



Panorama.

Perspektive
Empfindungen
Immensität
Ruhe

**Das Halbpensionsmenü
besteht aus:**

Einer Vorspeise
Einem Hauptgericht
Einem Dessert oder einem Heissgetränk



Kann auch vegan serviert werden

Lust auf eine kleine Vorspeise?

Hier finden Sie leichte Appetitanreger

Grüner Spargelsalat

Iberischer Schinken
Lauch
Walnüsse



Tomatensalat mit marinierter Makrele

Salmorejo aus gegrilltem Gemüse
Saure Gurke



Kalte Ananas-Kokos-Suppe

Kabeljauflocken
Konfitierter Lauch + Daikon-Rettich



Hering, in Austernsoße mariniert

Knuspriger Reis
Avocado
Chipotle-Mayonnaise
Fischrogen

Ceviche vom Wrackbarsch

Fenchel
Eingelegte Zwiebeln
Koriander
Tomatenwasserschaum
Chili

Garnelenkasserolle

Frittierte Petersilie + Chilifäden

Iberischer Schinken

100% Eichelmast

Kartoffelsalat mit Garnelen

Hoisin-Marinade
Mayonnaise aus Garnelenkorall



Reis und Nudeln

Unser Signature-Angebot
für Liebhaber dieser Art von Gerichten

Reisgericht “Pico de las Nieves”

Hähnchen- + Schweine- + Kaninchenfleisch
Orangenaroma

Cremiger Spinatreis

Wachtelfleisch
Pilzfarce

Tintenfisch in kanarischer Soße

Geröstete Fadennudeln
Zitrusmayonnaise

 **Kann vegetarisch abgewandelt werden**



Kroketten

Die mythischen,
mit einer besonderen Note des Küchenchefs

1 Portion: 8 Kroketten

Kroketten aus kanarischem Eintopf

+ Süsskartoffel-Orangen-Creme

Chili-Crab-Kroketten

+ Soße aus Piquillo Paprika
Basilikum

Iberische Schinkenkroketten

+ Frische kanarische Milch

Kroketten aus gesalzenem Wrackbarsch

+ Süsskartoffelcreme

Carimañolas

(Kroketten aus Lateinamerika)

+ Maniok und Grillgemüse





Grün, grün, grün sind alle meine Kleider

Frische, pflanzliche und sehr schmackhafte Kombinationen
Alle Gerichte können an eine vegane Ernährung angepasst werden

Burrata-Käse auf getoastetem Pitabrot

Gegrillte Aubergine
Vinaigrette aus eingelegter Zitrone

Salat mit Ziegenkäse

Kopfsalat
Avocado
Grüner Apfel
Kürbiskerne
Cherrytomaten
Salbei-Vinaigrette

Thai Curry

Gegrilltes Gemüse
Frittierter Tofu

Spaghetti

mit Rote-Bete-Bolognese
Konfitierte Kirschtomaten
Käse-Basilikum-Marshmallow

Kanarische Kartoffeln

Angebraten, dazu Mojo





Nur von bester Qualität
und mit Liebe zubereitet

Seebarsch in Fischsuppe

Kartoffelconfit

Lachs mit Edamame-Hummus

Sauerrahmquenelle

Atlantischer Wrackfisch

Maracuja-Marinade

Sautierter Wildreis

Kabeljau in Erbsenbouillon

Tomatenmarmelade

“Chorizo de Teror”-Brösel

Krake in grüner Soße

Kartoffelbrocken

Kochschaum

Fisch des Tages | Auf Anfrage*

Frischer Fisch und Meeresfrüchte vom Fischmarkt, im Ganzen, serviert mit sautiertem Gemüse und Salatblättern

Seebarsch 1.5 kg 86€

Gegrillt oder in Salzkruste gegart

Steinbutt 54€ / kg

Gegrillt

Blauer Hummer 95€ / Stück

Ca. 600 Gramm

Gebraten, gegrillt oder gekocht

* Diese Gerichte sind nicht im Halbpensionsmenü enthalten und werden zum angegebenen Preis berechnet



Hat jemand Fleisch gesagt?

Es ist kein Geheimnis,
dass unser Fleisch TOP ist

Rinderfilet

Gegrillte Schalotten
Bratensaft

Lammhaxe

Couscous
Gemüse
Eingelegte Zitronenschale

Schweinebäckchen-Confit

Süßkartoffel-Ingwer-Creme

Rinderkurzrippenterrine

Ananas-Chutney + Eigener Saft

Brathähnchen

Wurzelpüree
Tamarindensoße

Burger aus gereiftem Rindfleisch

Avocado
Chipotlesoße

Rindersteak, gereift

Kanarische Kartoffeln
Gelber Mojo

Entenkeulen-Confit

Pedro Ximenez
Karamellisierter Apfel

Enten-Cannelloni mit 5 Gewürzen

Mangokompott
Torta del Casar-Käsesoße

Iberische Schweineschulter, paniert

Chimichurri-Soße



Zum Teilen **Über Steineichenholzkohle gegrillt**

Alle unsere Fleischsorten stammen von Tieren, die in Europa geboren und gezogen wurden. Sie werden einem "Dry Age"-Reifungsprozess bei einer konstanten kalten Temperatur von fast 2°C und einem kontrollierten Feuchtigkeitsanteil unterzogen.

Rib Eye Steak 1000 Gramm | mindestens 40 Tage gereift* **115€**
(mit Knochen)

Männliches oder weibliches Rind
Alter: mindestens 48 Monate
Empfohlen für 2 Personen

T-Bone-Steak 1000 Gramm | mindestens 40 Tage gereift* **115€**

Vom ausgewachsenen Rind
Empfohlen für 2 Personen

+ BEILAGEN

Zwei sind im Preis des gegrillten Fleisches inbegriffen

****** Diese Gerichte sind nicht im Halbpensionsmenü enthalten und werden zum angegebenen Preis berechnet

Beilagen*

Padrón-Paprikaschoten 5€

Grüner Beilagensalat 5€

+ Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl-Zitronen-Dressing

Frittierte Kartoffelstäbe 5€

Piquillo-Paprika 6€

In Kräuteröl gebraten

Kartoffelpüree + Butter 6€

Grüner Spargel, gegrillt 6€

+ Orangen-Béarnaise

Kanarische Kartoffeln, angebraten + Mojo 11€

Gemischtes Gemüse + In Butter gebraten 6€

Hausgemachte Soßen (200 ml)*

Béarnaise mit Estragon 7€

+ Orange

Chimichurri 7€

Grober Senf mit Bratensaft 9€

+ Sahne

Pfeffersoße mit Bratensaft 9€

+ Frischkäse

Champignons 9€

+ Schalottensahne





Nachspeisen

Ja, man sollte immer Platz für ein Dessert lassen,
ob man es teilt oder nicht, bleibt jedem selbst überlassen :)

Schokoladige Crème Brûlée

Orangensorbet

Brownie aus Pistazie + Weißer Schokolade

Himbeerganache

Litschi-Schaum

Kafir-Limetten-Sorbet

Birnengranita

Zitronengelee

Orchardgraspesto

Yuzu-Marshmallow

Birnenkristall

Falscher Burrata

Erdbeermarinade

Cherrytomaten + Basilikumöl

Aprikosencreme

Mandel-Rosmarin-Biskuit

Jasmineis

Kokosnuss-Mousse

Marinierte Ananas

Dulcey-Ganache

Passionsfrucht-Gel

Limetten-Financier

Wacholder-Eiscreme

Hausgemachte Eiscreme

+ Sorbets

3 Kugeln

#PanoramicDining

Gemäß der EU-Verordnung 1169/2011 und RD 126/2015, verfügen wir über eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene.
Bitte fordern Sie diese bei unserem Personal an.

