



Panorama.

Perspectiva

Sensación

Inmensidad

Calma

**El menú de Media Pensión
se compone de:**

Un entrante

Un plato principal

Un postre o una bebida caliente



Adaptable a una dieta vegana

¿Algo para comenzar?

Si te apetece picar algo,
aquí tienes opciones ligeras para ir abriendo boca

Ensalada de espárragos verdes



Jamón ibérico
Puerros
Nueces

Ensalada de caballa marinada



Salmorejo de verduras asadas
Tomate
Pepino encurtido

Sopa fría de piña y coco



Lascas de bacalao
Puerro confitado + Daikon

Arenque marinado

Salsa de ostra
Crujiente de arroz
Aguacate
Mayonesa de chipotle + Huevas

Ceviche de cherne

Hinojo
Cebolla encurtida
Cilantro
Espuma de agua de tomate
Ají

Cazuela de langostinos

Perejil frito
Filamentos de chile

Jamón

100% ibérico

Ensaladilla con langostinos

en escabeche de hoisin
Mahonesa de coral



Arroces y Fideos

Nuestras propuestas de autor
para los amantes de este tipo de platos

Arroz del Pico de las Nieves

Pollo + Cerdo + Conejo

A la naranja

Arroz meloso de espinacas

Codorniz

Farsa de setas

Choco en salsa canaria

Fideos tostados

Mahonesa de cítricos



Adaptable a una dieta vegetariana



Croquetas

Las míticas, con el toque del chef

1 ración: 8 unidades

Croquetas de potaje canario
+ Crema de batata a la naranja

Croquetas de Chili Crab
+ Salsa de piquillo + Albahaca

Croquetas de jamón ibérico
+ Leche fresca de Canarias

Croquetas de cherne salado
+ Crema de batata

Carimañolas de yuca
+ Verduras asadas





Verde, te quiero verde

Combinaciones frescas, vegetales y sabrosísimas
Todos los platos adaptables a una dieta vegana

Burrata en tоста de pan pita

Berenjena asada
Vinagreta de limón encurtido

Ensalada de queso de cabra

Lechuga
Aguacate
Manzana verde
Pipas de calabaza
Tomates cherry
Vinagreta de salvia

Curry thai

Verduras asadas
Tofu frito

Espaguetti con boloñesa de remolacha

Tomates cherry confitados
Nube de queso + Albahaca

Papas canarias salteadas

Con mojo





La mejor materia prima directamente
a tu plato

Corvina en suquet

Papas confitadas

Salmón con hummus de edamame

Quenelle de crema agria

Cherne en escabeche de maracuyá

Salteado de arroz salvaje

Bacalao en consomé de guisantes

Mermelada de tomate

Migas de chorizo de Teror

Pulpo en salsa verde

Rocas de papa

Aire de su cocción

Pescado del día | Bajo petición*

Pescados y mariscos frescos
de la lonja, enteros, acompañados
de verduras salteadas y lechuga

Lubina 1.5 kg 86€

A la sal o a la brasa

Rodaballo 54€ / kg

A la brasa

Bogavante azul 95€ / unidad

Aprox. 600gr

Frito, a la brasa o cocido

* Estos platos no están incluidos dentro
del menú de media pensión y se cobrarán
al precio indicado



¿Alguien dijo carne?

Que nuestras carnes son TOP
no es ningún secreto

Solomillo de ternera

Chalotas asadas + Jugo de carne

Jarrete de cordero

Cous cous

Verduras

Piel de limón encurtido

Carrilleras de cochino confitadas

Cre moso de batata

Jengibre

Terrina de costilla de ternera

Chutney de piña + su jugo

Pollo asado

Puré de raíces

Salsa de tamarindo

Hamburguesa de vaca madurada

Aguacate

Salsa de chipotle

Lomo de vaca madurado

Papas canarias

Mojo amarillo

Muslo de pato confitado

al Pedro Ximénez

Manzana caramelizada

Canelón de pato a las 5 especias

Compota de mango

Bechamel de queso Torta del Casar

Pres a de cerdo ibérico empanada

Salsa chimichurri



Para compartir **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.

Chuletón de vaca 1000gr | mín. 40 días de maduración* 115€

Bovino macho o hembra

Edad: +48 meses

Recomendado para 2 personas

T-Bone de vaca 1000gr | mín. 40 días de maduración* 115€

Bovino adulto

Recomendado para 2 personas

+ 2 GUARNICIONES

incluidas en el precio de la carne a la brasa

****** Estos platos no están incluidos dentro del menú de media pensión y se cobrarán al precio indicado

Guarniciones*

Pimientos de Padrón 5€

Guarnición de lechuga 5€

+ Tomate, cebolla, aceite de oliva y limón

Papas fritas 5€

Pimientos de piquillo 6€

salteados con aceite de hierbas

Puré de papas + Mantequilla 6€

Espárragos verdes a las brasas 6€

+ Bearnesa de naranja

Papas canarias salteadas + Mojo 11€

Verduras salteadas + Mantequilla 6€

Salsas caseras (200ml)*

Bearnesa de estragón 7€

+ Naranja

Chimichurri 7€

Mostaza a la antigua 9€

+ Jugo de carne y crema

Pimientos con jugo de carne 9€

+ Crema de queso

Champiñones 9€

a la crema de chalotas





Postres

Sí, siempre hay que dejar sitio para el postre,
compartirlo o no ya depende de ti :)

Crema catalana de chocolate

Sorbete de naranja

Brownie de pistachos + Chocolate blanco

Ganache de frambuesa
Espuma de lichi
Sorbete de lima kafir

Granizado de pera

Gelée de limón
Pesto de hierbahuerto
Nube de yuzu
Cristal de pera

Falsa burrata

Escabeche de fresas
Tomates cherry + Aceite de albahaca

Cremoso de albaricque

Bizcocho de almendras + Romero
Helado de jazmín

Mousse de coco

Piña impregnada
Ganache Dulcey
Gel de maracuyá
Financier de lima
Helado de enebro

Helados + Sorbetes caseros

3 bolas

#PanoramicDining

En cumplimiento con la regulación de la UE 1169/2011 y el RD 126/2015 disponemos de la información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos. Por favor, solicítala a nuestro personal.

