



Panorama.

Perspectiva

Sensación

Inmensidad

Calma



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 13€

Jamón ibérico
Puerros
Nueces

Ensalada de caballa marinada 12€

Salmorejo de verduras asadas
Tomate
Pepino encurtido

Sopa fría de piña y coco 16€

Lascas de bacalao
Puerro confitado + Daikon

Arenque marinado 14€

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

Ceviche de cherne 30€

Hinojo
Cebolla encurtida
Cilantro
Espuma de agua de tomate
Ají

Cazuela de langostinos 13€

Perejil frito
Filamentos de chile

1/2 ración | 1 ración

Jamón 100% ibérico 18€ / 35€

Ensaladilla con langostinos 8€ / 15€

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 13€

Pollo + Cerdo + Conejo

A la naranja

Arroz meloso de espinacas 17€

Codorniz

Farsa de setas

Choco en salsa canaria 14€

Fideos tostados

Mahonesa de cítricos



Adaptable a una dieta vegetariana



Croquetas

Las míticas, con el toque del chef

1/2 ración: 4 unidades | 1 ración: 8 unidades

Croquetas de potaje canario 10€ / 18€
+ Crema de batata a la naranja

Croquetas de Chili Crab 10€ / 18€
+ Salsa de piquillo + Albahaca

Croquetas de jamón ibérico 10€ / 18€
+ Leche fresca de Canarias

Croquetas de cherne salado 10€ / 18€
+ Crema de batata

Carimañolas de yuca 9€ / 16€
+ 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 20€

Berenjena asada
Vinagreta de limón encurtido

Ensalada de queso de cabra 11€

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

Curry thai 14€

Verduras asadas
Tofu frito

**Espaguetti
con boloñesa de remolacha 21€**

Tomates cherry confitados
Nube de queso + Albahaca

Papas canarias salteadas 11€

Con mojo





La mejor materia prima directamente
a tu plato

Corvina en suquet	27€
Papas confitadas	
Salmón con hummus de edamame	32€
Quenelle de crema agria	
Cherne en escabeche de maracuyá	35€
Salteado de arroz salvaje	
Bacalao en consomé de guisantes	25€
Mermelada de tomate Migas de chorizo de Teror	
Pulpo en salsa verde	30€
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



¿Alguien dijo carne?

Que nuestras carnes son TOP
no es ningún secreto

Solomillo de ternera 35€ Chalotas asadas + Jugo de carne	Hamburguesa de vaca madurada 21€ Aguacate Salsa de chipotle
Jarrete de cordero 33€ Cous cous Verduras Piel de limón encurtido	Lomo de vaca madurado 45€ Papas canarias Mojo amarillo
Carrilleras de cochino confitadas 25€ Cremoso de batata Jengibre	Muslo de pato confitado 26€ al Pedro Ximénez Manzana caramelizada
Terrina de costilla de ternera 24€ Chutney de piña + su jugo	Canelón de pato a las 5 especias 27€ Compota de mango Bechamel de queso Torta del Casar
Pollo asado 23€ Puré de raíces Salsa de tamarindo	Presa de cerdo ibérico empanada 36€ 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

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 7€

Sorbete de naranja

Brownie de pistachos + 9€

Chocolate blanco

Ganache de frambuesa

Espuma de lichi

Sorbete de lima kafir

Granizado de pera 7€

Gelée de limón

Pesto de hierbahuerto

Nube de yuzu

Cristal de pera

Falsa burrata 8€

Escabeche de fresas

Tomates cherry + Aceite de albahaca

Cremoso de albaricoque 8€

Bizcocho de almendras + Romero

Helado de jazmín

Mousse de coco 9€

Piña impregnada

Ganache Dulcey

Gel de maracuyá

Financier de lima

Helado de enebro

Helados + Sorbetes caseros 7€

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.

