

Restaurant La Pergola in Puerto de la Cruz

Ein lauschiges Plätzchen mit Verwöhneffekt

Von Sabine Virgin

Mitten im deutschen Herzen von Puerto de la Cruz, in La Paz, weht im ehemaligen Restaurant „San Amaro - bei Egon“ ein neuer frischer Wind. Jetzt heißt das gemütliche Restaurant, das mitten im Stadtrubel eine ruhige Ecke bietet: La Pergola.

Genauso fühlt man sich auch. Der bewachsene, von außen nicht sichtbare Innenhof bietet ein lauschiges Plätzchen zum Ausruhen, Entspannen und vor allem zum Genießen. Hier vereint sich deutsche und internationale Kochkunst mit typisch italienischem Charme und Gastfreundschaft. Lilo und sein Bruder Santo verwöhnen mit ihrem Team die Gäste vom Aperitif (wie wäre es mit einem Gläschen Prosecco?) bis zum Dessert – und das natürlich auf Deutsch. Nicht nur, dass die Küche eine gekonnte Kombination aus deutschen und internationalen Spezialitäten bereithält, es stimmt eben auch der sympathische Service, der das Gefühl vermittelt, bei Freunden gemütlich auf der Terrasse zu sitzen. Ein Ambiente, in dem man sich wohl fühlt, und Gerichte, die das gewisse Etwas haben, sind ein ideales Duo.

Wer möchte, kann sich seine Vorspeise auf einem kleinen oder großen Teller am Vorspeisen- und Salatbuffet selbst zusammenstellen. Ideal ist das auch für den kleinen Snack zwischendurch. Dort verströmen zum Beispiel Salate, frische Tomaten mit Mozzarella, Auberginenscheiben, Zucchini-Stückchen oder kanarischer Tintenfischsalat ihren Duft.



Nicht nur die Terrasse lädt zum Verweilen ein, auch im Restaurant ist es gemütlich.

weiterer Ausflug in die internationale Vielfalt bietet italienisches Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder die gleiche Kombination à la Schweiz mit Bündnerfleisch. Die Salate haben eindeutig einen Mittelmeertouch, wie Tomaten mit Mozzarella und Basilikum oder Rucola mit Parmesan. Auch Nudelspezialitäten mit klangvoller Pesto- und Gorgonzolasoße oder „à la arrabiata“ scharf gewürzt erwecken italienische Gefühle.

Bei den Hauptgerichten wird es dagegen wieder eher deftig deutsch mit einem täglich wechselnden Tellergericht nach Hausmannsart oder einem köstlichen Gulasch oder



Von außen ist nicht zu erkennen, dass das Restaurant über einen wunderschönen Innenhof verfügt. Eine Oase der Ruhe mitten im Herzen von La Paz.

der etwas, das ihn anspricht. Schluss ist mit ehelichem Clinch, wenn Er lieber deftig und Sie lieber leicht isst. Hier wird jeder zufrieden gestellt und der Haussegen bleibt erhalten. Frei nach dem Sprichwort „Über einem vollen Bauch lächelt ein zufriedenes Gesicht“ verlässt man dieses Lokal mit Sicherheit mit einem fröhlichen Gesicht.

Das Restaurant La Pergola befindet sich in der Calle La Haya 2, gleich gegenüber dem Supermarkt 2.000 und um die Ecke. Von außen grüßen am Eingang lediglich zwei kleine Tische, die eher unscheinbar wirken, dahinter verbirgt sich aber als Überraschung ein hübsches Lokal mit einem großen grünen Innenhof.

Ein Ambiente, das man hier ganz bestimmt nicht erwartet hat. Es lohnt sich also, hinter die Fassade zu blicken und sich von Lilo, Santo und ihrem Team herrlich und gekonnt verwöhnen zu lassen. (sv) ■



Am reichhaltigen Buffet kreiert man seinen eigenen Vorspeiseteller

International beginnt es auch auf der Vorspeisenkarte mit italienischem Bruschetta (geröstetem Weißbrot mit Tomate), kanarischen scharfen grünen Paprikas oder Räucherlachs mit Sahnemeerrettich - wie im hohen Norden Europas. Ein

Stroganoff-Geschneitzeltem. Fleischfreaks kommen voll auf ihre Kosten. Entweder lassen Sie sich das Entrecôte, T-Bone-Steak oder Rinderfilet direkt auf dem Lavastein-Grill braten und mit leckerer Kräuterbut-

ter servieren oder Sie suchen sich ein leckeres Fleischgericht aus. Da machen zum Beispiel Kalbsmedaillons „à la romana“, Schweinefilets mit Weißwein, Champignon- oder Zigeunersoße sowie Rinderfilet mit Gorgonzola oder Steinpilzen die Auswahl schwer.

Wer sich gar nicht entscheiden kann, hat immer noch die Möglichkeit, eine Grillplatte für zwei Personen zu bestellen, die sogar fachgerecht mit Warmhalteplatte und vorgewärm-

ten Tellern serviert wird. Beilagen wie knackige Pommes, leckere Bratkartoffeln, Reis oder kanarische Papas arrugadas und Gemüse runden das Ganze dann perfekt ab. Wer lieber in der Fischkarte nach etwas Leckerem fischt, geht garantiert auch nicht leer aus. Wie wäre es zum Beispiel mit Hummerkrabben vom Grill, Lachs in Dillsauce oder Tintenfisch nach Livorneser Art mit einer Tomaten-Zwiebel-Erbsenkomination?

Beim Dessert angelangt, ist man auf jeden Fall schon satt.

Das heißt aber nicht, dass man hausgemachter Mousse, Torte, Tiramisu oder Palatschinken lange widerstehen kann. Schließlich ist es gut, sich das Leben zu versüßen.

Auf der Speisekarte von La Pergola findet einfach je-



Eine gemischte Grillplatte für zwei, für alle die sich nicht entscheiden können.

Restaurant La Pergola

Calle La Haya 2
Urbanización La Paz
Puerto de la Cruz

Öffnungszeiten:
12 – 16 Uhr und
18 – 22.30 Uhr
Dienstags geschlossen

Vorspeisen:
1,50 bis 10,50 €

Hauptspeisen:
6,50 bis 14,50 €

Nachspeisen:
3 bis 4,50 €

Reservierungen:

922 374 327

Kreditkarten:

Alle gängigen