



**RESTAURANTE CAJUN
JAMBALAYA**



SURTIDO DE ENSALADA

Choice of Salads * Auswahl an Salaten

ENTRADAS CALIENTES

Warm Appetizers * Warme Vorspeisen

Camarones Coco Tropical

Tropical coconut shrimps / Tropische Kokosnuss Garnelen

Calamares Fritos Cajun

Fried Squid Cajun Style / Frittierte Tintenfische Cajun Art

Gumbo Yaya

Gumba Yaya / Gumbo yaya

Acadia Vegetariana

Vegetarian Acadia / Vegetarische Acadia

Cazuela de Setas con Salsa Picante

Mushrooms sautéed with spicy sauce / Pilzpfanne mit pikanter Sauce



SOPAS

*Soups * Suppen*

Bisque de Cangrejo de Río

River Crab Bisque / Flusskrebs Bisque

Crema de cebolla Baton Rouge

Onion Cream Soup Baton Rouge / Zwiebelcremesuppe Baton Rouge



PLATOS FUERTES
Entrees * Hauptspeisen

Jambalaya

Platillo tradicional a base de arroz, salchicha, pollo y jamón

Jambalaya

Traditional Dish on rice base with sausage, chicken and ham

Jambalaya

Traditionelles Gericht mit Reis, Wurst, Huhn und Schinken



Iberostar Jamba laya

Base de arroz, salchicha, pollo, camarones y mejillones

Iberostar Jamba laya

Rice, sausage, chicken, shrimps and mussels

Iberostar Jamba laya

Reis, Wurst, Huhn, Garnelen und Muscheln



Fetuccini Buen Tiempo

Creмосa salsa de champiñones y alcachofas con camarones y vieira

Fetuccini Buen Tiempo

Creamy mushroom and artichoke sauce with shrimps and scallops

Fetuccini Buen Tiempo

Cremige Champignon- und Artischocken- Sauce mit Garnelen und Jakobsmuschel



Filete de Mero Enegrecido

Popular en Nueva Orleans con especias cajun hecho a la plancha, servido con piña asada

Blackened Grouper Fillet

Popular in New Orleans grilled with Cajun spices and served with grilled pineapple

Schwarzes Barsch Filet

Sehr beliebt in New Orleans mit Cajun Gewürzen und vom Grill, serviert mit gegrillter



Cazuela Halleluya

Cazuela de vieira con setas a la parrilla sobre salsa especiada

Cazuela Halleluya

Scallops with grilled mushrooms on spicy sauce

Cazuela Halleluya

Jakobsmuschel mit gegrillten Pilzen auf würziger Sauce



Darné de Salmón Fresco Grillé

Salmón hecho a la parrilla con pesto de cilantro

Darné de Salmon Fresco Grille

Grilled Salmon with koriander pesto

Darné de Salmón Fresco Grillé

Lachs vom Grill mit Koriander Pesto



Pechuga de pato al estilo de la “plantación”

Asado con su jugo servido con Chutney de naranja

Duck Breast Plantation Style

Roasted in its gravy and served with orange chutney

Entenbrust Plantage Art

Im eigenen Saft geröstet und mit Orangen Chutney serviert



Suprema de Pollo Braseada Gran Bayou

Salteada con especias y servida con Salchichas y alcachofas

Braised Chicken Supreme Gran Bayou

Sauted with spices and served with sausages and artichokes

Gedünstetes Hühnerfilet Gran Bayou

Sautiert mit Gewürzen, serviert mit Wurst un Artischocken



Filete de lomo de cerdo asado

Adobado con especias y asado en la parrilla servido con cebolla y piña tropical

Grilled pork loin

Marinated with spices, grilled and served with onion and tropical pineapple

Gegrilltes Schweine Filet

Mit Gewürzen mariniert, gegrillt und mit Zwiebel und tropischer Ananas serviert



Corte especial

Arrachera servida sobre verduras aromatizadas cayun

Special Cut

Flank steak served with cajun flavoured vegetables

Corte especial

Arrachera Steak, serviert mit Gemüse an Cajun Gewürzen



Rib Eye Parrilla

Servido con sazón especial y manteca de hierbas

Roasted Rib Eye

Served with special spices and fine herbs butter

Rib Eye vom Rost

Serviert mit Spezial gewürzen und Kräuterbutter



BUFFET DE POSTRES

Dessert Buffet * Nachspeisen Buffet