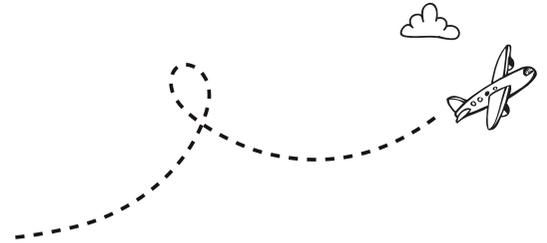




BITÁCORA.

Cuaderno de viaje





PREFACIO

«*Bitácora, Cuaderno de Viaje*» es una carta muy viajera, repleta de influencias que se reflejan en cada creación.

Así entendemos la gastronomía, como una miscelánea de culturas, que se refleja en cada plato, sin perder la esencia de nuestras maravillosas Islas Canarias.

Aromas, texturas y colores.
Disfruta de una experiencia culinaria inolvidable,
en todos los sentidos.

Juan Bertolin
CHEF

Preface

«*Bitácora, Travel notebook*» is a well-travelled menu, full of influences that are reflected in each creation.

This is how we understand gastronomy, as a miscellany of cultures, which is reflected in each dish, without losing the essence of our beautiful Canary Islands.

Aromas, textures and colours.
Enjoy an unforgettable culinary experience,
with all your senses.

Juan Bertolín, Chef



Vorwort

«*Bitácora, Reisebericht*» ist ein weitgereistes Menü, voller Einflüsse, die sich in jeder Kreation widerspiegeln.

So verstehen wir die Gastronomie, als eine Mischung aus verschiedenen Kulturen, die sich in jedem Gericht widerspiegelt, ohne dass dabei die Essenz unserer wunderbaren Kanarischen Inseln verloren geht.

Aromen, Texturen und Farben. Genießen Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis, mit allen Sinnen.

Juan Bertolín, Chef



ENTRANTES 🚐 STARTERS ✨ VORSPEISEN

- 01 **Jamón** 100% ibérico de Bellota
Iberian ham (100% acorn fed)
Iberischer Schinken (100% Eichelmast)

38,00€

- 02 **Ensalada de papaya verde** con langostinos, cacahuets, vinagreta de salvia de palma

Green papaya salad with king prawns, peanuts and palm honey vinaigrette

Salat von grüner Papaya, Garnelen und Erdnüssen, mit Palmhonig-Vinaigrette

🌿 21,00€

- 03 **Ensalada de espárragos verdes**, puerros, nueces y jamón ibérico

Green asparagus salad with leeks, walnuts and Iberian ham

Grüner Spargelsalat mit Lauch, Walnüssen und iberischem Schinken

🌿 13,00€

- 04 **Salpicón de pochas** con pescaditos canarios

Marinated Spanish beans «pochas» with Canarian fish (served cold)

Salat aus Pochas (spanischen Bohnen) mit kanarischem Fisch (kalt serviert)

🌿 17,00€

- 05 **Poke Bowl:** arroz, panceta de cerdo, mango, papaya, aguacate, cilantro, tomate, cebolla y mojo rojo

Poke Bowl: rice, pancetta, mango, papaya, avocado, coriander, tomato, onion and red mojo sauce

Poke Bowl: Reis, Pancetta, Mango, Papaya, Avocado, Koriander, Tomaten, Zwiebeln und rote Mojo-Sauce

🌿 14,00€

🌿 **Adaptable a una dieta vegetariana**

*Adaptable to a vegetarian diet
Anpassbar an eine vegetarisch Diät*

ENTRANTES 🚗 STARTERS ✨ VORSPEISEN

06 **Ensaladilla de batata** con pechugas de codorniz escabechadas

Creamy sweet potato salad with pickled quail breast

Cremiger Süsskartoffelsalat mit eingelegten Wachtelbrüstchen

🌿 16,00€

07 **Salmorejo de aguacate y coco**, citronela, bogavante, pan crujiente y sésamo

Cold avocado and coconut salmorejo with citronella, lobster, bread cracker and sesame seeds (served cold)

Avocado-Kokos-Salmorejo mit Zitronella, Hummer, Kräcker und Sesam (kalt serviert)

🌿 33,00€

08 **Burrata km0** con verduras asadas

Burrata cheese km0 with grilled vegetables

Burrata-Käse km0 mit gegrilltem Gemüse

🌿 15,00€

09 **Arroz meloso de remolacha**, crema de queso y jamón ibérico

Creamy rice with beetroot, cream cheese and Iberian ham

Cremiger Reis mit roter Bete, Käsecreme und iberischem Schinken

🌿 19,00€

10 **Arroz** del pico de las nieves

Rice «Pico de las Nieves» with rabbit, chicken and pork

Reisspezialität «Pico de las Nieves» mit Kaninchen, Hühnchen und Schweinefleisch

12,00€

// **Croqueta de potaje canario** con crema de batata a la naranja

Canary stew croquette with sweet potato and orange cream.

Krokette aus kanarischem Eintopf mit Orangen-Süßkartoffel-Creme

16,00€



PESCADOS 🐟 FISH 🌊 FISCH



01 **Salmón** con crema de espinacas e hinojo braseado

Salmon with creamy spinach and braised fennel

Lachs mit Spinatcreme und geschmortem Fenchel

26,00€

02 **Cherne** con arroz negro, pilpil de sus espinas y alioli de cítricos

Wreckfish with black rice and citrus aioli

Wrackbarsch mit schwarzem Reis und Zitrus-Aioli

32,00€

03 **Corvina** con curry, semillas y habas de soja

Sea bass with curry, mixed seed garnish and soy beans

Adlerfisch mit Curry, Beilage aus gemischten Körnern und Sojabohnen

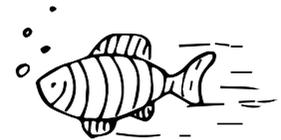
29,00€

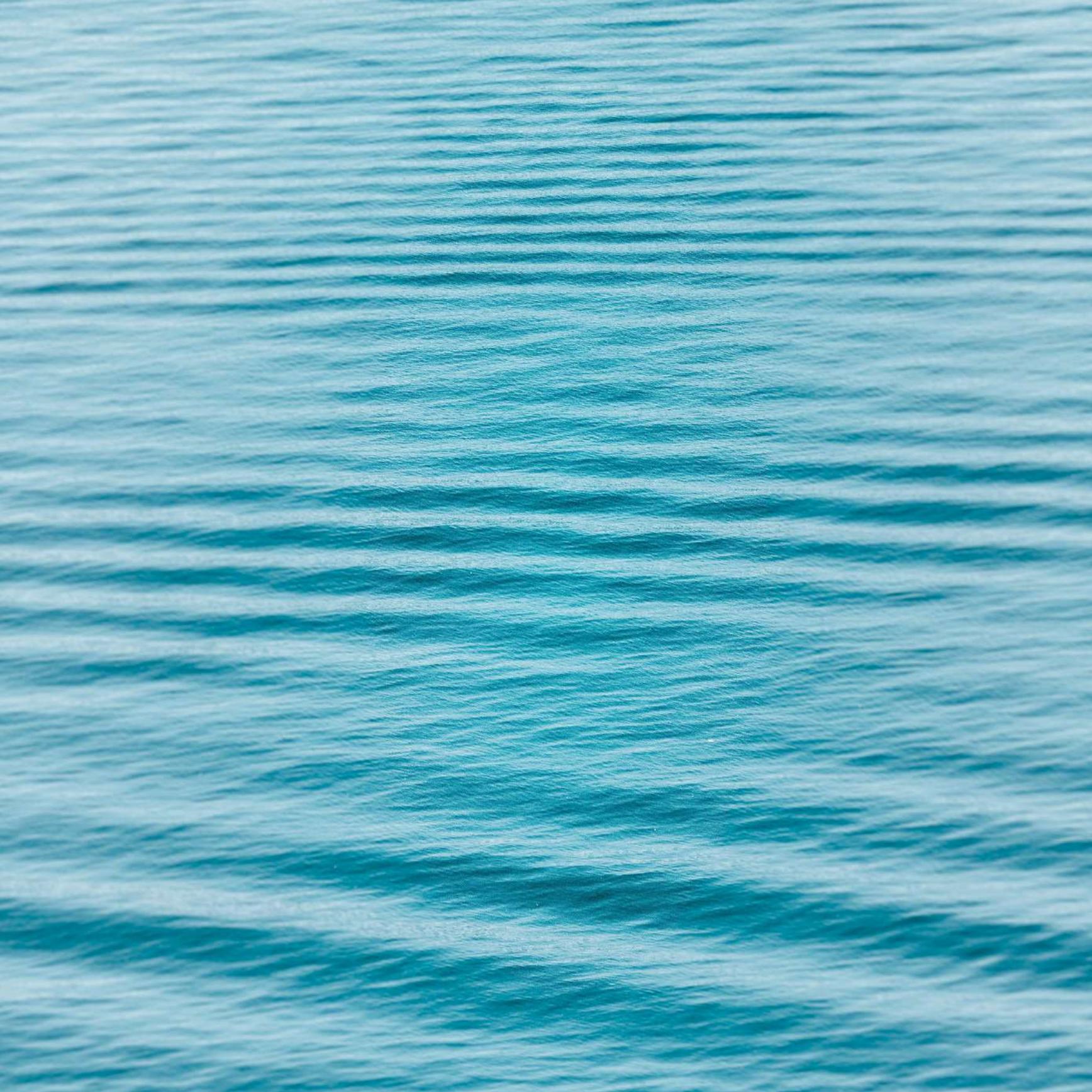
04 **Pulpo asado** con crema de papa y mahonesa de nanami togarashi (condimento japonés)

Roast octopus with creamy potatoes and nanami togarashi mayonnaise (Japanese seasoning)

Gegrillter Oktopus mit cremigen Kartoffeln und Nanami-Togarashi-Majonäse (japanisches Gewürz)

30,00€





CARNES ✨ MEAT ✨ FLEISCH

01 **Pollo de corral** con mojo de plátano

Free-range chicken with banana
mojo

Freilandhähnchen mit Bananen-
Mojo

18,00€

02 **Pato confitado** con salteado de
verduras y setas

Duck confit with sauteed vegetables
and mushrooms

Entenkonfit mit sautiertem Gemüse
und Pilzen

24,00€

03 **Carrilleras de cochino** confitadas
con cremoso de papas

Pork cheeks with potato cream

Wangen vom Schwein mit
Kartoffelcreme

25,00€

04 **Solomillo de ternera** con crema de
papa y caviar de trufa de verano

Beef sirloin with creamy potatoes
and summer truffle caviar

Rinderfilet mit cremigen Kartoffeln
und Sommertrüffel-Kaviar

32,00€

05 **Hamburguesa de buey madurado**,
salsa de chipotle y aguacate

Aged beef Burger with chipotle
pepper sauce and avocado

Burger aus gereiftem Rindfleisch
mit Chipotle-Sauce und Avocado

19,00€

06 **Jarrete de cordero** con cous cous y
batata

Lamb shank with cous cous and
sweet potato

Lammhesse mit Cous-Cous und
Süßkartoffel

22,00€

CARNES ✨ MEAT ✨ FLEISCH

07 **Panceta cocinada a baja temperatura**, con pure de coliflor ahumada y tapioca

Pancetta cooked at low temperature, with smoked cauliflower purée and tapioca

Pancetta, bei niedriger Temperatur gegart, mit Püree aus geräuchertem Blumenkohl und Tapioka

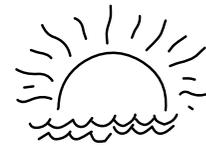
14,00€

08 **Costilla de vaca** con jugo de carne y Causa Limeña (guarnición peruana)

Beef rib with meat juice and Causa Limeña (Peruvian garnish)

Rinderrippe mit Bratensaft und Causa Limeña (peruanische Beilage)

25,00€



09 **Lomo alto de vaca madurado a la parrilla** con papas canarias al mojo amarillo

Grilled aged beef loin with canary potatoes and yellow mojo

Gegrilltes Steak von der hohen Rippe (Kuh), dry aged, mit kanarischen Kartoffeln und gelbem Mojo

30,00€







A la brasa del carbón de encina.

Toda nuestra carne procede de animales nacidos y criados en Europa. Todas las piezas fueron sometidas a un proceso de maduración "Dry Age" en frío constante de unos 2°C y humedad controlada.

Grilled over holm oak charcoal.

All our meat comes from animals born and raised in Europe. All the pieces were matured in a "Dry-Age" process at a constant cold temperature of 2°C and controlled humidity.

Über Steineichenholzkohle gegrillt.

Unser gesamtes Fleischangebot stammt von Tieren, die in Europa geboren und aufgezogen wurden. Alle Stücke sind im "Dry-Age"-Verfahren bei einer konstanten kalten Temperatur von 2°C und kontrollierter Luftfeuchtigkeit gereift.

PARA COMPARTIR ✨ FOR SHARING 🌍 ZUM TEILEN

01 Chuletón de vaca de 700 gr. con 40 días de maduración. Bovino macho o hembra de +48 meses de edad | Recomendado para 2 personas

Rib eye steak (bone-in) 700 grams aged 40 days. Age of the bovine: +48 months. (Recommended for 2 people)

Rib Eye Steak (mit Knochen) 700 Gramm, mindestens 40 Tage gereift. Alter des Rinds: mindestens +48 Monate. (Empfohlen für 2 Personen)

60,00€

02 T-Bone de vaca de 700gr. con 40 días de maduración. Bovino ya adulto de 8 a 10 años | Recomendado para 2 personas

T-Bone steak 700 grams aged 40 days. Age of the bovine: between 8 and 10 years. (Recommended for 2 people)

T-Bone Steak 700 Gramm, mindestens 40 Tage gereift. Alter des Rinds: zwischen 8 und 10 Jahren. (Empfohlen für 2 Personen)

60,00€



El chuletón y el T-Bone se acompañan de pimientos de padrón y papas canarias.

The Rib eye steak and the T-Bone steak are accompanied by Padrón peppers and Canarian potatoes.

Das Rib Eye Steak und das T-Bone-Steak werden von Padrón-Paprika und kanarischen Kartoffeln begleitet.



VEGETARIANO  VEGETARIAN © VEGETARISCH

01 **Curry de calabaza**, hinojo, brócoli
con pipas de calabaza tostadas

Curry with pumpkin, fennel, broccoli
and roasted pumpkin seeds

Curry aus Kürbis, Fenchel, Brokkoli
und gerösteten Kürbiskernen

 11,00€

02 **Espaguetti** al pesto de tomate seco y
avellanas

Spaghetti with dried tomatoes and
hazelnuts pesto

Spaghetti mit Pesto aus getrockneten
Tomaten und Haselnüssen

 13,00€

 **Adaptable a una dieta vegana**

Adaptable to a vegan diet

Anpassbar an eine vegan Diät



03 **Tomate canario asado** con mojo de
aguacates, mojo de almendras y mojo
de remolacha

Roasted Canary tomato with three
types of mojo: avocado, almond
and beet root

Gebratene kanarische Tomate mit
drei verschiedenen Mojos: Avocado,
Mandel und rote Bete

 13,00€

POSTRES 🍷 DESSERTS 🌿 NACHSPEISEN

- 01 Crème brulée de pistacho** con helado de cerezas
- Pistachio crème brulée** with cherry ice cream
- Pistazien Crème Brulée** mit Kirscheis

7,00€

- 02 Ganache montada de chocolate con leche y caramelo**, namelaka de chocolate negro, crumble de moras y helado de queso canario ahumado
- Whipped milk chocolate and caramel ganache**, dark chocolate “namelaka”, blackberry crumble and smoked Canary cheese ice cream

Aufgeschlagene Milkschokoladen-Karamell-Ganache, dunkle Schokoladen-Namelaka, Brombeerstreusel und Eis aus geräuchertem, kanarischem Käse

8,00€

- 03 Mole de fresas e hibiscos**, granizado de rosas, yogurt de azahar y nube de violetas

Strawberry and hibiscus mole, rose slush, orange blossom yoghurt and violets marshmallow

Erdbeer-Hibiskus-Mole, Rosen-Slush, Orangenblütenjoghurt und Veilchen-Marshmallow

7,00€

- 04 Torrija de naranja y amapola**, crema de calabaza, helado de whisky, pipas de calabaza caramelizadas y caramelo de semillas de amapola

Orange and poppy seed torrija, pumpkin cream, whisky ice cream, caramelised pumpkin seeds and poppy seed caramel

Orangen-Mohn-Torrija, Kürbiscreme, Whisky-Eis, karamellisierte Kürbiskerne und Mohnkaramell

8,00€

POSTRES 🍷 DESSERTS 🌿 NACHSPEISEN

05 Granizado de sandía, salsa de eucalipto, ravioli de coco y azúcar de menta

Watermelon slush, Eucalyptus sauce, coconut ravioli and mint sugar.

Wassermelonen-Slush, Eukalytus-Soße, Kokosnussravioli und Minzzucker

7,00€

06 Mousse de manzana verde con cremoso de lima, gelatina de manzana y lima, almíbar de cardamomo, bizcocho de melisa y merengue de anís estrellado

Green apple mousse with lime cream, apple-lime-gelatine, cardamom syrup, melissa bisquits and star anise meringue

Mousse vom grünen Apfel mit Limettencreme, Apfel-Limetten-Gelatine, Kardamom-Sirup, Melissenbisquit und Sternanis-Baiser

8,00€

07 Surtido de helados caseros
(3 bolas) Sabores: cereza, queso ahumado y whisky

Selection of homemade ice cream
(3 scoops). Flavours: cherry, smoked cheese and whisky

Hausgemachtes Eis

(3 Kugeln) Sorten: Kirsche, geräucherter Käse und Whisky

7,00€

08 Surtido de quesos canarios

Canary cheese selection

Kanarische Käseauswahl

21,00€





#casualdining

www.grancanaria-360.com