



Panorama.

Perspective

Sensation

Immensité


Calme





Adaptable à un régime végétalien

Quelque chose pour commencer ?

Si vous avez envie de manger un morceau,
voici quelques options légères pour vous mettre en appétit

Salade d'asperges vertes 13€ 
Jambon ibérique
Poireaux + Noix

Salade de maquereau mariné 12€ 
Salmorejo de légumes rôtis
Tomate
Concombre mariné

Soupe froide d'ananas et de noix de coco 16€ 
Flocons de cabillaud
Poireaux confits + Daikon

Hareng mariné 14€
Sauce aux huîtres
Riz croustillant
Avocat
Mayonnaise chipotle
Œufs de poisson

Ceviche de cernier 30€
Fenouil
Oignon mariné
Coriandre
Mousse d'eau de tomate
Piment

Cassolette de crevettes 13€
Persil frit
Brins de piment chili

1/2 portion | 1 portion

Jambon 18€ / 35€
100% ibérique

Salade de crevettes 8€ / 15€
dans une marinade de hoisin
Mayonnaise au corail



Riz et Nouilles

Nos plats signatures
pour les amateurs de ce type de plats

Riz du Pico de las Nieves 13€

Poulet + Porc + Lapin
À l'orange

Riz moelleux aux épinards 17€ 

Caille
Farce de champignons

Seiche à la sauce canarienne 14€

Vermicelles grillées
Mahonesa aux agrumes



Adaptable à un régime végétarien



Croquettes

Les mythiques,
avec la touche du chef

1/2 portion: 4 unités | 1 portion: 8 unités

Croquettes de ragoût canarien 10€ / 18€
+ Crème de patates douces à l'orange

Croquettes de Chili Crab 10€ / 18€
+ Sauce au piquillo + Basilic

Croquettes de jambon ibérique 10€ / 18€
+ Lait frais des Canaries

Croquettes de cernier salé 10€ / 18€
+ Crème de patates douces

Carimañolas de manioc 9€ / 16€
(croquettes d'Amérique latine)
+ Légumes rôtis



 **Vert, je te veux vert**

Des combinaisons fraîches, végétales et savoureuses
Tous les plats peuvent être adaptés à un régime végétalien

Burrata sur pain pita grillé 20€

Aubergine rôtie
Vinaigrette au citron mariné

**Salade de fromage
de chèvre 11€**

Laitue
Avocat
Pomme verte
Graines de citrouille
Tomates cerises
Vinaigrette à la sauge

Curry thaï 14€

Légumes rôtis
Tofu frit

**Spaghetti
à la bolognaise de betterave 21€**

Tomates cerises confites
Guimauve de fromage + Basilic

**Pommes
de terre sautées 11€**

Avec mojo (sauce canarienne)





La meilleure matière première
directement dans votre assiette

Courbine en suquet 27€

Pommes de terre confites

Saumon avec houmous d'edamame 32€

Quenelle à la crème aigre

**Cherne à la marinade
de fruits de la passion 35€**

Riz sauvage sauté

**Cabillaud au consommé
de petits pois 25€**

Confiture de tomates
Miettes de chorizo de Teror

Poulpe en sauce verte 30€

Rochers de pommes de terre
Air de sa cuisson

Poisson du jour | Sur demande

Poissons et fruits de mer frais
du marché aux poissons, entiers,
accompagnés de légumes sautés
et de salade

Loup de mer 1.5 kg 86€

Grillé ou cuit en croûte de sel

Turbot 54€ / kg

Grillé

Homard bleu 95€ / unité

Environ 600 grammes
Frit, grillé ou bouilli



Quelqu'un a dit "viande" ?

Ce n'est un secret pour personne
que nos viandes sont TOP

Filet de bœuf 35€
Échalotes rôties + Jus de viande

Jarret d'agneau 33€
Cous cous
Légumes
Écorce de citron mariné

Joues de porc confites 25€
Crème de patate douce
Gingembre

Terrine de côtes de bœuf 24€
Chutney d'ananas + Son jus

Poulet rôti 23€
Purée de légumes racines
Sauce au tamarin

Burger de bœuf maturé 21€
Avocat
Sauce chipotle

Filet de bœuf maturé 45€
Pommes de terre canariennes
Mojo amarillo (sauce canarienne)

Cuisse de canard confite 26€
Pedro Ximénez
Pomme caramélisée

Cannelloni de canard aux 5 épices 27€
Compote de mangue
Sauce béchamel au fromage Torta del Casar

Épaule de porc ibérique panée 36€
Sauce Chimichurri



À partager
Au charbon de bois de chêne

Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés et élevés en Europe. Toutes les pièces ont été soumises à un processus de maturation "Dry Age" à une température froide constante de 2°C et à une humidité contrôlée.

Côte de bœuf 1000gr | min. 40 jours de maturation **115€**
Bovin mâle ou femelle
Âge : +48 mois
Recommandé pour 2 personnes

T-Bone de bœuf 1000gr | min. 40 jours de maturation **115€**
Bovin adulte
Recommandé pour 2 personne

+ 2 ACCOMPAGNEMENTS
deux inclus dans le prix de la viande grillée

Accompagnements*

Poivrons de Padron 5€

Garniture de laitue 5€

+ Tomate, oignon, huile d'olive, citron

Frites 5€

Poivrons piquillos 6€

sautés à l'huile d'herbes

Purée de pommes de terre + beurre 6€

Asperges vertes grillées 6€

+ Béarnaise à l'orange

Pommes de terre canariennes sautées 11€

+ Mojo (sauce canarienne)

Légumes sautés + beurre 6€

Sauces maison (200ml)*

Béarnaise à l'estragon 7€

+ Orange

Chimichurri 7€

Moutarde à l'ancienne 9€

+ Le jus de viande et la crème

Poivrons au jus de viande 9€

+ Crème de fromage

Champignons 9€

à la crème d'échalotes





Desserts

Oui, il faut toujours prévoir une place pour le dessert,
mais c'est à vous de décider si vous le partagez ou non :)

Crème brûlée au chocolat 7€
Sorbet à l'orange

**Brownie aux pistaches +
Chocolat blanc 9€**
Ganache à la framboise
Mousse de litchi
Sorbet au citron vert kafir

Granité de poire 7€
Gelée de citron
Pesto de menthe épicée
Guimauve de yuzu
Lamelle de poire croustillante

Faux burrata 8€
Fraises marinées
Tomates cerises + Huile de basilic

Crème d'abricot 8€
Génoise aux amandes et au romarin
Glace au jasmin

Mousse à la noix de coco 9€
Ananas mariné
Ganache au Dulcey
Gel au fruit de la passion
Financier au citron vert
Glace au genièvre

Glace + Sorbets artisanaux 7€
3 boules

#PanoramicDining

Concormement au règlement (CE) 1169/2011 et au règlement (CE) 126/2015,
nous disposons de l'information sur la teneur en allergènes de nos boissons.
Veuillez en faire la demande auprès de notre personnel.

