

VERKOSTUNGS -MENÜ



Wir möchten Sie dazu einladen, mit einem Glas Sekt anzustossen und einige kleine Vorspeisen zu probieren, bevor Sie mit unserem Menü, welches wir mit frischen Produkten der Saison zusammengestellt haben, beginnen

Auster mit Maissaft

Riesengarnele mit gegrillten Zwiebeln und Möhren

Roter Thunfisch garniert
mit Pinienkernen und konfitiertem Porree

Gegrillte Gänseleberpastete
mit Kaffee, Birnen und einer Pedro Ximénez Reduktion

Wrackfisch auf Brunnenkresse

Ferkel mit Ananans

Manga, Ziegenkäse und Basilikum

Petit fours

74€

GETRÄNKE (optional)

Fünf Weingläser

30€

KLASSISCHES VERKOSTUNGS-MENÜ



Wir möchten Sie dazu einladen, mit einem Glas Sekt anzustossen und einige kleine Vorspeisen zu probieren, bevor Sie mit unserem Menü, welches wir mit frischen Produkten der Saison zusammengestellt haben, beginnen

Auster mit Maissaft

Riesengarnele
mit gegrillten Zwiebeln und Möhren

Roter Thunfisch garniert
mit Pinienkernen und konfitiertem Porree

Gegrillte Gänseleberpastete
mit Kaffee, Birnen und einer Pedro Ximénez Reduktion

Wrackfisch auf Brunnenkresse

Ziegen-Cannelloni mit Pfifferlingen

Ferkel mit Ananans

Tahití Vanille Creme mit Zitrusfrüchten

Manga, Ziegenkäse und Basilikum

Petit fours

80€

GETRÄNKE (optional)

Sechs Weingläser

36€

GROSSES VERKOSTUNGS-MENÜ



Wir möchten Sie dazu einladen, mit einem Glas Sekt anzustossen und einige kleine Vorspeisen zu probieren, bevor Sie mit unserem Menü, welches wir mit frischen Produkten der Saison zusammengestellt haben, beginnen

Auster mit Maissaft

Riesengarnele mit gegrillten Zwiebeln und Möhren

Roter Thunfisch garniert
mit Pinienkernen und konfitiertem Porree

Tintenfisch im eigenen Saft

Gegrillte Gänseleberpastete
mit Kaffee, Birnen und einer Pedro Ximénez Reduktion

Zahnbrasse mit Rukola

Ziegen-Cannelloni mit Pfifferlingen

Gegrilltes Täubchen mit Gnocchi und Kürbis

Tahití Vanille Creme mit Zitrusfrüchten

Manga, Ziegenkäse und Basilikum

Pistazien, rote Kaktusfrüchte und Rosmarin

Petit fours

90€

GETRÄNKE (optional)

Sieben Weingläser

42€

HERZLICH WILLKOMMEN
IM RESTAURANT LOS GUAYRES!

ERLAUBEN SIE MIR, IHNEN DIE KARTE VORZUSTELLEN,
DIE SPEZIELL FÜR DIESE SAISON ERSTELLT WURDE.
DARIN EMPFEHLE ICH IHNEN EINE REIHE FRISCHER
GERICHTE, FÜR DIE ICH FAST AUSSCHLIESSLICH
ZUTATEN AUS DER REGION VERWENDE. ES LIEGT MIR AM
HERZEN, IHNEN EINEN EINDRUCK VON DER VIELFALT
DER PRODUKTE ZU VERMITTELN, DIE UNS UNSERE
WUNDERBAREN INSELN UND DER ATLANTIK BIETEN.
ALLE SIND VON HÖCHSTER QUALITÄT.

ICH BIN DURCH GANZ SPANIEN GEREIST, UM BEI
DEN BERÜHMTESTEN KÖCHEN UNSERES LANDES
ERFAHRUNGEN ZU SAMMELN. ICH HABE BEI CHEFS WIE
JUAN MARI ARZAK UND PEDRO SUBIJANA GELERNT UND
BEI DEM EINZIGARTIGEN FERRAN ADRIÀ KENNTNISSE
GESAMMELT. SIE HABEN MEINEN SINN
FÜR PROFESSIONELLES ARBEITEN GESCHÄRFT.
DAS IST DAS MOTTO, UNTER DEM MEIN TEAM
UND ICH FÜR SIE JEDEN ABEND SPITZENLEISTUNGEN
ERBRINGEN WOLLEN.

MEIN ANLIEGEN IST ES, MEINE ERFAHRUNGEN MIT DER
INTERNATIONALEN CUISINE AUF DIE TRADITIONELLE
KANARISCHE KÜCHE ANZUWENDEN. EINE "KREATIVE
FUSION" WELTWEIT ANERKANNTER KOCHKÜNSTE
MIT REZEPTEN UND GERICHTEN, DIE WIR HIER SEIT
GENERATIONEN KENNEN UND SCHÄTZEN.
AUF DIESE KULINARISCHE REISE MÖCHTE
ICH SIE GERNE MITNEHMEN.

ICH WÜNSCHEN IHNEN EINEN WUNDERBAREN ABEND
HIER BEI UNS IM LOS GUAYRES.

IHR
ALEXIS ÁLVAREZ



Los Guayres

Restaurante

becordial.com