



# **Panorama.**

---

Perspektive

Empfindungen

Immensität

Ruhe



Kann auch vegan serviert werden

## Lust auf eine kleine Vorspeise?

Hier finden Sie leichte Appetitanreger

### Grüner Spargelsalat 13€

Iberischer Schinken  
Lauch  
Walnüsse

### Tomatensalat mit mariniertem Makrele 12€

Salmorejo aus gegrilltem Gemüse  
Saure Gurke

### Kalte Ananas-Kokos-Suppe 16€

Kabeljauflocken  
Konfitierter Lauch + Daikon-Rettich

### Hering, in Austernsoße mariniert 14€

Knuspriger Reis  
Avocado  
Chipotle-Mayonnaise  
Fischrogen

### Ceviche vom Wrackbarsch 30€

Fenchel  
Eingelegte Zwiebeln  
Koriander  
Tomatenwasserschaum  
Chili

### Garnelenkasserolle 13€

Frittierte Petersilie + Chilifäden

1/2 Portion | 1 Portion

### Iberischer Schinken 18€ / 35€

100% Eichelmast

### Kartoffelsalat mit Garnelen 8€ / 15€

Hoisin-Marinade  
Mayonnaise aus Garnelenkorall



## Reis und Nudeln

Unser Signature-Angebot  
für Liebhaber dieser Art von Gerichten

**Reisgericht "Pico de las Nieves" 13€**

Hähnchen- + Schweine- + Kaninchenfleisch  
Orangenaroma

**Cremiger Spinatreis 17€** 

Wachtelfleisch  
Pilzfarce

**Tintenfisch in kanarischer Soße 14€**

Geröstete Fadennudeln  
Zitrusmayonnaise



Kann vegetarisch abgewandelt werden



## **Kroketten**

Die mythischen,  
mit einer besonderen Note des Küchenchefs

1/2 Portion: 4 Kroketten | 1 Portion: 8 Kroketten

**Kroketten aus kanarischem Eintopf** 10€ / 18€

+ Süsskartoffel-Orangen-Creme

**Chili-Crab-Kroketten** 10€ / 18€

+ Soße aus Piquillo Paprika  
Basilikum

**Iberische Schinkenkroketten** 10€ / 18€

+ Frische kanarische Milch

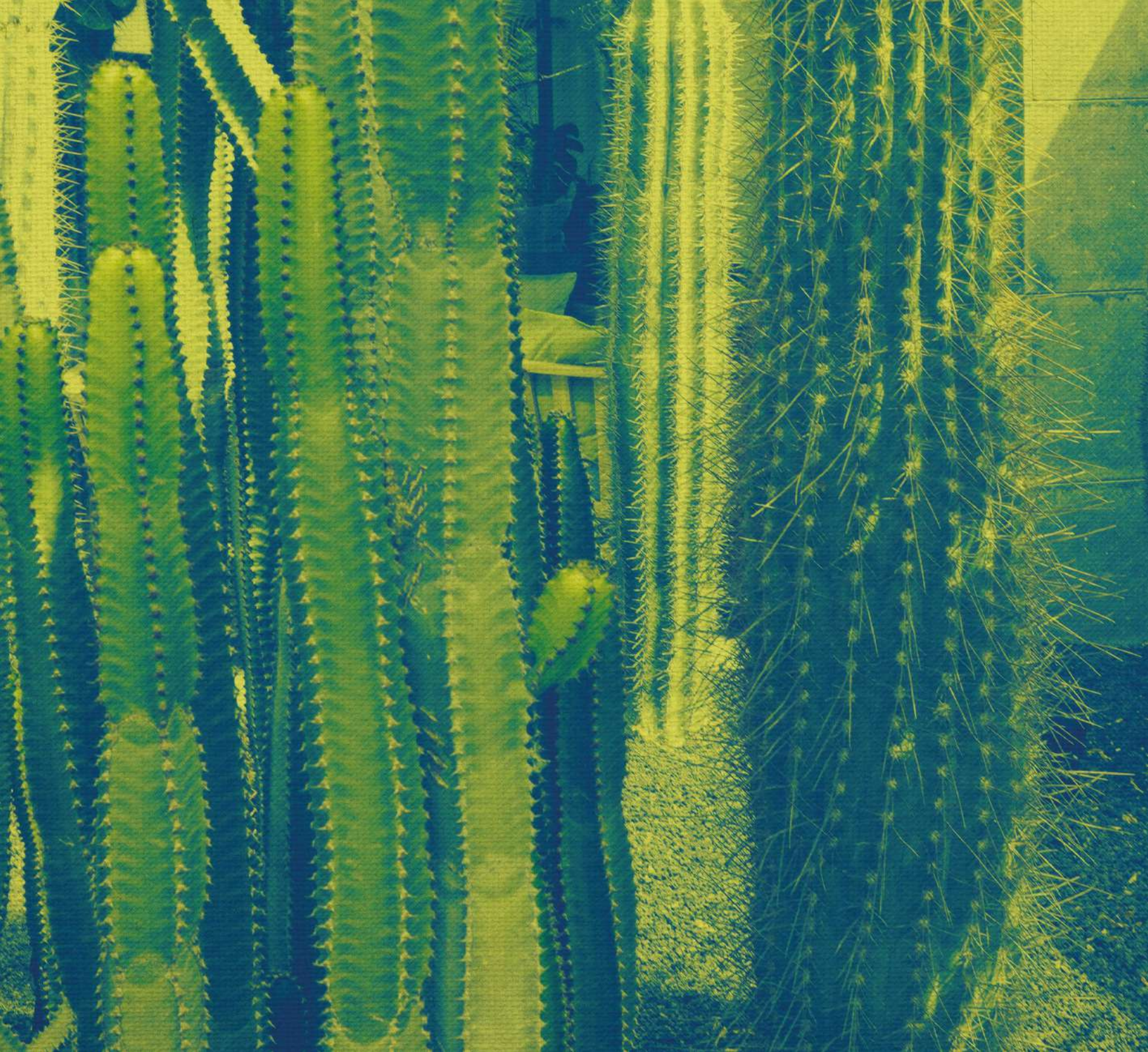
**Kroketten aus gesalzenem Wrackbarsch** 10€ / 18€

+ Süsskartoffelcreme

**Carimañolas** 9€ / 16€

**(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** 20€  
Gegrillte Aubergine  
Vinaigrette aus eingelegter Zitrone

**Salat mit Ziegenkäse** 11€  
Kopfsalat  
Avocado  
Grüner Apfel  
Kürbiskerne  
Cherrytomaten  
Salbei-Vinaigrette

**Thai Curry** 14€  
Gegrilltes Gemüse  
Frittierter Tofu

**Spaghetti  
mit Rote-Bete-Bolognese** 21€  
Konfitierte Kirschtomaten  
Käse-Basilikum-Marshmallow

**Kanarische Kartoffeln** 11€  
Angebraten, dazu Mojo







Nur von bester Qualität  
und mit Liebe zubereitet

**Seebarsch in Fischsuppe** 27€  
Kartoffelconfit

**Lachs mit Edamame-Hummus** 32€  
Sauerrahmquenelle

**Atlantischer Wrackfisch** 35€  
Maracuja-Marinade  
Sautierter Wildreis

**Kabeljau in Erbsenbouillon** 25€  
Tomatenmarmelade  
"Chorizo de Teror"-Brösel

**Krake in grüner Soße** 30€  
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



## Hat jemand Fleisch gesagt?

Es ist kein Geheimnis,  
dass unser Fleisch TOP ist

<b>Rinderfilet</b> 35€ Gegrillte Schalotten Bratensaft	<b>Burger aus gereiftem Rindfleisch</b> 21€ Avocado Chipotlesoße
<b>Lammhaxe</b> 33€ Couscous Gemüse Eingelegte Zitronenschale	<b>Rindersteak, gereift</b> 45€ Kanarische Kartoffeln Gelber Mojo
<b>Schweinebäckchen-Confit</b> 25€ Süßkartoffel-Ingwer-Creme	<b>Entenkeulen-Confit</b> 26€ Pedro Ximenez Karamellierter Apfel
<b>Rinderkurzrippenterrine</b> 24€ Ananas-Chutney + Eigener Saft	<b>Enten-Cannelloni mit 5 Gewürzen</b> 27€ Mangokompott Torta del Casar-Käsesoße
<b>Brathähnchen</b> 23€ Wurzelpüree Tamarindensoße	<b>Iberische Schweineschulter, paniert</b> 36€ 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 (mit Knochen) 115€**

**1000 Gramm | mindestens 40 Tage gereift**

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**

## 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 Saßen (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** 7€  
Orangensorbet

**Brownie aus Pistazie +  
Weißer Schokolade** 9€  
Himbeerganache  
Litschi-Schaum  
Kafir-Limetten-Sorbet

**Birnengranita** 7€  
Zitronengelee  
Orchardgraspesto  
Yuzu-Marshmallow  
Birnenkristall

**Falscher Burrata** 8€  
Erdbeermarinade  
Cherrytomaten + Basilikumöl

**Aprikosencreme** 8€  
Mandel-Rosmarin-Biskuit  
Jasmeineis

**Kokosnuss-Mousse** 9€  
Marinierte Ananas  
Dulcey-Ganache  
Passionsfrucht-Gel  
Limetten-Financier  
Wacholder-Eiscreme

**Hausgemachte Eiscreme** 7€  
**+ 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.

