

The logo for KENTIA Gourmet Club is centered in a dark circular area. The word "KENTIA" is written in a large, gold, serif font. Below it, a thin gold horizontal line separates the name from the words "Gourmet Club", which are written in a smaller, gold, sans-serif font. The background of the entire page is black, with a large, stylized palm frond graphic in shades of gold and light grey that radiates from behind the logo.

KENTIA

Gourmet Club

CARTA
FINGER
FOOD



Español

DE RACIÓN Y PARA COMPARTIR

Jamón de Bellota 100% Ibérico de Carrasco, pan de Cristal y tomate de la Finca Machinda

Tiradito de Jurel de la Costa de Lanzarote, Mango, Cítricos y Ají

Bocados del Mar Ahumados y Jareados, Salsa de Eneldo y Mostaza



DE BOCADO A BOCADO Y CON LAS MANOS

Tartar de Salmón sobre Crujiente de Alga Nori y Suave Wasabi

Teja Crujiente de Calamar, Ceviche de Vieras y Cilantro

Croquetas de Jamón Ibérico Artesanales exclusivas Kentia Glam

Crujiente de Erizo de Mar y Centollo, Wakame, Alioli de Mango Picante con lima y Cilantro

Tortillita Crujiente de Gambas de la Santa y Alioli de Coco

Brick Crujiente de Morcilla y Chorizo de Teror con Miel de Palma

Taco de Cochino Negro Confitado, Cebolla encurtida y Suave Guacamole



English

TO SHARE

100% Iberico Bellota Ham from Carrasco, Cristal bread and tomato from Finca Machinda

Tiradito of Horse Mackerel from the Coast of Lanzarote, Mango, Citrus and Chili

Smoked and Jarred Sea Bites, Dill and Mustard Sauce



BITE BY BITE AND WITH YOUR HANDS

Salmon Tartar over Crunchy Nori Seaweed and Smooth Wasabi

Crispy Squid Tile, Scallop Ceviche and Cilantro

Exclusive Artisanal Iberian Ham Croquettes
Kentia Glam

Crispy Sea Urchin and Spider Crab, Wakame, Spicy Mango Alioli with Lime and coriander

Crispy Shrimp Tortilla de la Santa and Coconut Alioli

Crunchy Brick of Black Pudding and Canarian Chorizo with Palm Honey

Confit Black Pork taco, Pickled Onion and Mild Guacamole



Deutsch

TEILEN

100% iberischer Bellota-Schinken aus Carrasco,
Cristal-Brot und Tomate von Finca Machinda

Tiradito von Stöcker von der Küste von Lanzarote,
Mango, Zitrus und Chili

Geräucherte und eingelegte Meereshäppchen,
Dill-Senf-Sauce



BISS FÜR BISS UND MIT IHREN HÄNDEN

Lachstatar über knusprigen Nori-Algen und
glattem Wasabi

Knusprige Tintenfischfliese, Jakobsmuschel-Ceviche
und Koriander

Exklusive handwerkliche iberische
Schinkenkroketten Kentia Glam

Knuspriger Seeigel und Seespinne, Wakame,
würzige Mango-Alioli mit Limette und Koriander

Knusprige Garnelen-Tortilla de la Santa und
Kokosnuss-Alioli

Knuspriger Blutwurstblock und kanarische Chorizo
mit Palmhonig

Confit Black Pork Taco, eingelegte Zwiebeln und
milde Guacamole



PARTAGER

Jambon 100% ibérique de Bellota de Carrasco, pain
Cristal et tomate de Finca Machinda

Français

Tiradito de chinchard de la côte de Lanzarote,
mangue, agrumes et piment

Bouchées de mer fumées et en pot, sauce à l'aneth
et à la moutarde



BOUCHE PAR BOUCHE ET AVEC VOS MAINS

Tartare de saumon sur algues nori croustillantes et
wasabi onctueux

Tuile de calmar croustillant, ceviche de pétoncles et
coriandre

Croquettes de Jambon Ibérique Artisanal Exclusif
Kentia Glam

Oursin Croustillant et Araignée de Mer, Wakame,
Alioli Épicé à la Mangue avec Citron Vert et
Coriandre

Tortilla de la Santa aux crevettes croustillantes et
alioli à la noix de coco

Brique crouillante de boudin noir et chorizo
canarien au miel de palme

Taco de Porc Noir Confit, Oignons Marinés et
Guacamole Doux