



# 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.

