



# **PANORAMA**

## **vol.3**

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.



# ¿ALGO PARA COMPARTIR?

**Foie micuit** 35€  
Esferas de melón al Oporto  
Tostas de pan de frutos secos

**Steak tartar  
de vaca madurada** 22€  
Berenjena frita  
Miso de palma

**Tartar de salmón** 22€  
Aguacate  
Sopa de naranja  
Aceite picual

**Cazuela de langostinos** 15€  
Perejil frito  
Chile

*1/2 ración / 1 ración*

**Jamón 100% ibérico** 18€ / 35€

**Ensaladilla** 11€ / 17€   
Salchichón de vaca  
Mayonesa de pistachos  
Alcaravea

 Adaptable a una dieta vegetariana

# ¿ALGO MÁS PARA PICAR?

## **Lomo de vieja en escabeche** 18€

Ensalada de sus verduras  
Espuma de escabeche y kale

## **Salmorejo de zanahoria** 18€

Jengibre, sardina ahumada e hinojo

## **Tataki de atún** 22€

Algas, crema de papaya y cúrcuma  
Aliño de sriracha y lima

## **Tiradito de sama** 21€

Leche de tigre de maracuyá y ají amarillo

## **Ensalada de col** 15€

Mayonesa de cítricos  
Langostinos fritos en kikos

## **Ensalada de brotes** 14€

Anchoas  
Pimientos  
Queso azul  
Vinagreta de manzana asada

## **Ensalada de tomates cherry** 21€ **confitados**

Burrata  
Brotes  
Pistachos

## **Causa de papa morada** 20€

Calamar frito  
Mojo amarillo asado  
Cebolla encurtida

 Adaptable a una dieta vegetariana



# CROQUETAS

*1/2 ración 4 unidades 10€*

*1 ración 8 unidades 18€*

## **Croquetas de potaje canario**

+ Crema de batata a la naranja

## **Croquetas de jamón ibérico**

+ Leche fresca de Canarias

## **Croquetas de setas y trufa**

+ Tomate caramelizado





# ARROCES Y PASTAS

**Arroz meloso** 21€  
de chocos y alcachofas

**Fideuá** 20€  
de presa de cerdo a la BBQ

**Coca de verduras escalivadas** 23€  
con jamón ibérico

**Tagliatelle** 22€  
con “ragú” de sepias cocinadas a fuego lento  
+ Vino malvasía





## VERDE

# QUE TE QUIERO VERDE

**Risotto de coliflor** 15€

Almendras tostadas

**Wok de vegetales** 15€

Mayonesa de wasabi

**Flor de alcachofa** 17€

Mojo rojo asado

Avellanas

**Curry verde** 18€

**de brócoli**

Verduras

Proteína de guisantes

**Baba ganoush** 12€

Berenjena asada

Aceite de albahaca

Piñones

Verduras y crujiente de pan

**Sopa fría de aguacate** 18€

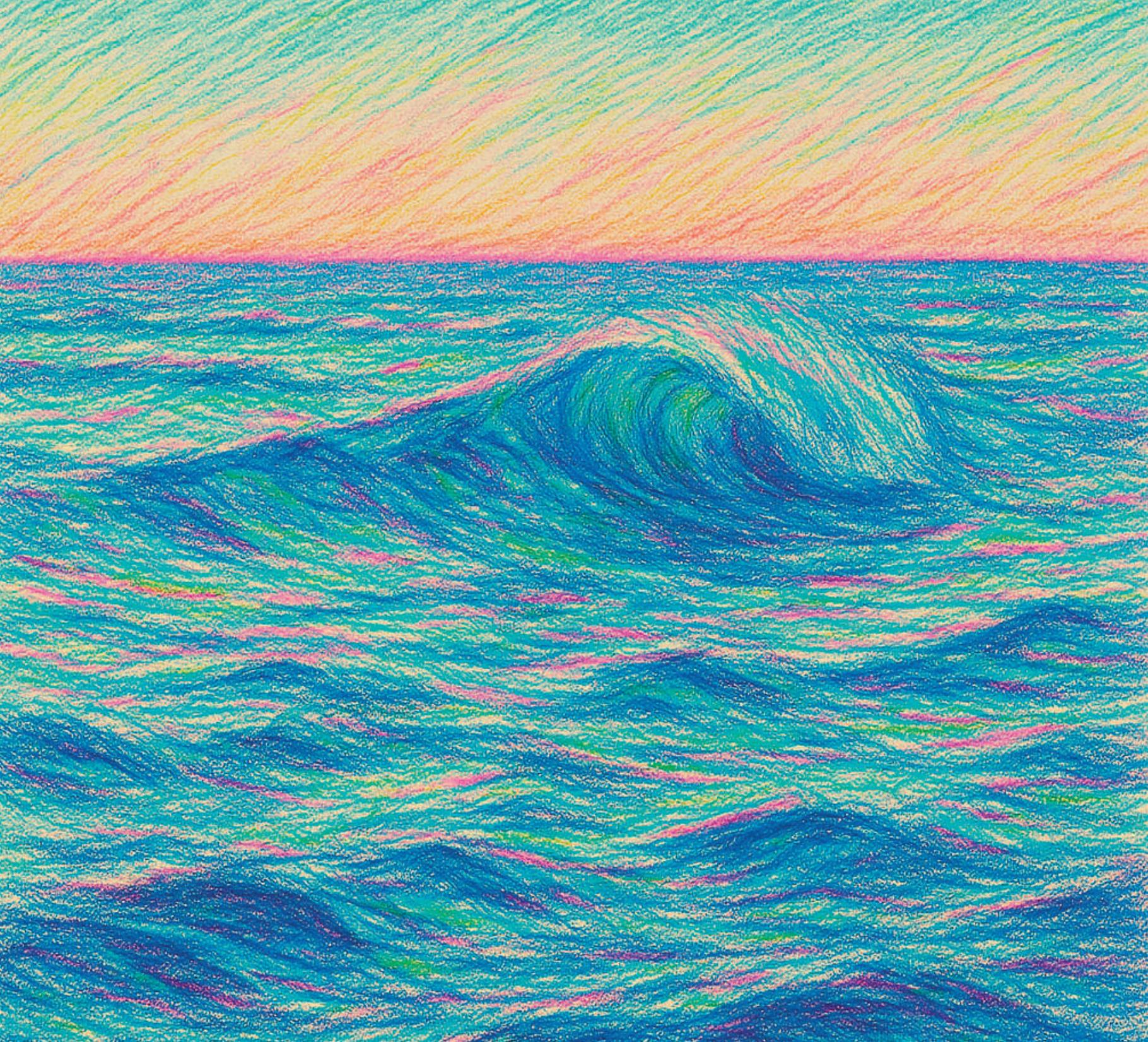
Manzana verde

Emulsión de manzana asada e hinojo

*1/2 ración / 1 ración*

**Ensaladilla** 11€ / 17€

Mayonesa de pistachos y alcaravea





# PESCADOS

## **Rodaballo a la brasa** 31€

Crema de rábano  
Chirivía y avellanas

## **Gazpachuelo con lubina** 30€

Habas confitadas  
en aceite de oliva virgen

## **Salmón** 28€

Salsa de mango verde  
Vinagreta tailandesa

## **Cherne a la plancha** 30€

Sopita de verduras asadas  
Azafranada

## **Bacalao** 27€

Arroz salvaje y pilpil de piparras

## **Pulpo crujiente** 35€

Crema de coliflor y quinoa  
Mahonesa de chile  
Sésamo y cítricos

## **Vieiras a la brasa** 28€

Condimento de citronela  
Hinojo  
Raifort

## **Pescado del día | Bajo petición**

Pescados frescos de la lonja, piezas enteras, acompañados de verduras salteadas y lechuga

## **Lubina** 1.5kg 86€ /Uni

A la brasa o a la sal



# ¿ALGUIEN DIJO CARNE?

**Solomillo de ternera** 35€

Papas fondant a la vainilla  
Setas confitadas

**Cordero confitado** 34€

Salsa de naranja y achiote

**Carrilleras de cochino** 27€

Guisadas con vino dulce y puré de papa

**Lomo de Black Angus** 32€

Pimientos de piquillo  
Mojo de queso ahumado

**Presa de cochino** 32€

Reducción de sangría  
Mojo de plátano asado

**Costillar de ternera a la brasa** 50€  
**(2 personas)**

Puré de papas y verduras asadas

**Hamburguesa de Black Angus** 25€

Salsa trufada  
Huevo

**Pollo de corral  
a baja temperatura** 25€

Curry thai  
Laksa

**Milhojas de confit de pato** 34€

Pera  
Puré de papas  
Pistachos

# A LA BRASA DE CARBON 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

**+ 2 GUARNICIONES**

**incluidas en el precio de la carne a la brasa**

## Guarniciones

**Pimientos de Padrón 5€**

**Hojas de lechuga frescas 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€**





# POSTRES

## **Crema de queso fresco** 8€

Gelatina de café  
Cacao y bizcocho de Moya

## **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

## **Pastelito caliente de chocolate** 10€

con espuma de crema de whisky

## **Pavlova** 8€

Yogurt  
Chocolate caramelo y estofado de fresas  
Vainilla y lima

## **Crujiente relleno** 9€

Crema de plátano asado con su salteado

## **Tarta Tatin de melocotón** 9€

Helado de vainilla

## **Sorbetes y helados caseros** 7€

(Helados 3 bolas)

