



360°

BOHEMIA

*Panorama.*  
*Vol. II*

-----

1. Mar
2. Inmensidad
3. Color
4. Buena vibra



# ¿Algo para compartir?

SI LO TUYO ES COMPARTIR Y PROBAR DE TODO,  
AQUÍ TIENES OPCIONES PARA QUE NADIE SE PELEE  
POR EL ÚLTIMO BOCADO...¿O TAL VEZ SÍ?

⋮ **Mousse de foie mi-cuit** 35€

Chutney de cerezas

Tostas de pan de masa madre

⋮ **Steak tartar de vaca madurada** 25€

Tuétano

Crujiente de pan

⋮ **Tartar de salmón** 22€

Gelatina de soja

Aguacate



# Entrantes

SI TE APETECE PICAR ALGO,  
AQUÍ TIENES OPCIONES LIGERAS PARA IR ABRIENDO BOCA

**Ensalada de remolacha** 16€   
Burrata  
Lechugas y frutos rojos

**Ensalada de tomates confitados** 13€   
Anchoas  
Esferificación de aceituna

**Gazpacho verde** 18€   
Berberechos  
Manzana

**Tataki de atún** 22€  
Arroz crujiente  
Katsuobushi  
Aliño de Sriracha y lima

**Ceviche de arenque** 21€  
Plátano frito  
Maracuyá  
Ají amarillo

**Cazuela de langostinos** 15€  
Perejil frito y filamentos de chile

*1/2 ración / 1 ración*

**Jamón 100% ibérico** 18€ / 35€

**Ensaladilla** 9€ / 17€   
Salchichón de vaca  
Mayonesa de pistachos  
Alcaravea

 **Adaptable a una dieta vegetariana**





# Croquetas

LAS MÍTICAS, CON EL TOQUE DEL CHEF

*1/2 ración 4 unidades 10€*

*1 ración 8 unidades 18€*

•

**Croquetas de potaje canario**

+ Crema de batata a la naranja

•

**Croquetas de pulpo**

+ Mayonesa de cilantro

•

**Croquetas de jamón ibérico**

+ Leche fresca de Canarias

•

**Croquetas de setas y trufa**

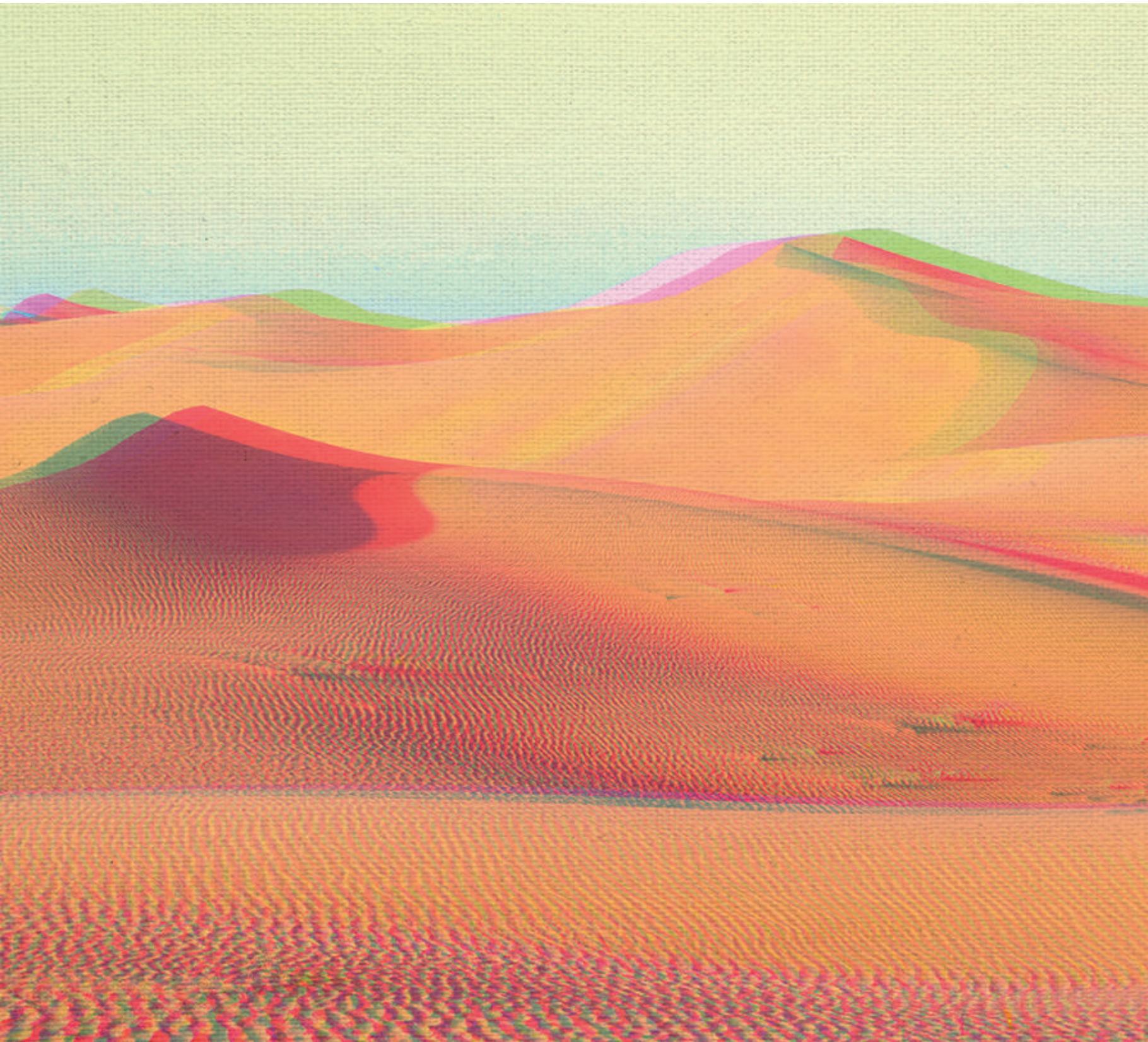
+ Tomate caramelizado

•

**Buñuelos de bacalao**

+ Alioli de lima asada

•





# Arroces y Pastas

NUESTRAS PROPUESTAS DE AUTOR  
PARA LOS AMANTES DE ESTE TIPO DE PLATOS

**Arroz caldoso de marisco 20€**  
+ Langostinos, mejillones y pescado

**Fideuá negra 20€**  
+ Pulpitos y emulsión de cítricos

**Coca de langostinos 26€**  
+ Tapenade y vinagreta de hinojo

**Tagliatelle con ragù de sepia 26€**  
**cocinada a fuego lento**  
+ Vino Malvasía y salsa de tomate





# *Verde que te quiero verde*

COMBINACIONES FRESCAS, VEGETALES Y SABROSAS.

TODOS LOS PLATOS ADAPTABLES

A UNA DIETA VEGANA

**Meloso de guisantes 15€**

Queso curado

**Wok de verduras 15€**

Mayonesa de wasabi

**Flor de alcachofa 18€**

Tomate seco

Avellanas





LA MEJOR MATERIA PRIMA,  
DIRECTAMENTE A TU PLATO

**Rodaballo a la brasa** 30€

Piperrada

**Lubina en cazuela** 30€

Ragú de verduras y marisco

**Salmón** 30€

Verduras

Risotto de hinojo y piñones

**Cherne a baja temperatura** 30€

Apionabo y semillas

**Bacalao al pilpil de azafrán** 28€

Aceite de cilantro

**Pulpo asado** 35€

Espuma cremosa de batata

Esencia de mar

**Pescado del día | Bajo petición**

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

**Lubina 1.5kg** 86€

A la sal o a la brasa

**Rodaballo a la brasa** 56€ /kg



# ¿Alguien dijo carne?

QUE NUESTRAS CARNES SON TOP  
NO ES NINGÚN SECRETO

<b>Solomillo de ternera</b> 36€ Papas fondant a la vainilla Setas confitadas	<b>Costillar de ternera a la brasa</b> 50€ <b>(para dos personas)</b> Puré de papas Verduras asadas
<b>Cordero</b> 34€ Pesto de cilantro Cuscús con setas trompeta negra	<b>Hamburguesa de Black Angus</b> 25€ Salsa trufada Huevo
<b>Carrilleras de cochino</b> 27€ Naranja y canela Puré de papas Jugo	<b>Pollo de corral a baja temperatura</b> 28€ Curry thai Laksa
<b>Lomo de Black Angus</b> 32€ Pimientos de piquillo Mojo de queso ahumado	<b>Milhojas de confit de pato</b> 34€ Pera Puré de papas y pistachos

# *A la brasa de Carbón de encina*

TODAS NUESTRAS CARNES PROCEDEN DE ANIMALES NACIDOS Y CRIADOS EN EUROPA. LAS PIEZAS ESTÁN SOMETIDAS A UN PROCESO DE MADURACIÓN "DRY AGE" EN FRÍO CONSTANTE DE UNOS 2°C Y HUMEDAD CONTROLADA

*Para compartir*

**Rib eye americano 1000gr | Mín. 40 días de maduración** 120€

Bovino macho o hembra

Edad: +48 meses

Recomendado para 2 personas

**T-Bone de vaca 1000gr | Mín. 40 días de maduración** 120€

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 y aceite de oliva

**Papas viejas fritas** 6€

**Puré de papas** + Mantequilla 6€

**Espárragos verdes a la brasa** 7€

+ Bearnesa de naranja

**Verduras salteadas** + Mantequilla 7€

## Salsas caseras (200ml)

**Bearnesa de estragón y naranja** 7€

**Mostaza a la antigua** 9€

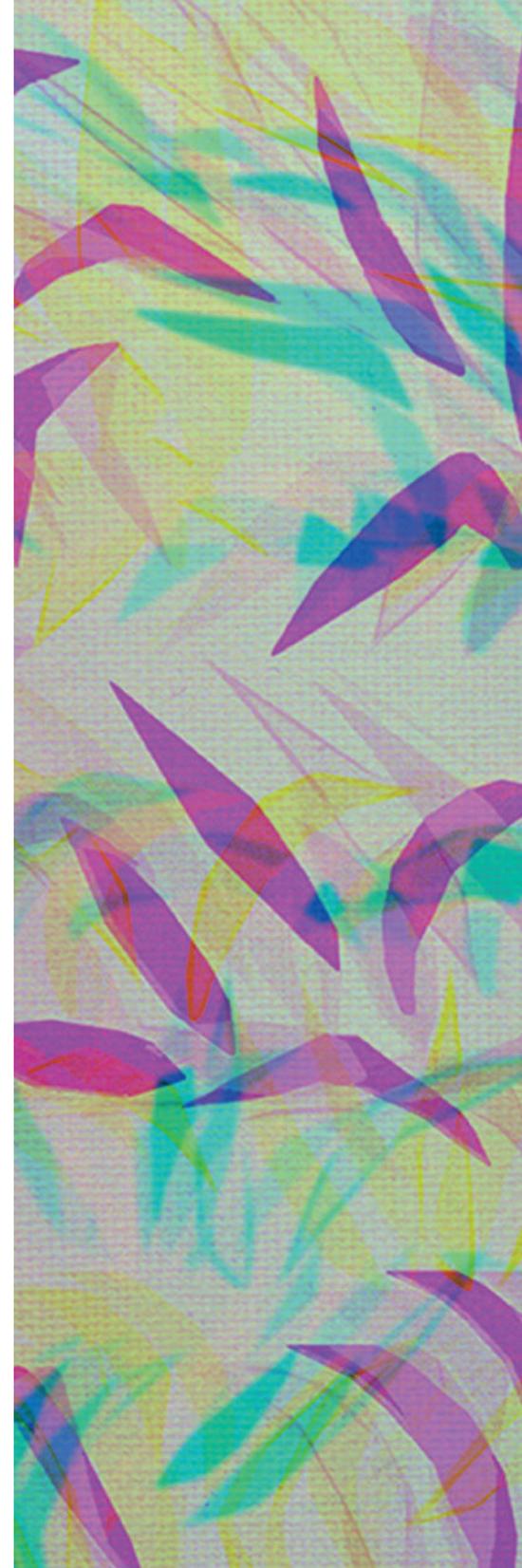
+ Jugo de carne y crema

**Pimientos con jugo de carne** 9€

+ Crema de queso

**Champiñones** 9€

a la crema de chalotas







SIEMPRE HAY QUE DEJAR SITIO PARA EL POSTRE.  
COMPARTIRLO O NO, YA DEPENDE DE TI :)

**Flan de huevo** 8€  
Chantilly de clavo  
Cítricos y albahaca

**Manzana en texturas** 10€  
Sorbete de manzana verde  
Sopa de manzana, pepino y eucalipto  
Gelatina de manzana y romero  
Gel de limón  
Cristal de manzana

**Mousse de chocolate negro** 10€  
Gelée de frutos rojos  
Bizcocho de sífon de chocolate  
Helado de violeta  
Merengue seco de yogur

**Arroz con leche de coco** 8€  
Yuzu

**Monkey bread canario** 10€  
Crema de plátano  
Gelatina de ron Carta Oro  
Helado de caramelo salado

**Cremoso de tomate especiado** 9€  
Hielo cremoso de coco  
Praliné de nueces  
Fruta de temporada caramelizada

**Sorbetes y helados caseros** 7€  
(Helados 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.



Merry Christmas