





PANORAMA

vol.3

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.



QUELQUE CHOSE À PARTAGER ?

Foie mi-cuit 35€
Sphères de melon au Porto
Pain aux noix grillé

**Tartar de
steak de bœuf mûré** 22€
Aubergine frite
Miso de palme

Tartar de saumon 22€
Avocat
Soupe à l'orange
Huile de picual

Cassolette de crevettes 15€
Persil frit
Chili

Demi-portion / Portion complète

Jambon 100% Ibérique 18€ / 35€

Salade de pommes de terre 11€ / 17€ 
Saucisson de bœuf
Mayonnaise aux pistaches
Cumin

 Adaptable à un régime végétarien

ENVIE DE GRIGNOTER ENCORE UN PEU ?

Filets de poisson-perroquet marinés 18€

Salade de légumes marinés
Mousse de marinade et kale

Salmorejo de carottes au gingembre 18€

Sardine fumée et fenouil

Tataki de thon 22€

Algues, crème de papaye et curcuma
Vinaigrette au sriracha et au citron vert

Tiradito de daurade rouge 21€

Lait de tigre à la passion et piment jaune

Salade de chou 15€

Mayonnaise aux agrumes
Crevettes panées et frites dans
du maïs croustillant

Salade de pousses 14€

Anchois
Poivrons
Fromage bleu
Vinaigrette aux pommes rôties

Salade de tomates 21€ **cerises confites**

Burrata
Pousses
Pistaches

Causa de pomme **de terre violette** 20€

Calamar frit
Mojo jaune rôti
Oignon mariné

 Adaptable à un régime végétarien



CROQUETTES

Demi-portion 4 unités 10€

Portion complète 8 unités 18€

Croquettes de ragoût canarien

+ Crème d'orange et de patates douces

Croquettes ibériques au jambon

+ Lait frais des Canaries

Croquettes aux champignons et à la truffe 

+ Sauce tomate caramélisée





ET NOUILLES

Riz crémeux 21€

Seiches et artichauts

Fideuá 20€

Porc au BBQ

Pain pita « Coca » 23€

Légumes grillés

Jambon ibérique

Tagliatelles 22€

Ragoût de calamars

Vin de Malvasia





VERT, JE TE VEUX VERT

Risotto au chou-fleur 15€

Amandes grillées

Légumes au wok 15€

Mayonnaise au wasabi

Fleur d'artichaut 17€

Mojo rouge grillé

Noisettes

Curry vert 18€

au brocoli

Légumes

Protéines de pois

Baba ganoush 12€

Aubergine grillée

Pignons de pin et légumes

Huile de basilic et crackers de pain

Soupe froide à l'avocat et à la pomme verte 18€

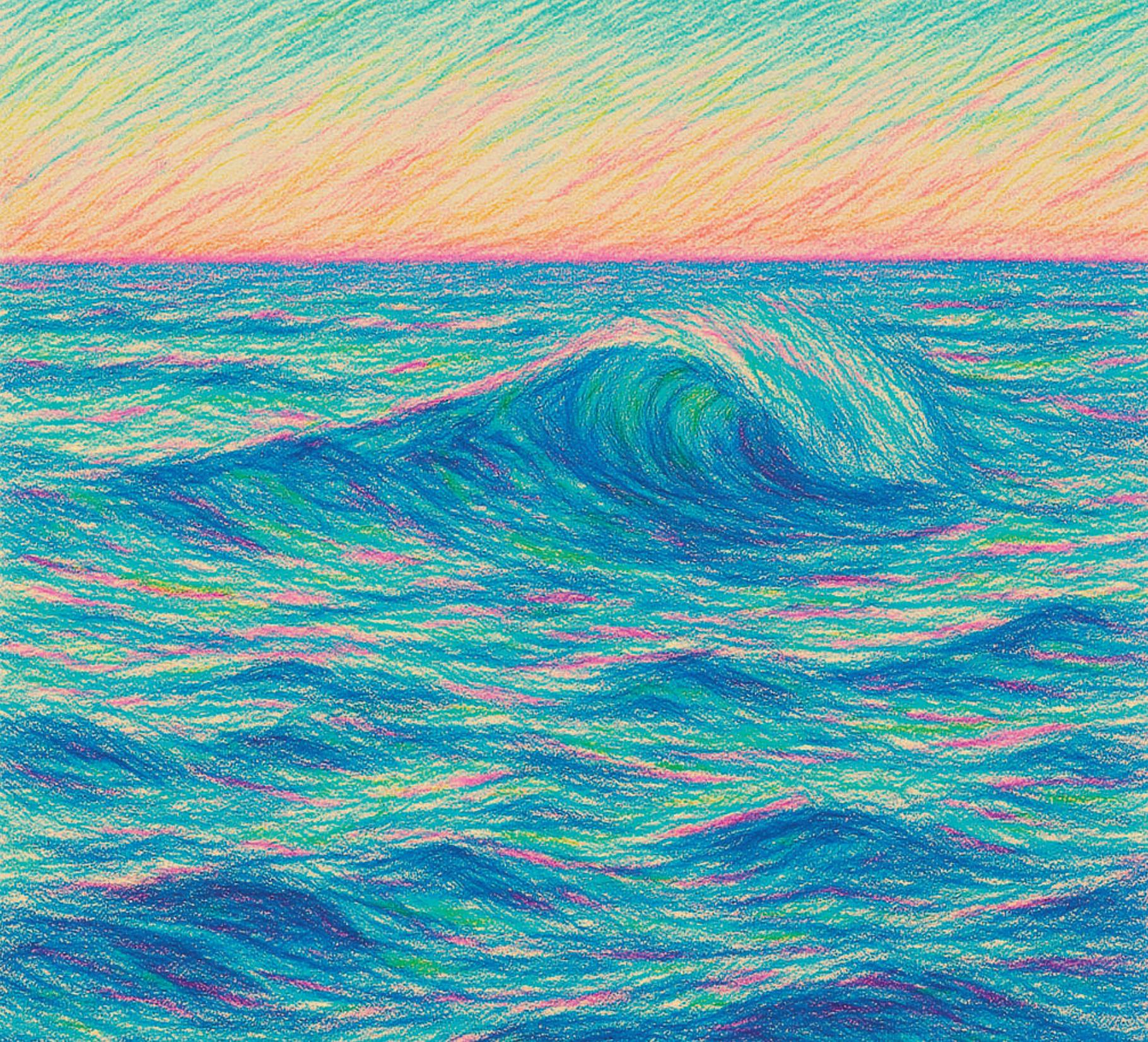
Emulsion de pomme au four

Fenouil

Demi-portion / Portion complète

Salade de pommes de terre 11€ / 17€

Mayonnaise aux pistaches et cumin





POISSONS

Turbot grillé 31€

Crème de radis
Panais aux noisettes

Poulpe croustillant 35€

Crème de chou-fleur et quinoa
Mayonnaise aux agrumes
Sésame et chili

Gazpachuelo au loup de mer 30€

Fèves confites
Huile d'olive

Coquilles Saint-Jacques grillées 28€

Citronnelle
Fenouil
Raifort

Saumon 28€

Sauce à la mangue verte
Vinaigrette thaïlandaise

Poisson du jour | Sur demande

« Cherne » grillé 30€

Légumes grillés
Soupe au safran

Poissons du marché. Entiers,
accompagnés de légumes sautés
et de feuilles de laitue

Cabillaud 27€

Riz sauvage
Emulsion de pil-pil au piment piparras

Loup de mer (1.5kg) 86€ /pièce
au sel ou grillé



QUELQU'UN A DIT "VIANDE" ?

Filet de bœuf 35€
Pommes de terre fondantes à la vanille
Champignons sautés

Confit d'agneau 34€
Sauce à l'orange et à l'aïoli

Joues de porc braisées 27€
Purée de pommes de terre
Sauce au vin doux

Entrecôte de bœuf Angus noir 32€
Poivrons de Piquillo
Mojo au fromage fumé

Pavé d'échine de porc tendre 32€
Réduction de sangria
Mojo de banane grillée

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

Burger de Black Angus 25€
Sauce à la truffe
Œuf

**Poulet fermier cuit
à basse température** 25€
Curry thaï
Laksa

Millefeuille de confit de canard 34€
Purée de pommes de terre
Poire
Pistaches

Accompagnements

Poivrons de Padrón 5€

Salade verte d'accompagnement 5€
+ Tomates, oignons, vinaigrette à l'huile d'olive

Bâtons de pommes de terre frits 6€

Bol de purée de pommes de terre + Beurre 6€

Asperges vertes grillées 7€
+ Béarnaise à l'orange

Légumes variés + Sauté au beurre 7€

GRILLÉ SUR DU CHARBON DE BOIS DE CHÊNE

Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés et élevés en Europe.
Elles sont soumises à un « Dry Age » à une température froide
constante d'env. 2°C et 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

+ 2 ACCOMPAGNEMENTS
inclus dans le prix





DESSERTS

Crème de fromage frais 8€

Gelée au café et au cacao
Biscuit Moya

Texture de pomme 10€

Sorbet vert à la pomme
Soupe de pommes au concombre et à
l'eucalyptus
Gelée de pomme au romarin
Gelée de citron
Cristal de pomme

Tartelette chaude 10€ au chocolat

Mousse de liqueur de crème de whisky

Pavlova 8€

Yaourt
Chocolat et caramel
Fraises braisées à la vanille et au citron vert

Biscuits croustillants 9€

Crème de banane grillée
Morceaux de banane sautés

Tarte Tatin aux pêches 9€

Glace à la vanille

Crème glacée et sorbets 7€ (3 boules)

