



ESSENTIAL

Mesa
Cavallos

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

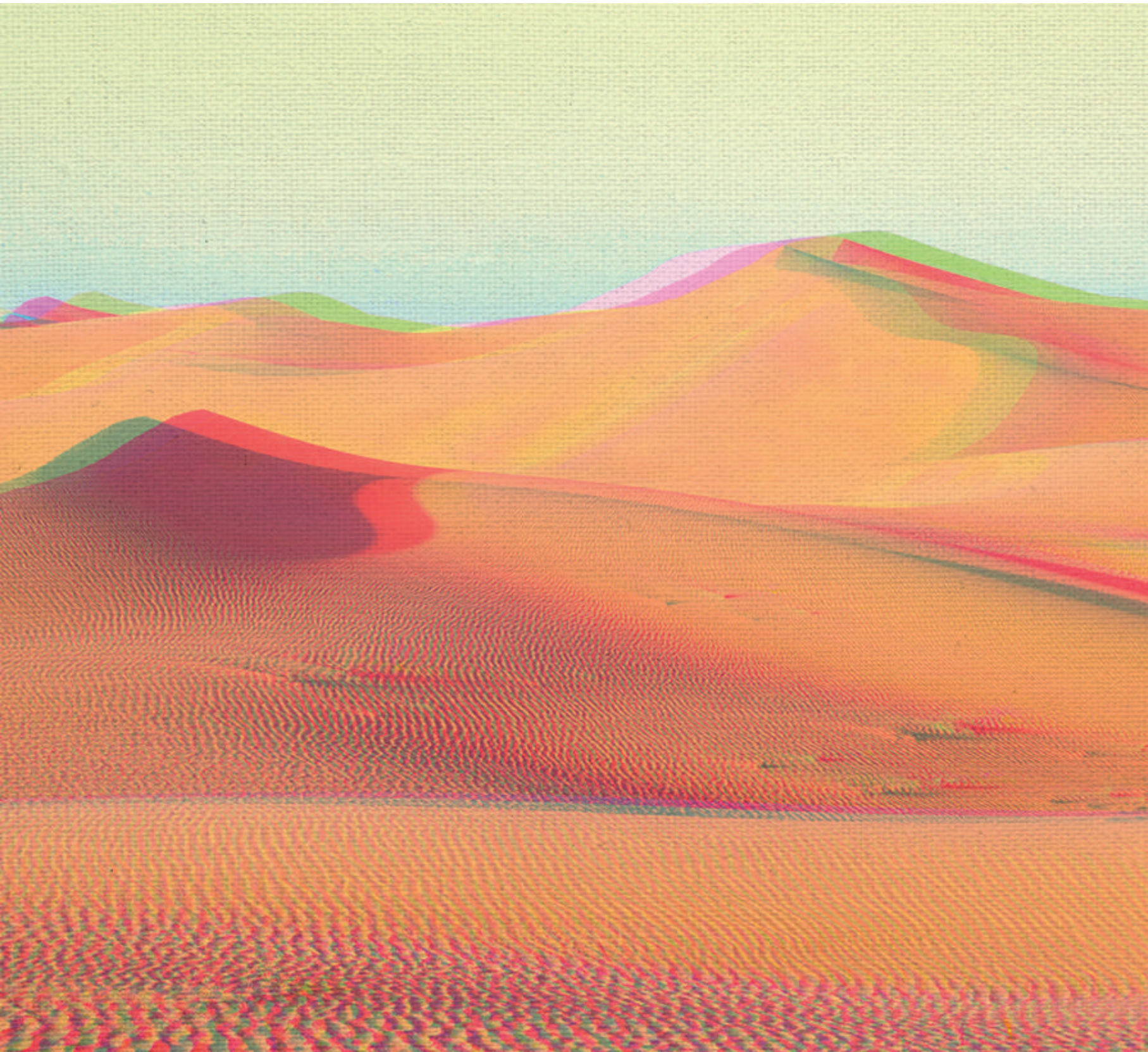
+ Lait frais des Canaries

Croquettes aux champignons et aux truffes

+ Tomates caramélisées

Beignets de morue

+ Aioli au citron rôti



 *Riz et Nouilles*

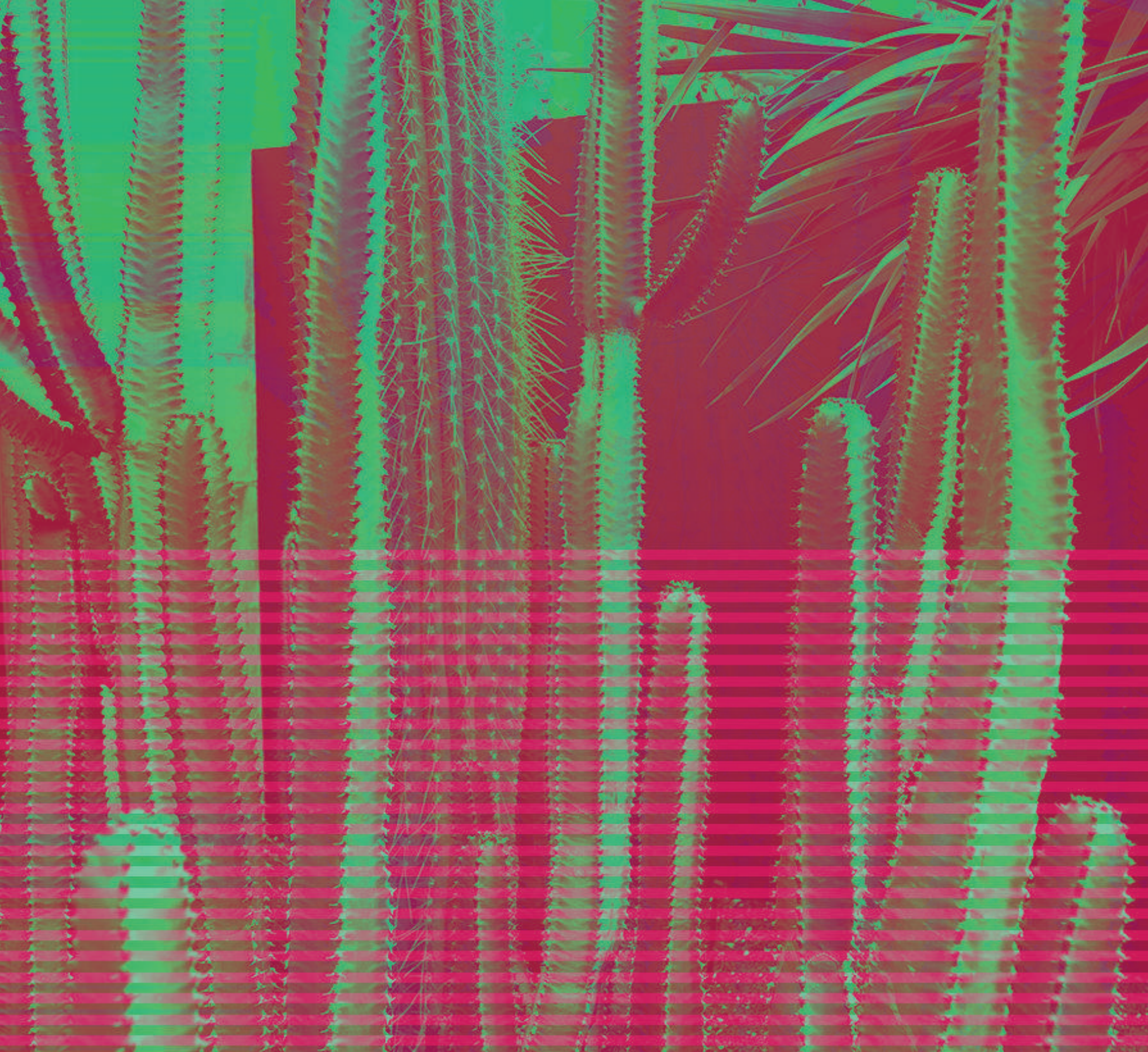
NOS PLATS SIGNATURES
POUR LES AMATEURS DE CE TYPE DE PLATS

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