In unserem Gourmet-Restaurant “Mariateresa” wird exklusiver Genuss grossgeschrieben. Im gemütlichen, überdachten Innenhof können Sie in entspannter Atmosphäre eine exquisite Auswahl von Gerichten geniessen.

Unter der gastronomischen Leitung von Spitzenkoch Joachim Koerper, wird phantasievolle, innovative Autorenküche angeboten, die von der gehobenen Mittelmeerküche beeinflusst ist und gleichzeitig inspiriert wird von regionalen Produkten, die durch eine zeitgemässe, schöpferische Zubereitung voll zur Geltung kommen. Nach gründlicher Bestandsaufnahme und Auswertung der lokalen Rohprodukte, werden alle Rezepte von Joachim Koerper zusammen mit unserem Küchenchef José Francisco Manrique ausgearbeitet.

Lamm, Zicklein und Kaninchen von der Insel, frischer Fisch, der berühmte Rauchlachs aus Uga, Gemüse und Früchte von den Kanaren, sind einige der lokalen Zutaten, die in verschiedenen Zubereitungsarten, eine Konstante auf der Speisekarte sind.
Die Karte wechselt dreimal jährlich, so dass die besten Produkte jeder Jahreszeit miteinbezogen werden können, da die Frische und Qualität der Zutaten die essentielle Grundlage aller Gerichte sind.

José F. Manrique empfiehlt als Hauptgang:

Zicklein auf zwei Arten (Konfit und vom Grill) mit Kürbisrisotto und Polenta-Crispy.
(Auf niedriger Flamme im eigenen Fett gekocht, entfaltet das Konfit vom Zicklein sein ganzes Aroma).

Köstliche und ausgefallene süsse Versuchungen finden sich auf der Nachspeisenkarte.

Sehr zu empfehlen, das Bananen-Clafoutis mit Granité von Kanarischem Rum und Passionsfruchtsauce.
„Ein köstlicher Mandelteig mit einer karamelisierten kanarischen Banane. Frische und Aroma bringt das Granité von Arehucas Rum und einen Hauch von Säure erhält das Ganze durch die Passionsfrucht.“

Auch erwähnenswert ist die frische, hausgemachte Pasta, sowie verschiedene vegetarische Kreationen.

Die Bodega des Restaurants besteht aus ungefähr 70 verschiedenen Weinen, darunter eine breit gefächerte Auswahl der besten spanischen Weine und erlesene D.O. Weine aus Lanzarote.