

360°

ESSENTIAL

Mesa

Panorama.
Vol. II

1. L'océan
2. L'immensité
3. La couleur
4. Les bonnes vibrations



Quelque chose à partager ?

SI VOUS AIMEZ PARTAGER ET GÔTER À TOUT,
VOICI QUELQUES OPTIONS POUR QUE PERSONNE NE SE BATTE POUR LA DERNIÈRE BOUCHÉE...
OU PEUT-ÊTRE EST-CE LE CAS ?

Mousse de foie gras 35€

Chutney de cerises

Toasts de pain au levain

Steak tartare de bœuf maturé 25€

Moelle osseuse

Pain croustillant

Tartare de saumon 22€

Gelée de soja

Avocat



Entrées

SI VOUS AVEZ ENVIE DE MANGER UN MORCEAU,
VOICI QUELQUES OPTIONS LEGÈRES POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT

Salade de betterave 16€ 
Burrata
Laitues et fruits rouges

Salade de tomates confites 13€ 
Anchois
Sphérification d'olive

Gaspacho vert 18€ 
Coquillages
Pomme

Tataki de thon 22€
Riz croustillant
Katsobushi
Vinaigrette au sriracha et citron vert

Ceviche de hareng 21€
Banane plantain
Fruit de la passion
Piment jaune

Cocotte de crevettes 15€
Persil frit et filaments de piment

Demi-portion / Portion complète

Jambon 100% ibérique 18€ / 35€

Salade de pommes de terre 9€ / 17€ 
Saucisson de bœuf
Mayonnaise aux pistaches et carvi

 **Adaptable à un régime végétarien**





Croquettes

LES MYTHIQUES,
AVEC LA TOUCHE DU CHEF

Demi-portion 4 unités 10€

Portion complète 8 unités 18€

Croquettes de potage canarien

+ Crème de patate douce à l'orange

Croquettes de poulpe

+ Mayonnaise à la coriandre

Croquettes de jambon ibérique

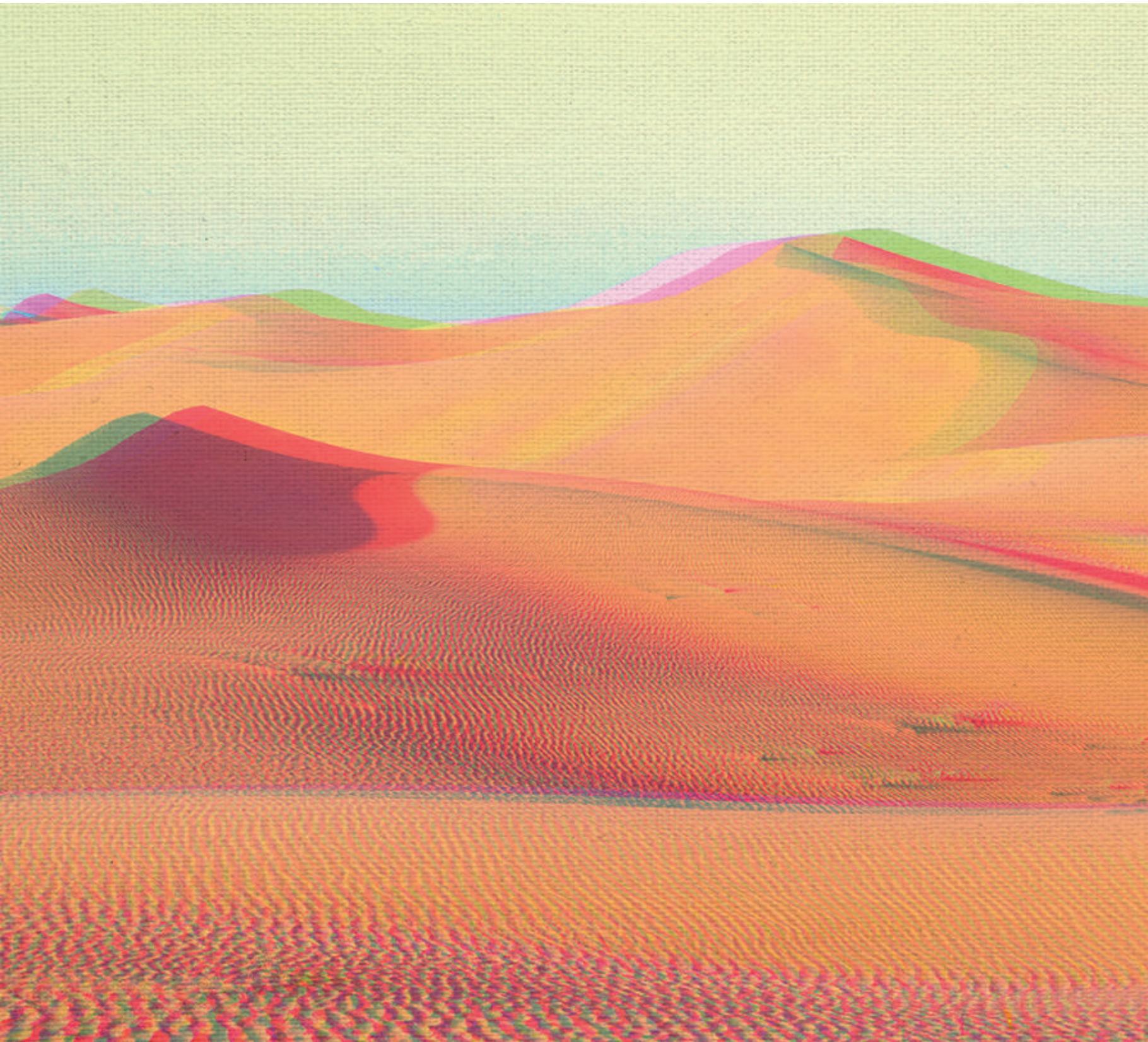
+ Lait frais des Canaries

Croquettes aux champignons et aux truffes

+ Tomates caramélisées

Beignets de morue

+ Aioli au citron rôti



 *Riz et Nouilles*

NOS PLATS SIGNATURES
POUR LES AMATEURS DE CE TYPE DE PLATS

Riz crémeux aux fruits de mer 20€
+ Crevettes, moules et poisson

Fideuà noire 20€
+ Petits poulpes et émulsion aux agrumes

Tartes aux crevettes 26€
+ Tapenade et vinaigrette de fenouil

Tagliatelles avec ragout 26€
de seiche cuite lentement
+ Vin malvoisie et sauce tomate



 *Vent, je te veux vent*

DES COMBINAISONS FRAÎCHES, VÉGÉTALES ET SAVOUREUSES
TOUS LES PLATS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS À UN RÉGIME VÉGÉTALIEN

Petits pois crémeux 15€

Fromage affiné

Wok de légumes 15€

Mayonnaise au wasabi

Fleur d'artichaut 18€

Tomates séchées

Noisettes





LA MEILLEURE MATIÈRE PREMIÈRE
DIRECTEMENT DANS VOTRE ASSIETTE

Turbot grillé 30€ Piperade	Poulpe grillé 35€ Mousse crémeuse de patate douce Essence de mer
Loup de mer en cocotte 30€ Ragout de légumes et fruits de mer	Poisson du jour Sur demande Poissons et fruits de mer du marché, entiers grillés ou au sel, accompagnés de légumes sautés et de feuilles de salade
Saumon 30€ Légumes Risotto de fenouil et pignons	Loup de mer (1.5kg) 86€ /pièce Au sel ou grillé
Mérou à basse température 30€ Céleri-rave et graines	Turbot grillé 56€ /kg
Morue en pil-pil de safran 28€ Huile de coriandre	



Quelqu'un a dit "viande"?

CE N'EST UN SECRET POUR PERSONNE
QUE NOS VIANDES SONT TOP

Filet de bœuf 36€
Pommes de terre fondantes à la vanille
Champignons confits

Agneau 34€
Pesto de coriandre
Couscous aux trompettes de la mort

Joue de porc 27€
Orange + cannelle
Jus de viande et purée
de pommes de terre

Filet de Black Angus 32€
Poivrons de piquillo
Mojo au fromage fumé

Côte de bœuf grillée 50€
(pour 2 personnes)
Purée de pommes de terre
Légumes rôtis

Hamburger de Black Angus 25€
Sauce truffée
Œuf

Poulet fermier à basse 28€
temperature
Curry thaï et laksa

Millefeuille de confit de canard 34€
Poires
Purée de pommes de terre et pistaches

Grillé au Charbon de chêne

TOUTES NOS VIANDES SONT NÉES ET ÉLEVÉES EN EUROPE.
ELLES SUBISSENT UN PROCESSUS DE MATURATION "DRY AGER"
À DES TEMPÉRATURES FROIDES CONSTANTES PROCHES DE 2°C
ET AVEC UN TAUX D'HUMIDITÉ CONTRÔLÉ

À partager

Rib Eye américain, 1000 gr. | min. 40 jours de maturation 120€

Bovins mâles ou femelles

Âge: +48 mois

Recommandé pour 2 personnes

T-Bone de bœuf de 1000 gr. | min 40 jours de maturation 120€

Bovins adultes

Recommandé pour 2 personnes

+ 2 ACCOMPAGNEMENTS*

inclus dans le prix

Accompagnements*

Poivrons de Padrón 5€

**Bol de feuilles de laitue fraîches
assaisonnées 5€**

+ Tomate, oignon et huile d'olive

Bol de pommes de terre frites 6€

Bol de purée de pommes de terre + Beurre 6€

Asperges vertes grillées 7€

+ Béarnaise à l'orange

Bol de légumes sautés + Beurre 7€

Sauces maison (200ml)

Béarnaise à l'estragon et à l'orange 7€

Moutarde ancienne 9€

+ Jus de viande et sa crème

**Sauce aux poivres avec son jus
de viande 9€**

+ Crème de fromage

Champignons 9€

À la crème d'échalotes







Desserts

IL FAUT TOUJOURS PRÉVOIR UNE PLACE POUR LE DESSERT,
MAIS C'EST À VOUS DE DÉCIDER SI VOUS LE PARTAGEZ OU NON :)

Flan aux œufs 8€

Chantilly aux clous de girofle
Agrumes et basilic

Pomme en textures 10€

Sorbet de pomme verte
Soupe de pomme, concombre
et eucalyptus
Gelée de pomme et romarin
Gel de citron et chips de pomme

Mousse au chocolat noir 10€

Gelée de fruits rouges
Biscuit siphon au chocolat
Glace à la violette
Meringue sèche au yaourt

Riz au lait de coco 8€

Yuzu

Monkey bread canarien 10€

Crème de banane
Gelée de rhum Carta Oro
Glace au caramel salé

Crème de tomate épicée 9€

Glace crémeuse de coco
Praliné aux noix
Fruits de saison caramélisés

Assortiment de glaces 7€ et sorbets maison (3 boules)





#PanoramicDining

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



Merry Christmas