



BOHEMIA

Amazilia
Amazilia

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

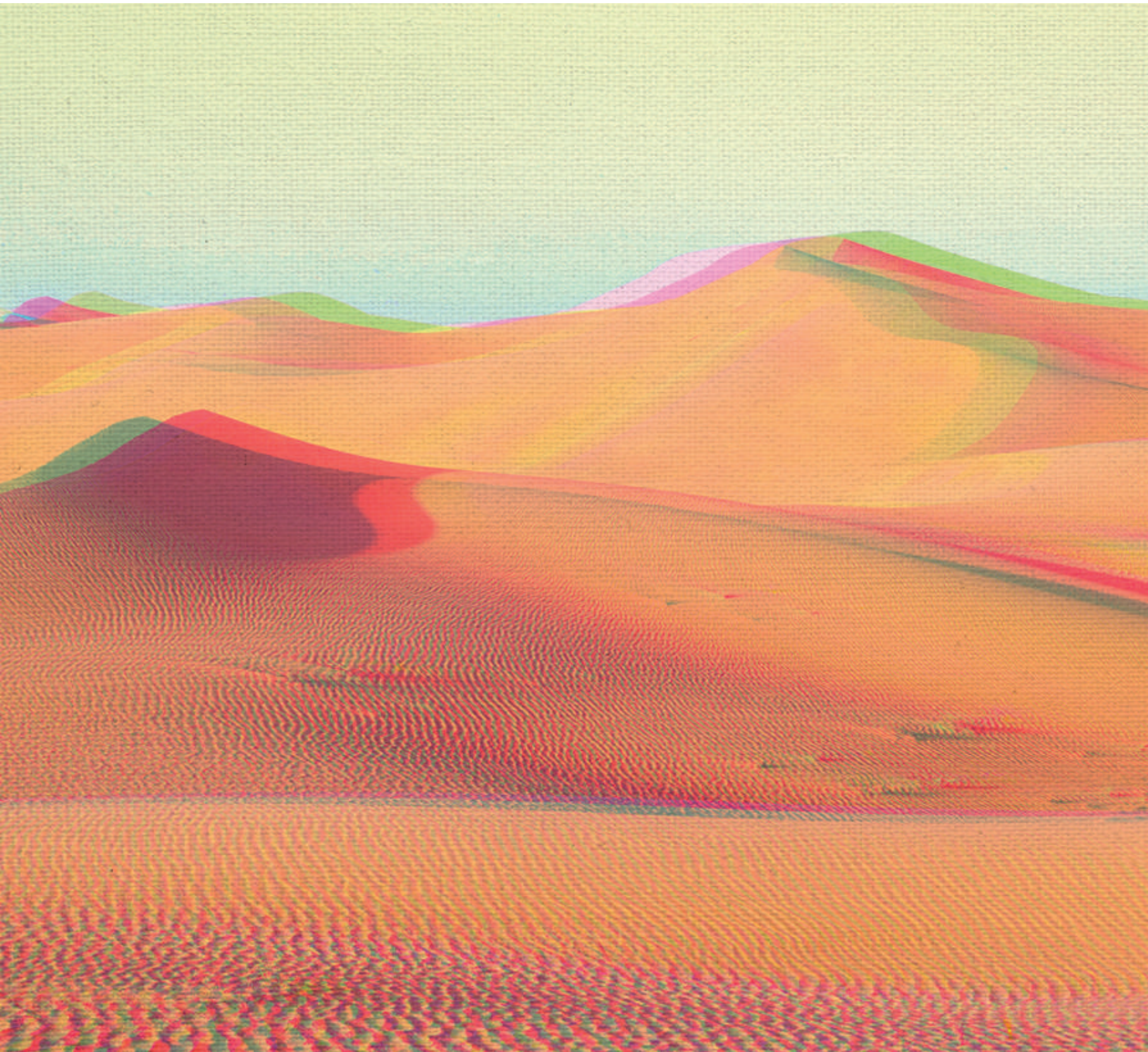
+ Tomate caramelizado

•

Buñuelos de bacalao

+ Alioli de lima asada

•





Arroces y Pastas

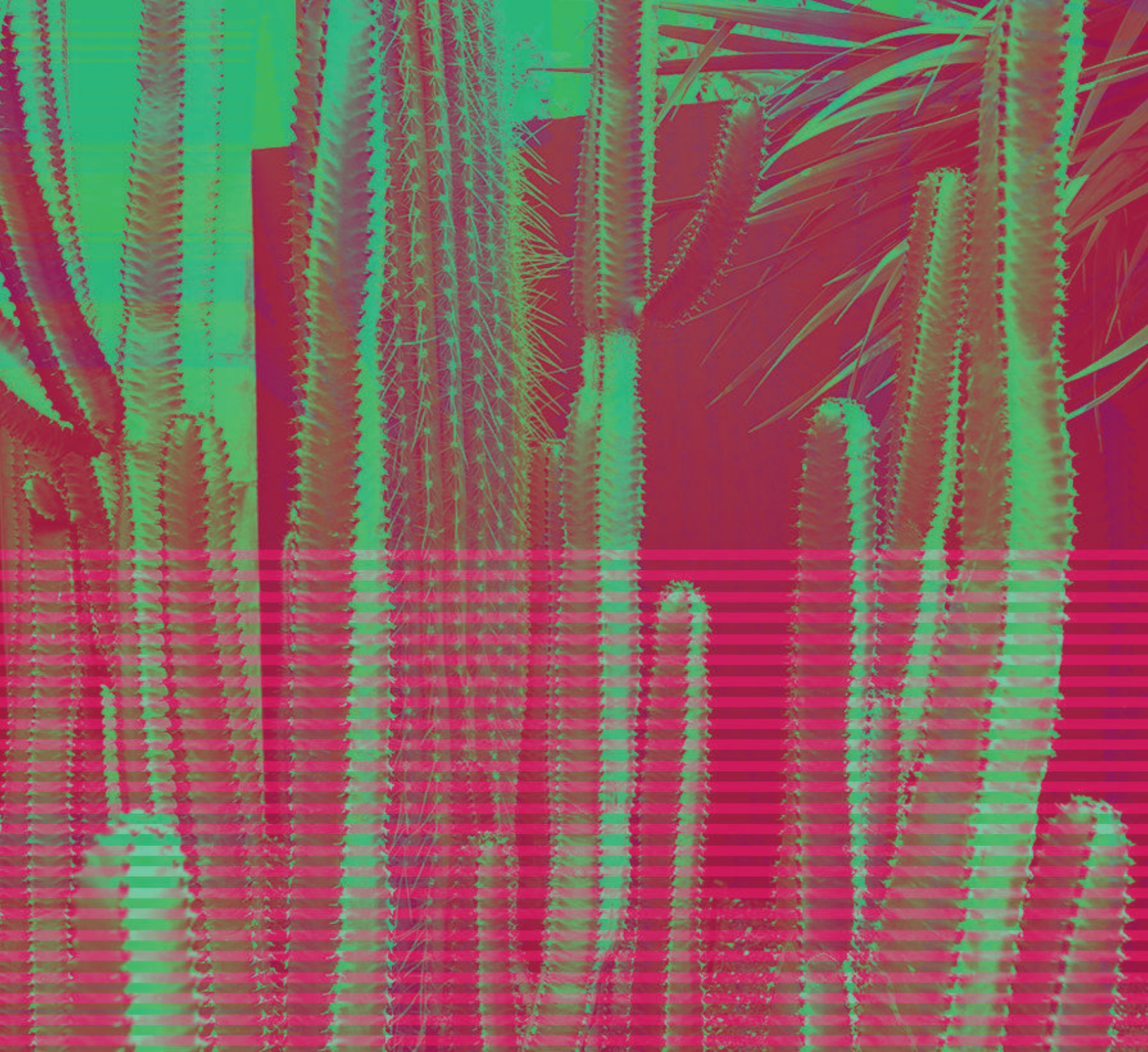
NUESTRAS PROPUESTAS DE AUTOR
PARA LOS AMANTES DE ESTE TIPO DE PLATOS

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

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

