom Schwertfisch in der Pfefferkruste, Ofenkartoffel und Kräuterquark
Sword fish steak in black pepper crust, oven potatoes, fine herbs curd cheese



7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

Aviso: todos los platos pueden contener **trazas de alergen**
Important advise: all dishes may contain **traces of allergen**

Carnes

Fleischgerichte

meat dishes

- Pechuga de Pavo sobre Chutney de Calabaza y Tomates con Papas fritas** 15,00 €
Gegrillte Truthahnbrust auf Kürbis- Tomaten Chutney mit Pommes frites
Grilled turkey breast with pumpkin chutney with french fries

- Cabra en Salsa con Papas fritas y Verduras** 15,50 €
Geschmorte frische Ziege nach Inselart mit Würfelkartoffeln und Gemüse
Goat in sauce with french fries and vegetable

- Conejo con Romero y Limón a baja temperatura con Papas fritas y Verduras** 15,00 €
Frisches Kaninchen mit Rosmarin Niedertemperatur gegart mit Würfelkartoffeln und Gemüse
Slow roasted rabbit with lemon- rosemary sauce, french fries and vegetables

- Paletilla de Cabrito isleño, Ajitos Especies a baja temperatura, Papas y Verduras** 26,00 €
Fuerteventura Zicklein Schulter mit Kräutern Niedertemperatur gegart auf Kartoffel- Gemüsebett
Fresh slow roasted kid front leg on top of vegetable potatoes bed

- Brocheta de Cordero fresco con Cebollas y Pimientos sobre Pisto, Papas salteadas** 21,00 €
Spieß von frischen spanischen Lamm, gegrillt mit Zwiebeln und Paprika, Ratatouille, Bratkartoffeln
Skew of lamb leg, grilled, ratatouille, sauté potatoes

- Presa iberica, Chutney de Albaricoque, Almendras, Papas al Romero** 21,00 €
Presa vom Iberischen Schwein, Aprikosen- Mandel Chutney, Rosmarin Kartoffeln
Roasted "Presa" of iberico porc, apricots almond chutney, rosemary potatoes

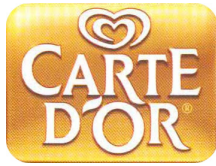
- Medallones de Solomillo de Cerdo con Salsa de Setas silvetres sobre Spätzle de Queso** 16,50 €
Gebratenes Schweinemedallion auf Käsespätzle mit Waldpilzrahm
Grilled Porc medaillons of sirloin with mushrooms in cream sauce, cheese spätzle

- Solomillo nacional, Salsa de Mostaza, Papas gratinadas, Verduras (200-220 gr)** 31,00 €
Gegrilltes spanisches Rinderfilet, Senf- Kräuterrahm, Kartoffel Gratin, Gemüse
Spanish filet of beef, mustard sauce, gratin potatoes, vegetables


7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

Aviso: todos los platos pueden contener **trazas** de **alergenos**
Important advise: all dishes may contain **traces** of **allergen**

Marabú
RESTAURANTE



Helados

EISCREME

Icecream

| | | |
|-----------|----------|------------|
| Vanilla | VANILLE | vanilla |
| Fresa | ERDBEER | strawberry |
| Chocolate | SCHOCKO | chocolate |
| Pistacho | PISTAZIE | pistachio |
| Platano | BANANE | banana |
| Ron Pasa | TRAUBE | grape |
| Caramelo | KARAMEL | caramel |

Copa 1 Bola BECHER 1 KUGEL Cup 1 Ball
4,00 €

siguiente Bola WEITERE KUGEL next ball
2,50 €

Brazo Gitano de Mazapan relleno

MARZIPAN BISCHOFSMÜTZE GEFÜLLT MIT EIS

marzipan bishop's cap stuffed with icecream

8,50 €



Sorbete de Limón con Vodka y Menta

ZITRONENSORBET MIT VODKA UND MINZLIKÖR

lemon sherbet with vodka and mint liqueur

8,00 €



Marabú
RESTAURANTE

I.G.I.C 7% incluido

MwSt. 7% INKLUSIVE

V.A.T. 7% included

Marabú
RESTAURANTE

Postres Caseros

HAUSGEMACHTE DESSERT
housemade desserts



Flan caramel con Nata

KARAMELFLAN MIT SAHNE
caramel flan and whipped cream
6,50 €

Crema catalana caramelizado con azucar de caña

CRÈME BRÛLÉE MIT ROHRZUCKER KARAMELISIERT
catalan cream burnt with cane sugar
6,50 €

Higos al Jerez con Helado de Ron y Pasas

FEIGEN IN SHERRY MIT RUM- TRAUBENEIS
fig in sherry and rum grape ice cream
8,00 €

Mousse de Chocolate blanco y negro

WEISSE UND DUNKLE SCHOKOLADENMOUSSE
black and white chocolate mousse
8,50 €

Tiramisu canario - Yogur y Leche condensada con Galletas untadas en Café y Liqueur

KANARISCHES TIRAMISU -
JOGHURT -ANANAS CREME MIT BISQUIT IN ESPRESSO UND
ORANGENLIKÖR GETRÄNK
canary tiramisu -
yoghurt pineapple cream and cookie soaked
in mocca and orangeliqueur
8,00 €

Biemesabe canario

Helado de Vainilla y Nata

KANRISCHER MANDEL KARAMEL MIT VAINILLE EIS UND SAHNE
canary almond caramel, vanilla ice cream, whipped cream
9,50 €

Crepes con Salsa de Chocolate caliente

Helado de Vainilla y Nata

FRISCHE CREPES MIT HEISSER SCHOKOLADENSÄUZE,
VAINILLEEIS UND SAHNE
fresh pancake with chocolate sauce
vanilla ice cream, whipped cream
9,50 €

Crepes con Guindas calientes

Helado de Chocolate y Nata

CREPES MIT HEISSEN SAUERKIRSCHEN
SCHOKOLADENEIS UND SAHNE
fresh pancake with hot cherries
chocolate ice cream , whipped cream
9,50 €

Fondant de Chocolate, Espuma de Platano

SCHOKOLADEN FONDANT MIT BANANEN ORANGEN SCHAUM
chocolate fondant in banana orange foam
9,00 €

Fresas flambé sobre Salsa de Cointreau con Helado de Pistacho

FLAMBIERTE ERDBEEREN AN COINTREAU SAUCE
MIT PISTAZIENEIS
strawberries flambé with cointreau sauce
and pistacho ice cream
11,00 €



I.G.I.C 7% incluido

MwSt. 7% INKLUSIVE

V.A.T. 7% included



Carta de Bebidas

Marabú 
RESTAURANTE

QUININE AT 1724 METERS ON THE INCA TRAIL

Bebidas-Beverage-Getränke

Refrescos - soft drinks- Erfrischungsgetränke

| | | |
|---|--------|--------|
| Agua km0 sin/con gas still/sparkling water mit/ohne Kohlensäure | 0,5 l | 1,50 € |
| Agua km0 sin/con gas still/sparkling water mit/ohne Kohlensäure | 1 l | 2,80 € |
| Firgas sin/con gas still/sparkling water mit/ohne Kohlensäure | 0,5 l | 2,00 € |
| Firgas sin/con gas still/sparkling water mit/ohne Kohlensäure | 1 l | 3,50 € |
| Cola Cola, - light, Fanta, Sprite | 0,2 l | 2,50 € |
| | 0,35 l | 3,00 € |
| Schweppes Soda | 0,2 l | 2,50 € |
| Schweppes Ginger, Lemon, Tonica | 0,2 l | 2,50 € |
| Schweppes Tonicas Superiores | 0,2 l | 4,00 € |
| Zumos - juices - Säfte | 0,2 l | 3,50 € |

Cafe, Té -

coffee, tea -

Kaffee, Tee

| | | |
|---|--|--------|
| Espresso | | 2,00 € |
| Café con leche - coffee with milk - Milchkaffee | | 3,00 € |
| Capuccino | | 3,50 € |
| Infusiones - Tea - Tee | | 2,00 € |

Cervezas -

Beer -

Biere

| | | |
|-------------------------|--------|--------|
| Tropical Barril | 0,2 l | 2,00 € |
| | 0,4 l | 3,75 € |
| Tropical Premium | 0,33 l | 3,50 € |
| Erdinger 0,0 % Alcohol | 0,50 l | 5,00 € |
| Paulaner Weizen - Trigo | 0,50 l | 5,00 € |

Aperitivos - Aperitifs

Licores -Liquoer - Liköre

| | | | | | |
|------------------------|-------|--------|-------------|------|--------|
| Cava Pinot Noir Rosado | 0,1 l | 6,50 € | Ron Miel | 4 cl | 3,00 € |
| Cava Codorníu 1551 | 0,1 l | 4,00 € | Tia Maria | 4 cl | 4,00 € |
| Aperol con Cava | 0,2 l | 7,00 € | Licor 43 | 4 cl | 4,00 € |
| Hugo | 0,1 l | 6,00 € | Bailey | 4 cl | 4,00 € |
| Martini | 4 cl | 3,50 € | Amaretto | 4 cl | 4,00 € |
| Vermut | 4 cl | 3,50 € | Benedictine | 4 cl | 4,00 € |
| Sherry seco Tio Pepe | 4 cl | 3,00 € | Limoncelo | 4 cl | 3,00 € |
| Kir Royal | 0,1 l | 7,00 € | Kalhua | 4 cl | 3,50 € |
| Campari Orange | 0,2 l | 6,50 € | | | |

7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

Aviso: algunas bebidas pueden contener **trazas** de **alergenos**
Important advise: some beverage may contain **traces** of **allergen**

Marabú
RESTAURANTE

Bebidas Beverage- Getränke

Digestivos - Digestif

| | | |
|--------------------------|------|--------|
| Fernet - Menta | 4 cl | 4,00 € |
| Jägermeister | 4 cl | 4,00 € |
| Aalborg Aquavit | 2 cl | 3,00 € |
| Ramazotti | 4 cl | 4,00 € |
| Anis El Mono | 4 cl | 3,00 € |
| Sambuca Barbero | 4 cl | 4,00 € |
| Grappa di Pinot | 4 cl | 3,50 € |
| Pera Williams Leon Beyer | 4 cl | 6,50 € |

Ginebra- Gin

| | | |
|-------------------------|------|---------|
| Gin 72 de Fuerteventura | 4 cl | 8,50 € |
| Macaronesia | 4 cl | 5,00 € |
| Tanqueray Rangpur | 4 cl | 4,00 € |
| The London N°1 | 4 cl | 5,00 € |
| Bulldog | 4 cl | 4,00 € |
| Monkey 47 | 4 cl | 19,00 € |
| Ophir Oriental Spiced | 4 cl | 4,50 € |
| Citadelle Gin | 4 cl | 6,50 € |

Vodka

| | | |
|-------------------|------|---------|
| Absolut azul | 4 cl | 4,00 € |
| Citadelle Vodka | 4 cl | 7,00 € |
| Vodka Blat | 4 cl | 7,50 € |
| Beluga Noble | 4 cl | 12,00 € |
| Marc d'Juve Camps | 4 cl | 7,00 € |

Whiskey

| | | |
|-----------------------|------|---------|
| Lagavulin Scotch Malt | 4 cl | 18,00 € |
| Glennfiddish 12 | 4 cl | 8,50 € |
| Cardhu | 4 cl | 8,50 € |
| Johny Walker Blue | 4 cl | 28,00 € |
| Jameson Irish | 4 cl | 4,00 € |
| Jack Daniels | 4 cl | 4,50 € |

Rones

| | | |
|--------------------|------|---------|
| Arehucas 12 Años | 4 cl | 6,00 € |
| La Aldea blanco | 4 cl | 3,00 € |
| Mathusalem 15 Años | 4 cl | 8,00 € |
| Legendario 7 Años | 4 cl | 7,00 € |
| Ron Zacapa | 4 cl | 10,00 € |
| Barcelo Imperial | 4 cl | 6,50 € |

Brandy

| | | |
|-------------------|------|---------|
| Carlos I | 4 cl | 7,00 € |
| Gran Duque d'Alba | 4 cl | 8,00 € |
| Magno | 4 cl | 4,00 € |
| Cardenal Mendoza | 4 cl | 8,00 € |
| Lepanto | 4 cl | 8,00 € |
| Luis Felipe | 4 cl | 20,00 € |

7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

Aviso: algunas bebidas pueden contener **trazas de alergen**
Important advise: some beverage may contain **traces of allergen**