

Snack-Karte

Snacks	Preis	Aufschlag HP/VP
Nachos mit Guacamole, Cheddar, „Pico de Gallo“ und Bohnen (7,12, VEG)	12€	inkl.
Knuspriges Hühnerfleisch auf Sprossen mit frischem Dressing und Curry-Mayonnaise (1,3,7,10)	15€	inkl.
Gemüsetempura mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce (1, VEG)	12€	inkl.
Auswahl an Kroketten (Schinken, Kabeljau, Steinpilze) (1,4,7,10)	10€	inkl.
Gemüse-Gyoza mit Teriyaki-Sauce (1,6, 10, V)	12€	inkl.
Gemüse-Samosas (1,6,10, V)	11€	inkl.
Sandwiches		
Käse-Schinken Sandwich (1,7)	9€	inkl.
Käse-Schinken Sandwich (vegan) (1)	9.50€	inkl.
Blue Oasis Sandwich Club (1,3,7)	15€	inkl.
Lachssandwich, Frischkäse, Dill, Salat und Gurke (1,4,7,12)	13.50€	inkl.
Gemüsesandwich, Tofu, Salat und Romesco-Sauce (1,10,12, V)	11€	inkl.
Hähnchen-Tikka-Masala-Sandwich mit süßer Chili-Mayonnaise (1,3,7)	16€	inkl.
Kanarisches Sandwich mit gebratener Keule, eingelegten Zwiebeln, Käse, Salat und roter Mojo-Sauce (1,10,12)	15€	inkl.
Gemüse-Sandwich mit geröstetem Gemüse und Romesco-Sauce (1,8, V)	10€	inkl.
Hamburgers		
Cheeseburger Blue Oasis (1,7,10)	18€	inkl.
Angus-Burger mit karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäse (1,7,12)	22€	inkl.
Veganer Burger mit gegrillter Gemüsesauce und veganem Käse (1,8, V)	23€	inkl.

Pizzen	Preis	Aufschlag HP/VP
Margarita (1,7)	13€	inkl.
Gemüse (1,7, VEG)	14€	inkl.
Tropisch (1,7)	14€	inkl.
Serrano-Schinken (1,7)	15€	inkl.
Pepperoni (1,7)	14.50€	inkl.
Thunfisch und Speck (1,4,7)	15€	inkl.
Desserts		
Schokoladencrepes mit Vanilleeis (1,3,7, VEG)	6.50€	inkl.
Obstsalat mit Gewürzsirup und Eis (7, VEG)	6€	inkl.
Veganer Brownie mit Mangosauce und Passionsfruchteis (8, V)	8€	inkl.
Limoncello-Sorbet (7, VEG)	7€	inkl.
Cheesecake (1,3,7, VEG)	8.50€	inkl.

Allergene

Gemäss der Europäischen Verordnung CE 1169/2011 zur korrekten Kennzeichnung von Lebensmittelallergenen, bieten wir Ihnen den folgenden Leitfaden, damit Sie die den einzelnen Allergien entsprechenden Nummer leicht erkennen können. Wir können die Abwesenheit von Spuren anderer Allergene, die nicht als Zutaten im Gericht enthalten sind, nicht garantieren. Wenn Sie also allergisch oder intolerant gegenüber einer Zutat sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal. Auch wenn Sie eine vegetarische oder vegane Alternative bevorzugen, passt das Küchenteam das Gericht gerne an Ihre persönlichen Wünsche an.

1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. So2-Sulfite, 13. Weichtiere, 14. Lupinen

VEG = Vegetarisch, V= Vegan

Im Hotel Suite Villa María möchten wir Sie verwöhnen und Ihnen Produkte anbieten, die die schöne Umgebung, in der wir uns befinden, respektieren. Deshalb arbeiten wir mit lokalen Landwirten und Fischern zusammen, die uns ihre hochwertige Produkte liefern, die unter der herrlichen Sonne Teneriffas, auf unseren Feldern und in unseren Meeren angebaut werden.

Wir hoffen, dass sie Ihnen gefallen!