

360°

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	

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**

¿Algo más para picar?

¿QUÍ TIENES MÁS OPCIONES LIGERAS
PARA IR ABRIENDO BOCA

- 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
 - Filamentos de chile

- Ensalada de remolacha** 16€ 
 - Burrata
 - Lechugas
 - Frutos rojos
- Ensalada de tomates
confitados** 13€ 
 - Anchoas
 - Esferificación de aceituna
- Gazpacho verde** 18€ 
 - Berberechos
 - Manzana

 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

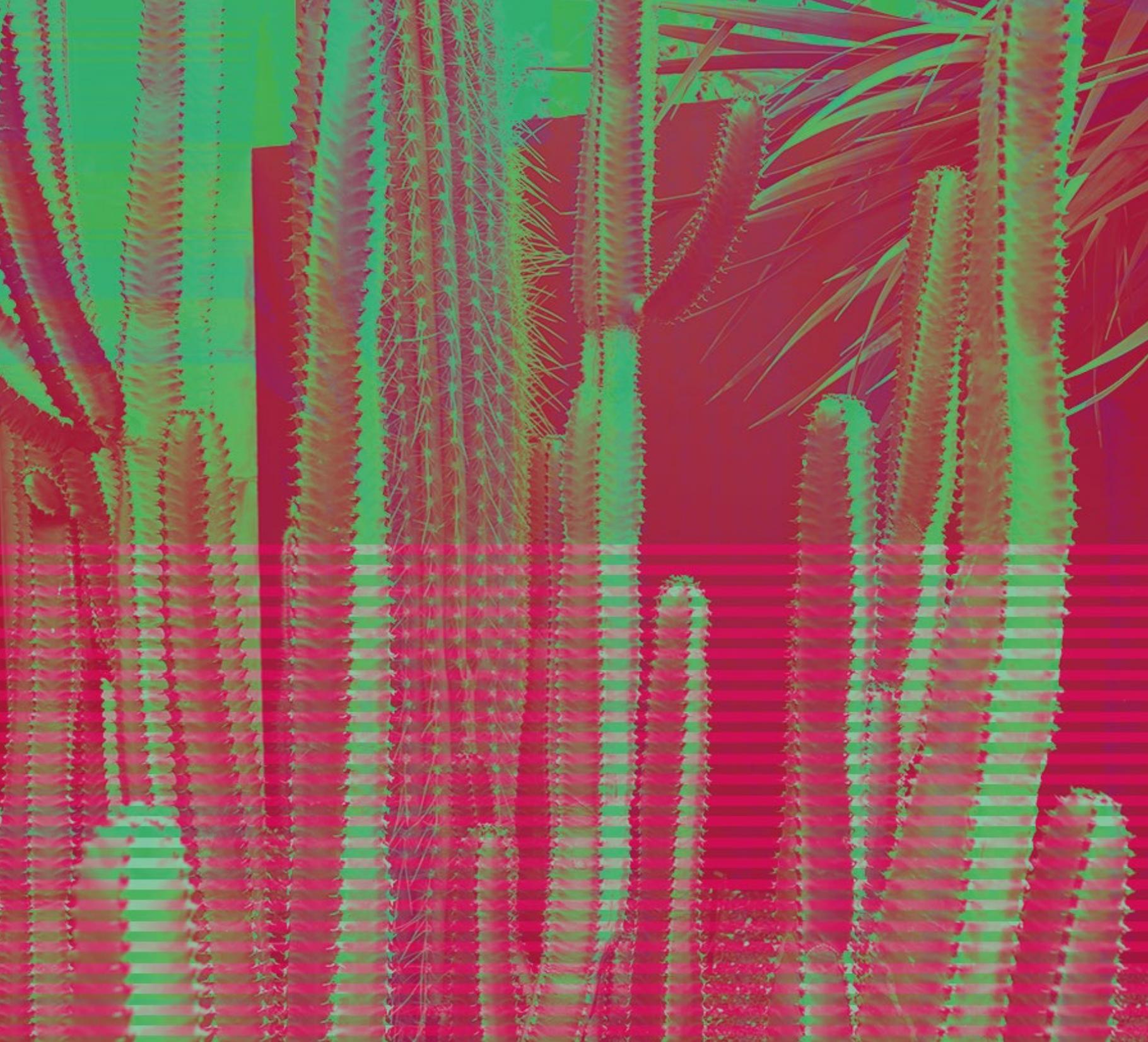
NUESTRAS PROPUESTAS DE AUTOR
PARA LOS AMANTES DE ESTE TIPO DE PLATOS

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.

*PARA PLATOS ADAPTABLES A UNA DIETA VEGANA

¡PREGÚNTANOS!

Meloso de guisantes 15€ Queso curado	Ensalada de tomates confitados 13€ Esferificación de aceituna
Wok de verduras 15€ Mayonesa de wasabi	Gazpacho verde 18€ Manzana
Flor de alcachofa 18€ Tomate seco Avellanas	Espárragos veganos 14€ Espuma de batata y avellanas
Ensalada de remolacha 16€ Burrata Lechugas y frutos rojos	<i>1/2 ración / 1 ración</i> Ensaladilla 9€ / 17€ Mayonesa de pistachos y alcaravea





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 sífón 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.

