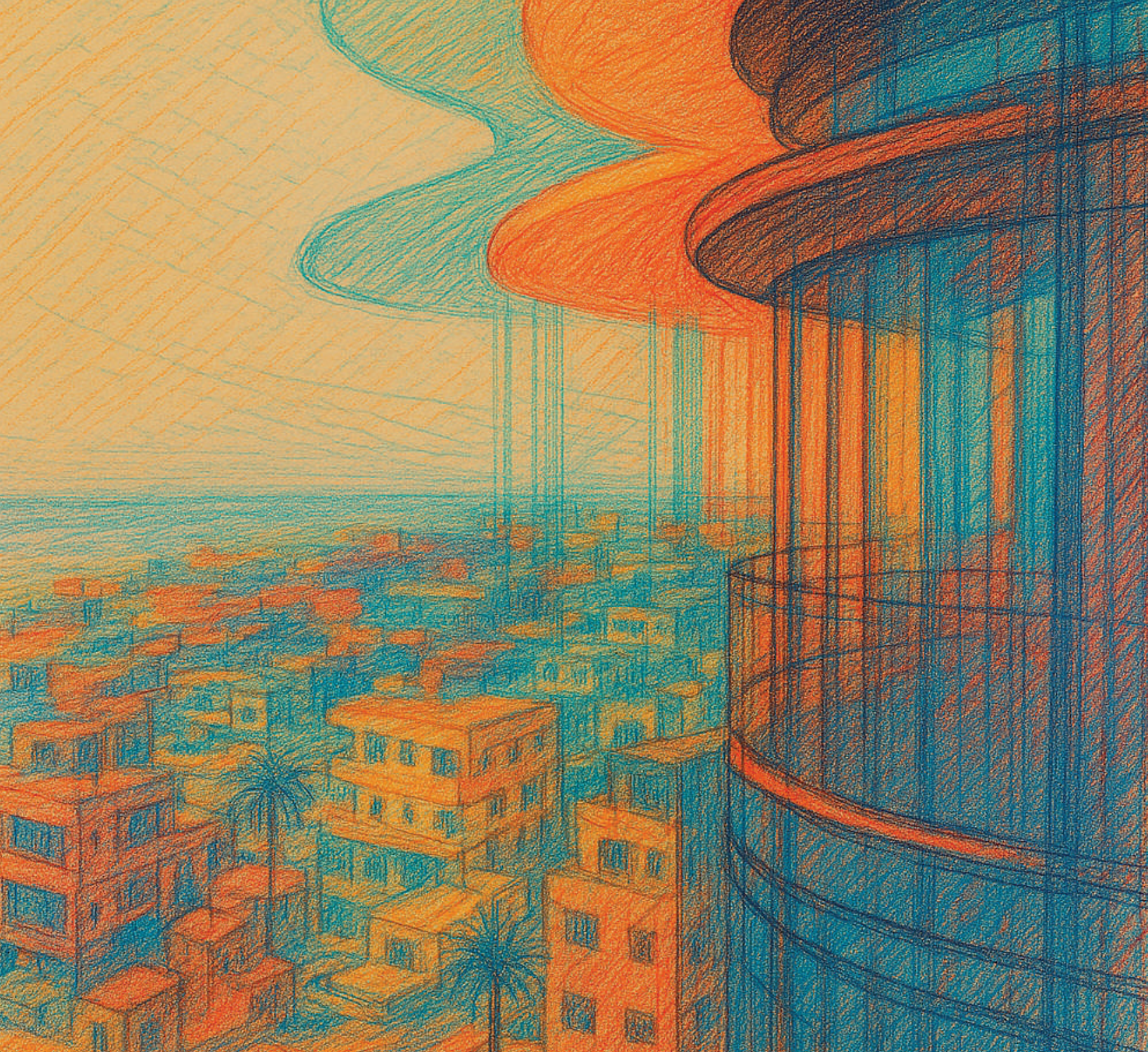




PANORAMA

vol.3

Gemäß der EU-Verordnung 1169/2011 und RD 126/2015, verfügen wir über eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene. Bitte fordern Sie diese bei unserem Personal an.



VORSPEISEN ZUM TEILEN?

Gänseleberpastete 35€
Melonenkugeln mit Portwein
Geröstetes Nussbrot

**Tartar aus
gereiftem Rindfleisch** 22€
Frittierte Auberginen
Palm-Miso

Lachs-Tartar 22€
Avocado
Orangensüppchen
mit Picual-Olivenöl

Garnelenkasserole 15€
Frittierte Petersilie
Chili

1/2 portion / Ganze portion

100% Iberischer Schinken 18€ / 35€

Kartoffelsalat 11€ / 17€ 
Rindersalami
Pistazien-Mayonnaise
Kümmel

 Kann vegetarisch abgewandelt werden

LUST AUF MEHR SNACKS?

Eingelegte Filets vom Papageienfisch 18€

Salat aus mariniertem Gemüse
Marinaden-Grünkohl-Schaum

Karotten-Salmorejo mit Ingwer 18€

Geräucherte Sardine und Fenchel

Thunfisch-Tataki 22€

Algen, Papaya-Kurkuma-Creme
Sriracha-Limetten-Dressing

Tiradito der Rotbrandbrasse 21€

“Leche de Tigre” mit Maracuja
Gelber Chili

Krautsalat 15€

Zitrus-Mayonnaise
In knusprigem Mais panierte und frittierte
Garnelen

Sprossensalat 14€

Anchovis
Paprika
Blauschimmelkäse
Bratapfeldressing

Salat aus konfitierten Cherrytomaten 21€

Burrata
Sprossen
Pistazien

Causa aus Pupurkartoffeln 20€

Frittiertem Tintenfisch
Gerösteter, gelber Mojo
Eingelegte Zwiebel

 Kann vegetarisch abgewandelt werden



KROKETTEN

1/2 Portion 4 Krokette 10€

Ganze Portion 8 Krokette 18€

Krokette aus kanarischem Eintopf

+ Orangen-Süßkartoffel

Iberische Schinkenkrokette

+ Frische kanarische Milch

Pilzkrokette mit Trüffel

+ Karamellisierte Tomatensauce





REIS UND NUDELN

Cremiger Reis 21€

Tintenfisch und Artischocken

Fideuá 20€

BBQ-Schweinefleisch

Dünnes Fladenbrot "Coca" 23€

Röstgemüse

Iberischer Schinken

Tagliatelle 22€

Tintenfisch-Ragout

Malvasia-Wein



GRÜN, GRÜN, GRÜN SIND ALLE MEINE KLEIDER

Blumenkohl-Risotto 15€

Geröstete Mandeln

Wok-Gemüse 15€

Wasabi-Mayonnaise

Artischockenblüte 17€

Gerösteter roter Mojo
Haselnüssen

Grünes Brokkolicurry 18€

Gemüse
Erbsenprotein

Baba Ganoush 12€

Gerösteter Aubergine
Pinienkerne und Gemüse
Brotcracker
Basilikumöl

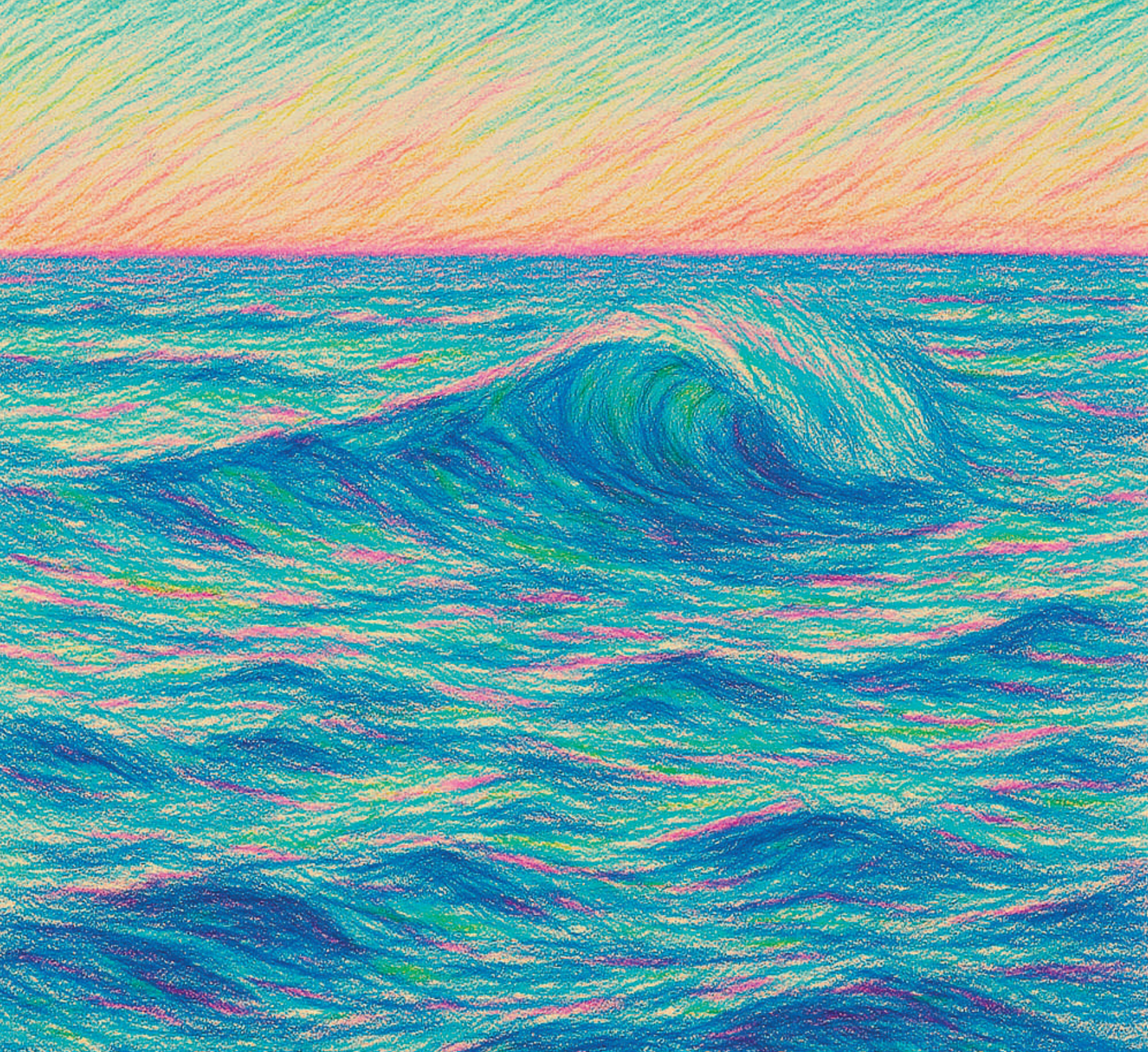
Kalte Suppe aus Avocado und grünem Apfel 18€

Bratapfel-Fenchel-Emulsion

1/2 Portion / Ganze Portion

Kartoffelsalat 11€ / 17€

Pistazien-Kümmel-Mayonnaise





Gegrillter Steinbutt 31€

Rettich-Pastinaken-Creme
Haselnüssen

Gazpachuelo mit Seebarsch 30€

In Olivenöl konfitierte Ackerbohnen

Lachs 28€

Grüne Mangosauce und Thai-Dressing

Gegrillter Wrackbarsch 30€

(“Cherne”)

Safransüppchen
Röstgemüse

Kabeljau 27€

Wildreis
Pil-Pil Emulsion mit Piparras-Chili

Knuspriger Oktopus 35€

Blumenkohl-Quinoa-Crème
Zitrus-Mayonnaise mit Sesam
Chili

Gegrillte Jakobsmuscheln 28€

Zitronengras
Fenchel
Raifort

Fisch des Tages | Auf Anfrage

Frischer Fisch vom Fischmarkt. Im
Ganzen, serviert mit sautiertem Gemüse
und Salatblättern

Seebarsch (1.5kg) 86€ /Stück
oder in Salzkruste gegart



HAT JEMAND FLEISCH GESAGT?

Rinderfilet 35€ Fondantkartoffeln mit Vanille Sautierte Pilze	Gegrillte Rinderrippe 50€ (2 Personen) Kartoffelpüree und Röstgemüse
Lamm-Confit 34€ Orangen-Achiote-Sauce	Black Angus Burger 25€ Trüffelsauce Ei
Geschmorte Schweinsbäckchen 27€ Kartoffelpüree und Süßweinsauce	Freiland-Hähnchen bei niedriger Temperatur gegart 25€ Thai-Curry Laksa
Entrecôte vom schwarzen Angusrind 32€ Piquillo-Paprika Mojo mit geräuchertem Käse	Entenconfit-Millefeuille 34€ Kartoffelpüree Birne Pistazien
Schweinefilet 32€ Sangria-Reduktion Geröstetem Bananen-Mojo	

ÜBER STEINEICHENHOLZKOHLE GEGRILLT

Gegrillt auf Eichenholzkohle. Alle unsere Fleischsorten stammen von Tieren, die in Europa geboren und aufgezogen wurden. Sie werden einem "Dry Age" Reifungsprozess bei einer konstanten kalten Temperatur von ca. 2°C und einem kontrollierten Feuchtigkeitsanteil unterzogen

Ideal zum Teilen

Amerikanisches Rib Eye (mit Knochen)

120€

1000 g – mit Knochen | mindestens 40 Tage lang gereif

Männliches oder weibliches Rind

Alter: mindestens 48 Monate | Empfohlen für 2 Personen

+ 2 BEILAGEN

im Preis des gegrillten Fleisches inbegriffen

Beilagen

Padrón-Paprikaschoten 5€

Grüner Beilagensalat 5€

+ Tomaten, Zwiebeln und Olivenöldressing

Frittierte Kartoffelstäbe 6€

Kartoffelpüree + Butter 6€

Grüner Spargel, gegrillt 7€

+ Orangen-Béarnaise

Gemischtes Gemüse + in Butter sautiert 7€





NACHSPEISEN

Frischkäse-Creme 8€

Kaffee-Kakao-Gelee
Moya-Biskuit

Apfel-Texturen 10€

Grünes Apfelsorbet
Apfelsüppchen mit Gurke und Eukalyptus
Apfelgelee mit Rosmarin
Zitronengelee
Apfelkristall

Warmes 10€

Schokoladentörtchen

Whiskey-Sahnelikör-Schaum

Pavlova 8€

Joghurt
Schokolade und Karamell
Geschmorte Erdbeeren
Vanille und Limette

Knuspergebäck gefüllt 9€

Gerösteter Bananencreme

Pfirsich Tarte Tatin 9€

Vanilleeis

Eiscremes und Sorbets 7€

(3 Kugeln)

