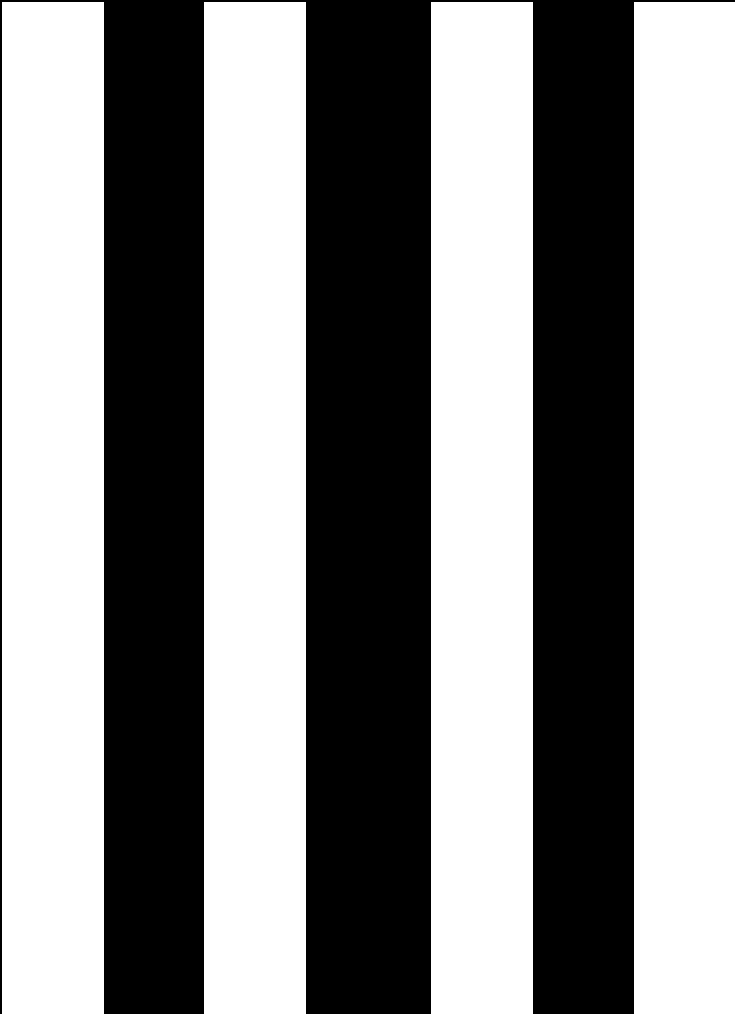


SNACKS

SNACKS

SNACKS

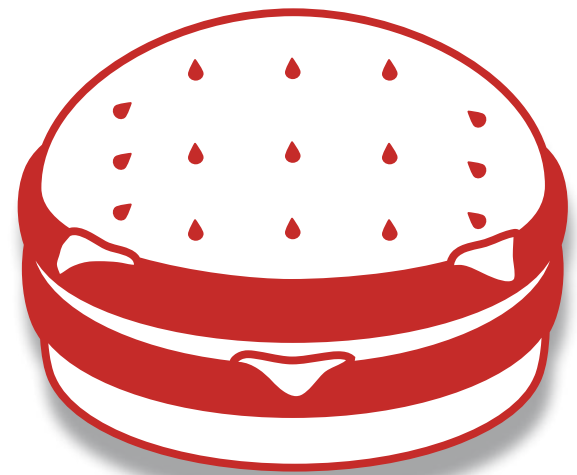
SNACKS





CARTA DE SNACKS

BIENVENIDOS



SUPLEMENTOS

Servicio de Pan 1,00€

Ingredientes extra 0,50€

IGIC incluido en todos los precios de esta carta

* Pregunte por nuestros platos sin gluten

* Pida nuestros helados sin gluten y sin azúcar

Aperitivos

Aceitunas maceradas
con ajo y Pimiento

2,50€

Gazpacho artesano de temporada

7,50€

Ración de jamón ibérico de bellota

18,50€

Tabla de quesos
con embutidos ibéricos

16,50€

Papas arrugadas con mojo rojo

6€

Selección de croquetas
artesanas 10 uds

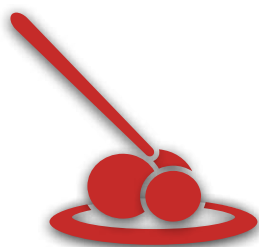
9,50€

Queso frito con mermelada
de pimientos rojos asados y
crujiente de pan de especias

9€

Sashimi de salmón fresco,
marinado en jengibre, soja y sake
con semillas de sésamo tostadas

14,20€



Ensaladas

Ensalada César

Escarola, Pollo braseado, Parmesano,
Picatostes, aceitunas negras,
beicon, tomate cherry
y mahonesa de su jugo

13€

Ensalada completa de la casa

Atún, espárragos blancos,
pimientos del piquillo, cebolla
morada, tomate cherry, cogollos
de Tudela, zanahorias, pimiento
de Padrón, cebolleta, huevo cocido,
mezclum gourmet

10,50€

Ensalada de queso de cabra

Queso de cabra, gratinado con fruta
de temporada, mezclum gourmet
y dados de beicon

12,50€

Ensalada Caprese

Mozzarella de búfala,
tomate y pesto de albahaca

8€



Sandwiches

Sándwich club

Pollo, lechuga, tomate, beicon, huevo frito y alioli

7,90€

Sándwich mixto

Jamón y queso

7,90€

Roll de salmón

Salmón ahumado, crema agria, salsa de berros y rúcula

8,70€

Roll de atún

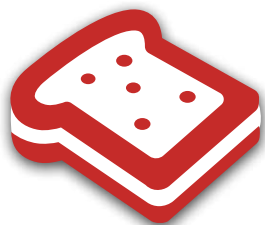
Lechuga, alioli del Piquillo, huevo, zanahoria rallada, atún y espárrago blanco

7,10€

Roll de Pollo

Pollo braseado, calabacín plancha, queso emmental, cebolla morada, rúcula y mostaza dulce

8€



Hamburguesas

Hamburguesa de pollo

Pollo empanado, escarola, tomate y salsa del chef (En pan de semillas)

8,50€

Hamburguesa Maroa

Tenera, cerdo, escarola, tomate, cebolla frita, beicon, queso cheddar y salsa Maroa

9,80€

Hamburguesa de cordero

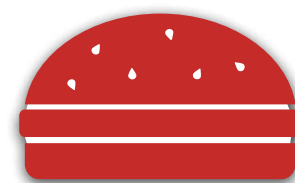
Cordero, cebolla caramelizada, rúcula, mahonesa de tahini y queso cheddar blanco

9,80€

Hamburguesa Gourmet

Tenera, cerdo, escarola, cebolla caramelizada, foie, manzana asada y mascarpone

9,80€



Pasta

Penne caprese

Tomate cherry, ajo, albahaca,
mozzarella de búfala, pesto de rúcula
y escamas de parmesano

11,50€

Spaghetti napolitana

Salsa de tomate, rúcula
y queso parmesano

8,90€

Ravioli de queso de cabra

Con salsa de beicon,
nata y champiñones

11,50€

Lasaña vegetal

9,90€

Lasaña de carne

10,60€



Pizzas

Pizza Margarita

Tomate, queso y orégano

8,50€

Pizza Hawaii

Tomate, queso,
orégano, jamón y Piña

9,80€

Pizza Especial

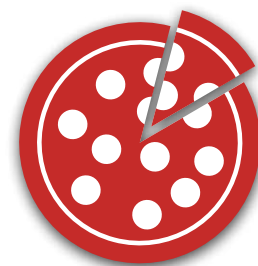
Tomate, queso, orégano,
jamón, champiñones y salami

9,80€

Pizza Prosciutto

Tomate, queso, orégano,
jamón y champiñones

9,80€



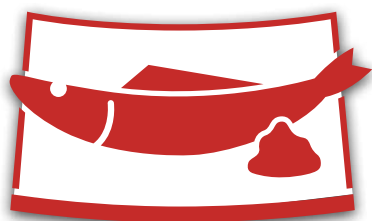
Pescados

Pescado fresco
de la costa de Mogán
18,50€

Calamar sahariano al estilo Maroa
A la parrilla con soja, yuzu y
papas fritas naturales
14,90€

Chipirones salteados
Con ajo y vino blanco
11,50€

Lomo de atún
Marinado
17,50€



Carnes

Pinchito moruno de pollo a la parrilla
11,90€

Pinchito de secreto ibérico a la parrilla
12€

Escalope de ternera lechal a la
milanesa con ensalada y papas fritas
13,70€

Solomillo de ternera nacional a
la parrilla con verduritas frescas
19,80€

Chuleta de ternera rosada
a la parrilla con verduritas frescas
17€

Presca ibérica a la parrilla
con verduritas frescas
15,80€

Parrillada Mixta, 2 personas
Ternera, cerdo ibérico, pollo,
chorizo criollo, morcilla de Teror
+ Botella de vino de la casa
46€



Tex Mex

Nachos con guacamole

Nachos, crema agria, jalapeños, guacamole, queso cheddar fundido, salsa de tomate picante y pico de gallo

9,90€

Burrito de Pollo

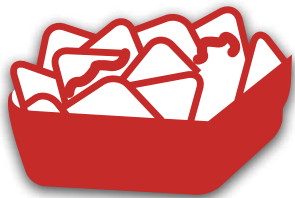
Pollo con sofrito de cilantro, comino, pimentón, queso y un toque picante de jalapeño acompañado con crema agria, guacamole y judías Ranch Style

11,90€

Quesadilla con guacamole

Quesadilla, queso, pico de gallo y nachos

8,50€



Para los "Peques"

Croquetas de jamón
8 unids.

6,50€

Filete de merluza empanada

6,50€

Hamburguesa Baby

6,50€

Spaghetti Napolitana

6,50€

Nuggets de Pollo

7€



Postres

Brownie de chocolate

Con sopa de yogur, chocolate blanco y cítricos

6,50€

Cookie de chocolate

Con helado de vainilla y crema de chocolate al aroma de naranja

7€

Ensalada de frutas de temporada

Macerada en zumo y licor de naranja

7,50€

Yogur

Con gelatina de fresa y miel de palma

6,50€

Semifrío Maroa

6,50€

Tarta Maroa

4,50€

Tatin de manzana

Con helado de vainilla y nueces

6,90€

Banana Maroa

Con helado, plátano, fresas y crujiente de trigo

7€



Helados y Sorbetes

Helado frito de mango

Con salsa de fruta de la pasión (maracuyá)

7,50€

Copas de helados sabores

Straciatella - Vainilla

Chocolate - Turrón - Piña - Arándanos

Pistacho - Dulce de leche - Brownie

Menta Chips - Ron con Pasas

Yogur - fresa

6€

Sorbete de mojito

Con gelatina de hierbabuena

6,50€

Sorbetes Sabores

Sandía - Limón - Frambuesa

6€

Helados sin gluten

Trufa Plus Almendrado

3€

Kriatur Ices

2,50€

Helados sin azúcar

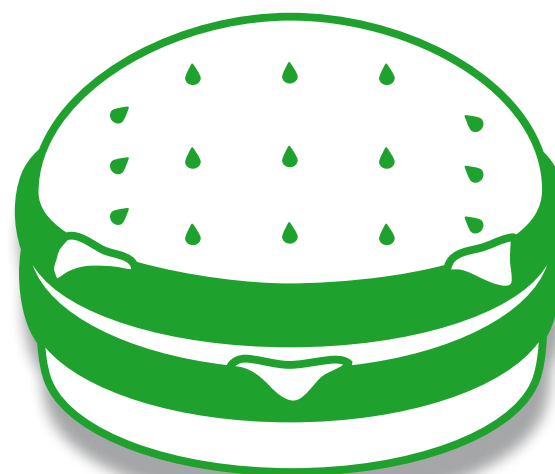
Cono 3 chocolates

3€





SNACKS



EXTRAS

Bread service 1,00€

Additional ingredients 0,50€

VAT included

*Please don't hesitate to ask about our gluten-free dishes

* We have gluten and sugar-free ice-creams

WELCOME

Appetizers

Green olives marinated
with PEPPERS and garlic
2,50€

Gazpacho home-made,
traditional cold vegetable soup
7,50€

Iberian acorn-serrano ham
18,50€

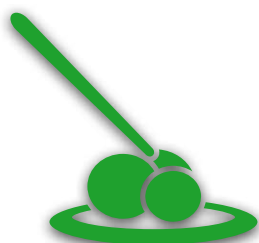
Cheese platter
with iberico charcuterie
16,50€

Canarian wrinkled potatoes in their skins
with red spicy "mojo canario" sauce
6€

Selection of home-made croquettes
10 pieces
9,50€

Fried cheese with roasted red bell pepper
marmalade and crispy spiced bread
9€

Fresh salmon sashimi
Marinated in soy sauce, sake & ginger
with toasted sesame seeds
14,20€



Salads

Cesar salad
Iceberg lettuce, with roast chicken,
Parmesan cheese, croutons, black olives,
bacon, cherry tomatoes and mayonnaise
13€

Traditional complete salad,
Maroia-style
Tuna, white asparagus, piquillo
stuffed-peppers, red onion,
cherry tomatoes, Tudela lettuce-hearts,
carrots, Padron peppers,
shallots, hard-boiled egg, assorted
gourmet lettuces
10,50€

Goat cheese salad
Goat cheese gratinated with
fruit in season, assorted
gourmet lettuces, and bacon cubes
12,50€

Caprese-salat
Buffalo mozzarella,
and tomato basil pesto
8€



Sandwiches

Club Sandwich

With chicken, lettuce, tomato, bacon, fried egg and aioli

7,90€

Ham and cheese sandwich

7,90€

Smoked salmon roll

Smoked salmon with watercress-creme and lemon juice

8,70€

Vegetable Roll with Tuna

Lettuce, Piquillo pepper ali-oli, egg, grated carrot, tuna and white asparagus

7,10€

Chicken Roll

Roast chicken, grilled courgette, rocket, emmental cheese, red onion and sweet mustard

8€



Burgers

Chicken Burger

Breaded chicken, iceberg lettuce, tomato and Chef's sauce (in seed bread)

8,50€

Maroa Hamburger

Beef, pork, iceberg lettuce, tomato, fried onion, bacon, cheddar and Maroa sauce

9,80€

Lamb Burger

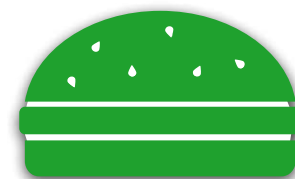
Lamb, caramelized onion, rocket lettuce, tahini mayonnaise and white cheddar cheese

9,80€

Gourmet Hamburger

Veal, pork, iceberg lettuce, caramelized onion, foie gras, roasted apple, mascarpone cheese

9,80€



Pasta

Penne caprese

Cherry tomato, garlic,
basil, mozzarella de bufala,
rocket pesto and parmesan

11,50€

Uapolitana spaghetti

Tomato sauce, rocket
and parmesan

8,90€

Goat cheese ravioli

With bacon, cream
and mushroom sauce

11,50€

Vegetable lasagne

9,90€

Meat lasagne

10,60€



Pizzas

Margherita Pizza

Tomato, cheese and oregano

8,50€

Hawaiian Pizza

Tomato, cheese, oregano,
ham and pineapple

9,80€

Special Pizza

Tomato, cheese, oregano,
ham, mushrooms and salami

9,80€

Prosciutto ham Pizza

Tomato, cheese, oregano,
ham and mushrooms

9,80€



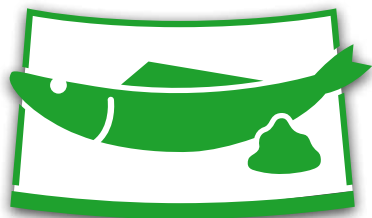
Fish

Fresh local fish
from the Mogán coast
18,50€

Moroccan style Saharan Squid
grilled with soy sauce,
yuzu and natural chips
14,90€

Sautéed cuttlefish
with garlic and white wine
11,50€

Marinated Tuna Steak
17,50€



Meat Dishes

Moroccan grilled chicken skewer
11,90€

Grilled iberian secret skewer
12€

Veal escalope milanese
with salad and chips
13,70€

Grilled spanish sirloin
with fresh vegetables
19,80€

Juicy grilled veal cutlet
with fresh vegetables
17€

Grilled iberian pork fillet
with fresh vegetables
15,80€

Mixed grill platter for 2 pers.
Veal, iberian pork, chicken, creole
chorizo sausage, black Pudding from Teror
+ Bottle of house wine
46€



Tex Mex

Nachos with guacamole

Nachos, guacamole, sour cream,
jalapeños, melted cheddar cheese,
spicy tomato sauce + pico de gallo
(Mexican chopped salad)

9,90€

Chicken Burrito

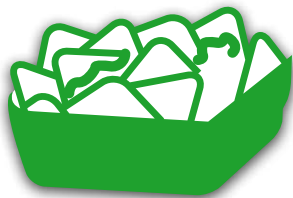
Chicken with stir-fried coriander,
cumin, paprika, cheese and a touch
of spicy jalapeño pepper,
accompanied by sour cream,
guacamole and ranch-style beans

11,90€

Quesadilla garnished with guacamole

Quesadilla cheese, pico de gallo
(Mexican chopped salad)
and served with nachos

8,50€



For the Children

Ham croquettes

8 Pieces

6,50€

Breaded hake fillet

6,50€

Baby Burger

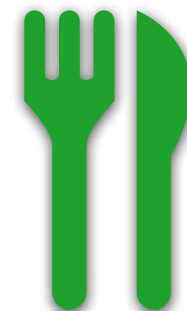
6,50€

Spaghetti Neapolitana

6,50€

Chicken nuggets

7€



Desserts

Chocolate brownie

with yoghurt cream, white chocolate
and citrus

6,50€

Chocolate cookie

With vanilla ice-cream
and orange chocolate cream

7€

Seasonal fruit salad

Macerated in orange juice
and orange liquor

7,50€

Yoghurt

With strawberry
gelatine and palm honey

6,50€

Maroa homemade dessert

6,50€

Maroa homemade cakes

4,50€

Apple tatin

With vanilla ice cream and nuts

6,90€



Ice Cream and Sorbets

Banana Maroa

With banana, ice-cream,
strawberries and crunchy wheat

7€

Fried mango ice-cream

with passion-fruit sauce

7,50€

Ice cream cups, assorted flavours

Straciatella - Vanilla - Chocolate - Nougat
Pineapple - Blueberry - Pistachio - Brownie
Mint Chips - Dulce de Leche (milk toffee)
Ron with raisins - Yoghurt - Strawberry

6€

Mojito sorbet

with PEPPERMINT gelatine

6,50€

Sorbets assorted flavours

Watermelon - Lemon - Raspberry

6€

Gluten free ice-creams

Trufo Plus Almendrado (Almond-Mandel)

3€

Kriatur Ices

2,50€

Sugar free ice-creams

Three chocolate ice cream cone

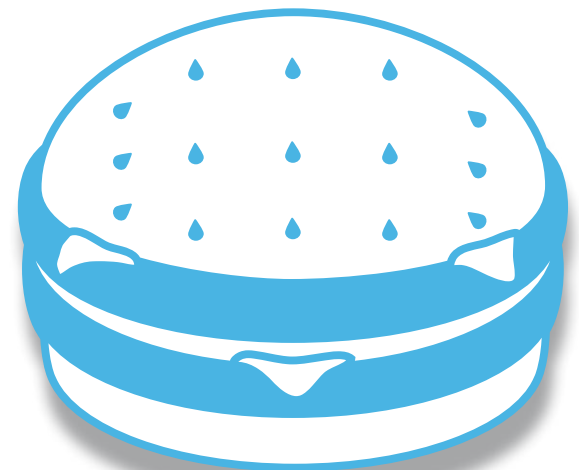
3€





SNACKS

WILLKOMMEN



EXTRAS

Brot 1,00€

optionale Zutaten 0,50€

Einschließlich IGIC

*Fragen Sie nach unseren glutenfreien Gerichten

*Bestellen Sie unsere Eissorten ohne Gluten und ohne Zucker.

Appetithappen

Grüne Oliven eingelegt
in Paprika und Knoblauch

2,50€

Gazpacho - traditionell
zubereitete, kalte Gemüsesuppe

7,50€

Portion iberischer Eichelschinken

18,50€

Käseplatte mit
iberischen Wurstsorten

16,50€

Kanarische Runzelkartoffeln
mit roter Mojo-Sauce

6€

Auswahl hausgemachter Kroketten
10 Stück

9,50€

Gebratener Käse zu Marmelade
ausgerösteten Paprika
mit Gewürzbrot-Croutons

9€

Sashimi aus frischem Lachs
mariniert in Sojasauce, Sake und Ingwer
Mit gerösteten Sesam

14,20€



Salate

Caesar Salat

Gartensalat, Gegrilltes Hühnerfleisch,
Parmesankäse, Croutons, Bacon,
schwarze Oliven, Kirschtomaten
und Mayonnaise-Dressing

13€

Traditioneller Salat nach Maroa-Art

Thunfisch, weisser Spargel,
Piquillo-Paprikaschoten, rote Zwiebel,
Kirschtomaten, Tudela-Salatherzen,
Karotten, Mini-Paprika aus Padrón,
Schnittlauch, gekochtes Ei,
Gourmet-Salatsorten

10,50€

Salat mit Ziegenkäse

mit gratiniertem Ziegenkäse,
Gourmet-Salatsorten, Saisonobst und
gewürfeltem Bacon

12,50€

Salat Caprese

Büffelmilch-Mozarella,
Tomaten und Basilikumpesto

8€



Sandwich

Club Sandwich

Huhn, Kopfsalat, Tomate,
Bacon, Spiegelei und aioli

7,99€

Sandwich mit Schinken und Käse

7,90€

Lachs-Rolle

Geräucherter Lachs mit
Wasserkresse-Creme
und Zitrusfrüchten

8,70€

Gemüссерolle mit Thunfisch

Salat, Aioli aus "Piquillo"-Paprika,
Ei, geraspelte Karotte, Thunfisch
und weißer Spargel

7,10€

Hähnchen-Roulade

Gegrilltes Hähnchen, Zucchini
leicht angebraten, Rucola, Emmentaler
Käse, rote Zwiebel und süßer Senf

8€



Hamburger

Chicken Hamburger

Panierte Hähnchenbrust, Gartensalat,
Tomate, und Sauce
des Küchenchefs (in Kernbrot)

8,50€

"Marooa" Hamburger

Rindfleisch, Schwein, Gartensalat,
Tomate, geröstete Zwiebel,
Bacon, Cheddar-Käse
und Marooa"-Sauce

9,80€

Lammfleisch-Hamburger

Lammfleisch, Karamalisierte Zwiebel,
Rucola, Tahini-Mayonnaise
und weißem Cheddar-Käse

9,80€

Gourmetburger

Kalbfleisch, Gartensalat, Karamalisierte
Foie gras, Zwiebel, Gebackener Apfel
und Mascarpone

9,80€



Pasta

Penne Caprese

Kirschtomate, Knoblauch, Basilikum
Rucola Pesto, Parmesan und
Mozzarella de Bufala

11,50€

Spaghetti Napolitana

Mit Tomatensauce, Rucola
und Parmesan

8,90€

Ziegenkäse-Ravioli

mit Bacon-Sahne
und Champignonsauce

11,50€

Gemüse Lasagne

9,90€

Fleisch-Lasagne

10,60€



Pizza

Pizza Margherita

Tomaten, Käse und Oregano

8,50€

Pizza Hawaii

Tomaten, Käse, Oregano,
Schinken und Ananas

9,80€

Pizza Spezial

Tomaten, Käse, Oregano,
Schinken, Pilzen und Salami

9,80€

Pizza Prosciutto

Tomaten, Käse, Oregano,
Schinken und Champignons

9,80€



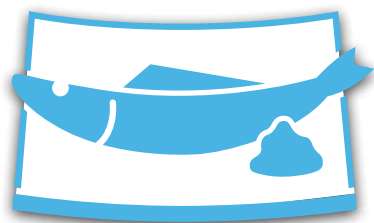
Fisch-Gerichte

Fangfrischer Fisch
aus Mogán
18,50€

Sahara Tintenfisch a la Maroa
gegrillt mit Sojasauce,
Yuzu-Frucht und
Hausmacher Pommes frites
14,90€

Baby-Kalamares sautiert
mit Knoblauch
und Weißwein
11,50€

Mariniertes Thunfischsteak
17,50€



Fleischgerichte

Hähnchenspieß gegrillt
11,90€

"Verstecktes" Filet
vom iberischen Schwein gegrillt
12€

Mailänder Kalbsschnitzel
mit Salat und Pommes Frites
13,70€

Einheimisches Rinderfilet gegrillt
zu frischem Gemüse
19,80€

Baby-Beef gegrillt
zu frischem Gemüse
17€

Schulterfleisch vom Iberischen
Schwein gegrillt zu frischem Gemüse
15,80€

Gemischter Grillplatte 2 Pers.
Rindfleisch, Iberisches Schwein,
Huhn, Criollo Grillwurst,
Blutwurst aus Teror
+ Flasche Wein des Hauses
46€



Tex Mex

Nachos mit Guacamole

Nachos, guacamole serviert zu
Sauerrahm, jalapeños, geschmolzener
Cheddar-Käse, pikanter Tomatensauce
und frischer Salsa

9,90€

Hähnchen Burrito

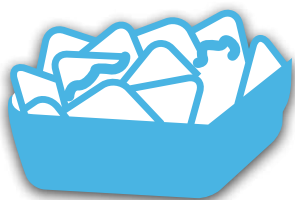
Huhn mit Sauce aus geschmortem
Koriander, Kümmel, Paprika, Käse
und ein scharfer Jalapeño-Tauch
zu Crème fraîche, Guacamole
und "Ranch-Style" Bohnen

11,90€

Quesadilla mit Guacamole

Quesadilla, Käse, frischer Salsa
und Nachos

8,50€



Für Unseren Kleinen Gäste

SchinkenKroketten
8 Stück

6,50€

Seehecht paniert

6,50€

Kinder-Hamburger

6,50€

Spaghetti Napoli

6,50€

Hähnchen Nuggets

7€



Nachspeisen

Schoko-Brownie mit
Joghurt - weiße Schokolade-
und Zitrusfrüchtensauce
6,50€

Schokoladen-Cookie
Mit Vanilleeis mit Schokoladencreme
und Orangenaroma
7€

Saison-Obstsalat
mazerierten in Orangensaft
und Orangenlikör
7,50€

Joghurt
Mit Erdbeergelee und Palmhonig
6,50€

Maroa hausgemachtes Halbgefrorenes
6,50€

Maroa Verschiedene Kuchen
4,50€

Tarte Tatin Apfelkuchen
Mit Vanilleeis und Nüsse
6,90€

Banane "Maroa"
Zu Eis, Banane, Erdbeeren
und Weizen-Croutons
7€



Eiskarte und Sorbets

Frittiertes Mangoeis
zu Maracujasauce
7,50€

Eisbecher mit
verschiedenen Eissorten
Straciatella - Vanille
Schokolade - Nougat
Ananas - Blaubeeren - Pistazien
Dulce de Leche (Milchkonfitüre)
Brownies - Mint Chips
Ron mit Rosinen
Joghurt - Erdbeere
6€

Mojito-Sorbet
mit Minz-Gelee
6,50€

Sorbet Aromen
Wassermelone - Zitrone - Himbeere
2,7€

Eissorten ohne Gluten
Mandel Trüfo plus
3€

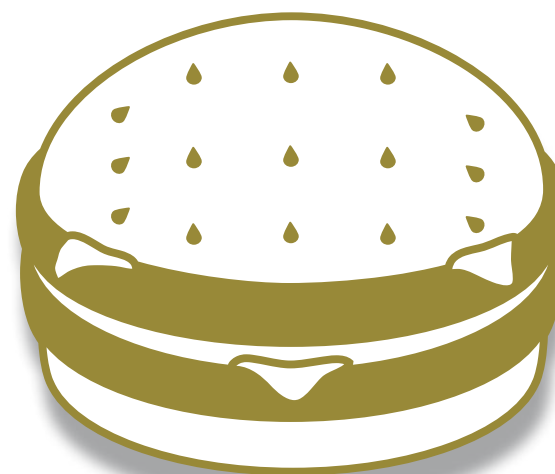
Kriatur Ices
2,5€

Eissorten ohne Zucker
Drei-Schokoladen Eistütte
3€





SNACKS



EKSTRA

Ekstra brød 1,00€

Ekstra ingrediens 0,50€

MOMS inkludert

*Ikke nøl med å spørre om våre glutenfrie matretter

*Vi har gluten og sukkerfri iskrem

VELKOMMEN

Småretter

Oliven marinert
i hvitløk og paprika
2,50€

Hjemmelaget Gazpacho
av årstidens grønnsaker
7,50€

Portsjon med iberisk bellota skinke
18,50€

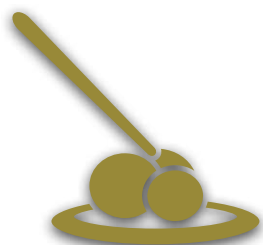
Ostefat og iberisk spekemat
16,50€

Saltkokte poteter (Papas arrugadas)
med rød mojo-saus
6€

Forskjellige hjemmelagde kroketter
10 stk.
9,50€

Stekt ost med marmelade
av grillede røde paprika
og sprøtt krydderbrød
9€

Sashimi av fersk laks
Sashimi av laks marinert med soja,
ingefær og sake med ristede sesamfrø
14,20€



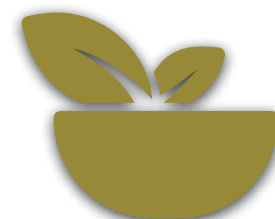
Salater

Cesarsalat
Grillet kylling, Parmesanost,
krutonger, svarte oliven, bacon,
cherrytomater og majones
13€

Tradisjonel komplett salat
På Maroa vis
Tunfisk, hvit asparges, små
spisspaprika, rødløk,
cherrytomater, salathjerter
Tudela, gulrøtter,
Pimientos fra Padrón, løk,
kokt egg, forskjellige
salatsorter "gourmet"
10,50€

Salat med gratinert geitost
sesongens frukt og baconbiter
12,50€

Caprese-salat
Bøffelmozzarella
tomato og
basilikumpesto
8€



Sandwich

Club Sandwich

Kylling, salat, tomat,
bacon, speilegg og aioli

7,99€

Sandwich med skinke og ost

7,90€

Lakserull

Røkelaks med saus av
brønnskarse og sitrusfrukter

8,70€

Grønn rull med tunfisk

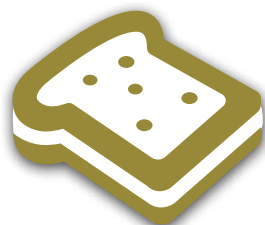
Salat, hvitløksaus
av piquillopaprika,
egg, revet gultot,
tunfisk og asparges

7,10€

Kyllingrull

Stekt kyllingkjøtt
med squash, emmental,
rødløk og øt sennep

8€



Hamburgere

Kyllinghamburger

Panerte kylling, salat, tomat
og kokkens saus i øtt brød
(i frø brød)

8,50€

Hamburger Maroa

Kalvekjøtt, salat, tomat,
stekt løk, bacon, cheddarost,
og Maroa-saus

9,80€

Burger lam

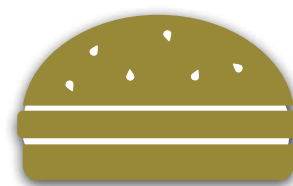
Lam, karamelliserte løk,
Arugula, tahini og cheddar
ost majones

9,80€

Gourmet hamburger

Kalv, salat, karamelliserte
løk, foie gras, ristede eple,
mascarpone

9,80€



Pasta

Penne Caprese

Cherrytomater, hvitløk, basilikum
ruculapesto, Parmesan
og Mozzarella de Bufala

11,50€

Napolitana spaghetti

Servert med tomatsaus rucula-salat
og Parmesan

8,90€

Geitosteravioli

Med bacon- fløte og
sjampinjongsaus

11,50€

Vegetarlasagne

9,90€

Kjøttlasagne

10,60€



Pizzas

Margherita pizza

Tomat, ost og oregano

8,50€

Hawaii pizza

Tomat, ost, oregano,
skinke og ananas

9,80€

Spesialpizza

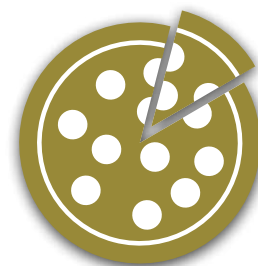
Tomat, ost, oregano,
skinke, sopp og salami

9,80€

Prosciutto skinkepizza

Tomat, ost, oregano,
skinke og sopp

9,80€



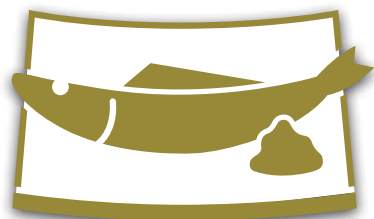
Fisk

Fersk fisk
fra Mogán-Kysten
18,50€

Sahara akkar a la Maroa
grillet med soja,
yuzu (sitrusfrukt),
pommes frites naturel
14,90€

Freste baby blekksprut
Med hvitløk og hvitvin
11,50€

Marinert tunfisk steak
17,50€



Kjøtt

Kyllinggrillspyd
11,90€

Grillspyd "Iberisk hemmelighet"
12€

Kalvekjøtt Milano
med salat og pommes frites
13,70€

Grillet indrefilet av spansk
ungokse med ferske grønnsaker
19,80€

Grillet kalvekotelett
med ferske grønnsaker
17€

"Presa Ibérica" - grillet spesielt
smakfullt svinekjøtt med
ferske grønnsaker
15,80€

Mixed Grill 2 pers.
Storfe, iberisk svin, kylling,
chorizo-pølse, blodpølse fra Teror
+ flaske med husets vin
46€



Tex Mex

Nachos med guacamole,
Nachos, guacamole, rømme,
jalapeñoPEPPER, smeltet cheddarost,
sterk tomatsaus og pico de gallo
(Mexikansk hakket salat)

9,90€

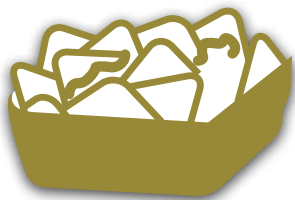
Burrito av Kylling
Kylling saus med koriander,
spisskummen, paprika og et
snev av jalapeñoPEPPER, rømme,
guacamole og bønner "Ranch Style"

11,90€

Quesedilla garnert med guacamole

Quesedilla, ost, pico de gallo
(Mexikansk hakket salat)
og servert med nachos

8,50€



For de Små

Skinkekroetter
8 stk.

6,50€

Panert lysingfilet

6,50€

Baby-Burger

6,50€

Spagetti Napolitana

6,50€

Kylling Nuggets

7€



Dessert

Sjokoladebrownie
med yoghurtsuppe, hvit
sjokolade og sitrusfruktjuice
6,50€

Sjokoladekjeks
med vaniljeis
og appelsin-sjokoladekrem
7€

Salat av årstidens frukter
marinert i appelsinjuice
og orange lik
7,50€

Stekt mangois
med pasjonsfruktsaus
7,50€

Yoghurt
med jordbærgele
og palmehonning
6,50€

Maroa husets dessert
6,50€

Maroa husets kaker
4,50€

Æplekake Tatin
med vaniljeis og nøtter
6,90€



Iskrem Und Sorbeter

Banana Maroa
med is, banan, jordbær og sprø hvete
7€

Copa - blandet is
Vanilla - Sjokolade - Nougat - Ananas
Blåbær - Pistasj - Brownie
Dulce de leche (karamellisert melk)
Mint Chips - Rum Raisin - Yoghurt
Jordbær
6€

Mojitosorbet
med myntegele
6,50€

Sorbet flavors
Vannmelon - Sitron - Raspberry
6€

Glutenfri iskrem
Trufo Plus Almendrado (nuttig)
3€

Kriatur Ices
2,50€

Sukkerfri iskrem
Tre sjokolade iskrem
3€





Isla Corazón / Anfi del Mar
Arguineguín - Mogán - Gran Canaria

