



En Hotel Suite Villa María nos gusta mimarle, ofreciéndole productos respetuosos con el precioso entorno en el que nos encontramos. Por ello, elegimos colaborar con agricultores y pescadores locales que nos traen sus productos de alta calidad, cultivados bajo el espléndido sol de Tenerife, en nuestras tierras y en nuestros mares. ¡Buen provecho!

Siguiendo el Reglamento Europeo CE 1169/2011 sobre el correcto etiquetado de alérgenos alimentarios, le ofrecemos la siguiente guía para que identifique de manera sencilla los números correspondientes a cada alergia. No podemos garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente, le rogamos contacte con nuestro personal de sala para mayor información. También si desea una alternativa vegetariana o vegana, con mucho gusto el equipo de cocina ajusta el plato a sus deseos personales.

Alérgenos:

- 1.Gluten, 2. Crustáceos, 3. Huevos, 4. Pescado, 5. Cacahuetes, 6. Soja, 7. Lácteos, 8. Frutos de cáscara, 9. Apio, 10. Mostaza, 11. Granos de sésamo, 12. So2-Sulfitos, 13. Moluscos, 14. Altramuces

VEG = Vegetariano, V= Vegano



ENTRANTES

	PVP	Suplemento MP/PC
Crema de papa con aceite de trufa, quenelle de queso fresco y salteado de setas (7,VEG)	9.50€	incl.
Croquetas de espinacas con alioli de soja sobre ensalada de col marinada (1,3,6,7,VEG)	15.00€	incl.
Croquetas de jamón ibérico y mermelada de tomate (1,3,7)	15.00€	incl.
Croquetas de bacalao con salsa de piquillos (1,3,4,7)	15.00€	incl.
Falafel sobre tomatitos cherry aliñados y brotes tiernos (12, V)	15.00€	incl.
Ensalada de calamar crujiente, tomate seco y mahonesa de violetas (1,3,13)	16.00€	incl.
Ensalada de queso ahumado asado con crumble de millo, cebolla guayonje encurtida y mermelada de tomate y pimienta de Jamaica (1,7,12,VEG)	17.00€	incl.
Ensalada de timbal de pato, tomate, aguacate y mango	17.50€	2.50€
Ensalada de codorniz en escabeche, con salsa de chocolate blanco a la pimienta, tomates cherry confitados y pepino osmotizado a la albahaca (7,12)	17.50€	2.50€
Ensalada de couscous de verduras con pepino osmotizado y tomate kumato (6,V)	18.00€	2.50€
Carpaccio de langostinos aliñado con salsa ponzu, fruta fresca, alioli, mermelada de temporada y ensalada de wakame (2,4,6,11)	18.50€	4.00€
Carpaccio de pulpo, alioli de pimentón, chips de papa canaria, rúcula y aceite trufado (3,13)	20.00€	6.00€

Alérgenos:

1.Gluten, 2. Crustáceos, 3. Huevos, 4. Pescado, 5. Cacahuetes, 6. Soja, 7. Lácteos, 8. Frutos de cáscara, 9. Apio, 10. Mostaza, 11. Granos de sésamo, 12. So2-Sulfitos, 13. Moluscos, 14. Altramujes

VEG = Vegetariano, V= Vegano



PRINCIPALES

	PVP	Suplemento MP/PC
Brocheta de verduras con salsa de setas y puerro confitado (V)	12.50€	incl.
Tataki de sandía sobre tartar vegetal (6, V)	16.50€	incl.
Ravioli de carne con salsa carbonara (1,3,7)	17.50€	incl.
Ravioli de ricota y espinacas con salsa de tartufo (1,3,7, VEG)	18.00€	incl.
Tagliatelle con boloñesa de res madurada (1,3)	18.50€	incl.
Atún en adobo con ensalada cítrica y puré de batata (4,6)	24.00€	incl.
Bacalao con salsa de almendras, tierra de setas, compota de manzana, papa bonita y mini verduras (1,4,7,8)	25.00€	incl.
Lubina a la plancha sobre wok de verduras al curry rojo y salsa de coco (4,6,7)	31.50€	5.00€
Salmón asado sobre tartar de tomate canario, espinacas y pesto de pistacho (4,8)	31.50€	7.50€
Rejo de pulpo frito sobre migas de mojo rojo, parmentier y salsa de queso añejo (1,7,13)	35.00€	10.00€
Pechuga de pollo de corral adobada sobre arroz de setas y puerro confitado (6,7)	19.50€	incl.
Solomillo de cochino negro sobre escalivada con salsa de avellanas (7,8,12)	32.50€	5.00€
Solomillo de res con salsa de boletus, calabaza estofada y verdura de temporada (7)	32.50€	7.00€
Pierna de cordero deshuesado con salsa de mostaza, pera asada y medallones de papa (10)	32.00€	8.00€

Alérgenos:

1.Gluten, 2. Crustáceos, 3. Huevos, 4. Pescado, 5. Cacahuetes, 6. Soja, 7. Lácteos, 8. Frutos de cáscara, 9. Apio, 10. Mostaza, 11. Granos de sésamo, 12. So2-Sulfitos, 13. Moluscos, 14. Altramuces

VEG = Vegetariano, V= Vegano



POSTRES

	PVP	Suplemento MP/PC
Macedonia de fruta con almíbar de canela y sorbete de limón (7,VEG)	7.50€	incl.
Bizcocho de almendra, crema de castaña, sorbete de frambuesa, sorbete de maracuyá, crumble y salsa de mango (1,7,8,VEG)	8.00€	incl.
Quesillo cremoso, crujiente de café y gel de frutos rojos (1,3,7,8,VEG)	8.50€	incl.
Cremoso de chocolate con leche, bizcocho borracho de café y ron y polvo de almendra caramelizada (1,3,7,8,VEG)	8.50€	incl.
Sandía gin tonic, sorbete de limón, fresas en texturas (7,VEG)	9.00€	incl.
Brownie con salsa de vainilla (6,8,V)	9.00€	incl.
Bounty bar con salsa de frutos rojos (6,8,V)	9.00€	incl.

Alérgenos:

1.Gluten, 2. Crustáceos, 3. Huevos, 4. Pescado, 5. Cacahuetes, 6. Soja, 7. Lácteos, 8. Frutos de cáscara, 9. Apio, 10. Mostaza, 11. Granos de sésamo, 12. So2-Sulfitos, 13. Moluscos, 14. Altramujes

VEG = Vegetariano, V= Vegano