



Panorama.

Perspective

Sensation

Immensité

Calme

Le menu de la demi-pension
se compose de :

Une entrée

Un plat principal

Un dessert ou une boisson chaude



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

Jambon ibérique
Poireaux + Noix



Salade de maquereau mariné

Salmorejo de légumes rôtis
Tomate
Concombre mariné



Soupe froide d'ananas et de noix de coco

Flocons de cabillaud
Poireaux confits + Daikon



Hareng mariné

Sauce aux huîtres
Riz croustillant
Avocat
Mayonnaise chipotle
Œufs de poisson

Ceviche de cernier

Fenouil
Oignon mariné
Coriandre
Mousse d'eau de tomate
Piment

Cassolette de crevettes

Persil frit
Brins de piment chili

Jambon

100% ibérique

Salade de crevettes

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

Poulet + Porc + Lapin
À l'orange

Riz moelleux aux épinards



Caille
Farce de champignons

Seiche à la sauce canarienne

Vermicelles grillées
Mahonesa aux agrumes



Adaptable à un régime végétarien



Croquettes

Les mythiques,
avec la touche du chef

1 portion: 8 unités

Croquettes de ragoût canarien
+ Crème de patates douces à l'orange

Croquettes de Chili Crab
+ Sauce au piquillo + Basilic

Croquettes de jambon ibérique
+ Lait frais des Canaries

Croquettes de cernier salé
+ Crème de patates douces

Carimañolas de manioc
(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

Aubergine rôtie
Vinaigrette au citron mariné

Salade de fromage de chèvre

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

Curry thaï

Légumes rôtis
Tofu frit

Spaghetti à la bolognaise de betterave

Tomates cerises confites
Guimauve de fromage + Basilic

Pommes de terre sautées

Avec mojo (sauce canarienne)





La meilleure matière première
directement dans votre assiette

Courbine en suquet

Pommes de terre confites

Saumon avec houmous d'edamame

Quenelle à la crème aigre

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

Riz sauvage sauté

**Cabillaud au consommé
de petits pois**

Confiture de tomates
Miettes de chorizo de Teror

Poulpe en sauce verte

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

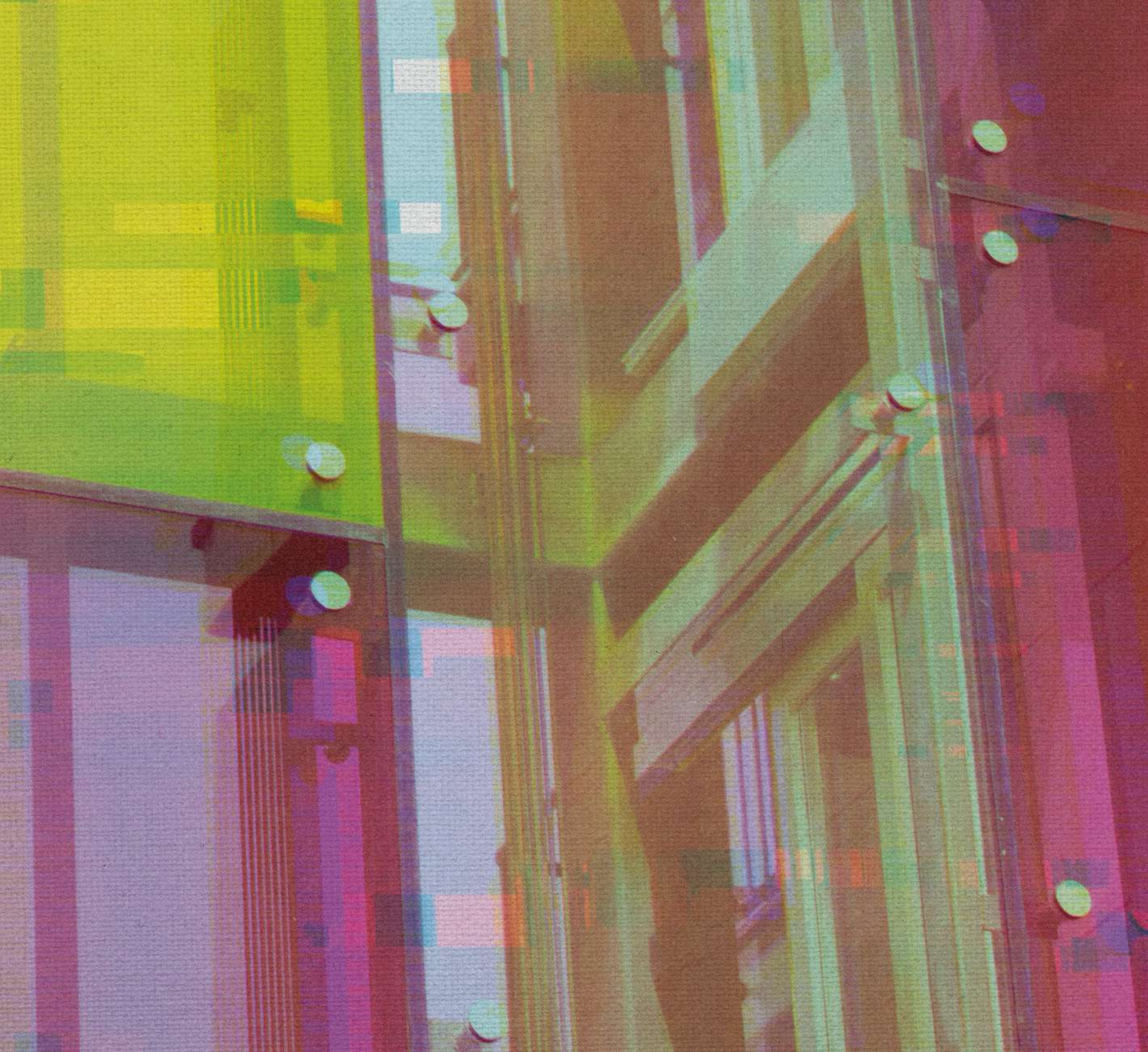
Turbot 54€ / kg

Grillé

Homard bleu 95€ / unité

Environ 600 grammes
Frit, grillé ou bouilli

* Ces plats ne sont pas inclus dans le menu
de la demi-pension et sont soumis
au prix indiqué



Quelqu'un a dit "viande" ?

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

Filet de bœuf

Échalotes rôties + Jus de viande

Jarret d'agneau

Cous cous

Légumes

Écorce de citron mariné

Joues de porc confites

Crème de patate douce

Gingembre

Terrine de côtes de bœuf

Chutney d'ananas + Son jus

Poulet rôti

Purée de légumes racines

Sauce au tamarin

Burger de bœuf maturé

Avocat

Sauce chipotle

Filet de bœuf maturé

Pommes de terre canariennes

Mojo amarillo (sauce canarienne)

Cuisse de canard confite

Pedro Ximénez

Pomme caramélisée

Cannelloni de canard aux 5 épices

Compote de mangue

Sauce béchamel au fromage Torta del Casar

Épaule de porc ibérique panée

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

* * Ces plats ne sont pas inclus dans le menu de la demi-pension et sont soumis au prix indiqué

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

Sorbet à l'orange

Brownie aux pistaches + Chocolat blanc

Ganache à la framboise

Mousse de litchi

Sorbet au citron vert kafir

Granité de poire

Gelée de citron

Pesto de menthe épicée

Guimauve de yuzu

Lamelle de poire croustillante

Faux burrata

Fraises marinées

Tomates cerises + Huile de basilic

Crème d'abricot

Génoise aux amandes et au romarin

Glace au jasmin

Mousse à la noix de coco

Ananas mariné

Ganache au Dulcey

Gel au fruit de la passion

Financier au citron vert

Glace au genièvre

Glace + Sorbets artisanaux

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.

