

La Parrilla



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

★★★★★ GL

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

La Parrilla

ÍNDICE · INDEX

ENTRANTES <i>Starters</i> <i>Vorspeisen</i>	POSTRES <i>Desserts</i> <i>Nachspeisen</i>
ENSALADAS Y SOPAS <i>Salads and Soups</i> <i>Salate und Suppen</i>	AL JOSPER <i>Josper-grilled</i> <i>Im Josper gegrillt</i>
PESCADO Y CARNE <i>Fish and Meat</i> <i>Fisch und Fleisch</i>	GUARNICIONES <i>Side Dishes</i> <i>Beilagen</i>
VEGETARIANO <i>Vegetarian</i> <i>Vegetarisch</i>	SALSAS <i>Sauces</i> <i>Saucen</i>

Servicio pan / Bread Service / Brot Service 2,50 € p.p

Consultar los suplementos para los clientes en Media Pensión y Pensión Completa, de nuestras sugerencias diarias. Verduras de nuestra huerta (km 0). IGIC incluido

Consult the supplements for the clients in Half Pension and Full Board, of our daily suggestions. Vegetables of our gardens (km 0). Taxes included

Konsultieren Sie die Ergänzungen für die Kunden in HalbPension und VollPension, unserer täglichen Vorschläge. Gemüse aus unseren Gärten (km 0). Steuern inbegriffen

La Parrilla

ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

	Jamón 100% ibérico de bellota con pan al carbón, tomate y aove <i>100% Acorn-fed Iberian ham with charcoal bread, tomato, and extra virgin olive oil.</i> <i>100 % Ibérico Bellota-Schinken mit Tomate und Olivenöl.</i>	35 €
 	Salmón ahumado y marinado en nuestro jospes, crudités, crema agria y coca de algas <i>Smoked and marinated salmon, crudités, sour cream, and seaweed flatbread.</i> <i>Geräucherter und mariniertes Lachs, Crudites, craime fraiche und Algenfladenbrot.</i>	28 €
 	Steak tartar de solomillo clásico preparado en mesa <i>Classic beef tenderloin steak tartare prepared tableside.</i> <i>Klassisches Rinderfilet-Steak-Tatar am Tisch zubereitet.</i>	35 €
	Picaña de vaca madurada, encurtidos caseros y mostaza verde <i>Aged beef picanha, homemade pickles, and green mustard.</i> <i>Gereiftes Rindfleisch-Picanha, hausgemachtes eingelegtes Gemüse und grüner Senf.</i>	21 €
	Carpaccio de carabinero, escabeche de cítricos, gel de limón y emulsión de sus cabezas <i>Scarlet prawn carpaccio, citrus escabeche, lemon gel, and prawn head emulsion.</i> <i>Carabinero-Carpaccio, Zitrus-Escabeche, Zitronengel und Koral Emulsion.</i>	32 €
 	Espárragos verdes estofados y a la parrilla, yema de huevo y panceta ahumada <i>Braised and grilled green asparagus, egg yolk and smoked bacon.</i> <i>Geschmorter und gegrillter grüner Spargel, Eigelb und geräucherter Speck.</i>	16 €
   	Paté en crouté de hígado de ternera con brotes y manzana ácida <i>Veal liver pâté en croûte with sprouts and tart apple.</i> <i>Kalbsleberpastete en croûte mit Sprossen und säuerlichem Apfel.</i>	18 €
 	Cóctel de langostino salvaje con piña canaria a la brasa, emulsión de aguacate y espuma de salsa cóctel <i>Wild prawn cocktail with grilled Canarian pineapple, avocado emulsion and cocktail sauce foam.</i> <i>Wildgarnelencocktail mit gegrillter kanarischer Ananas, Avocadoemulsion und Cocktailsaucenschaum.</i>	18 €
  	Buñuelos de queso ahumado y glaseado, albahaca, tomate y sus migas <i>Glazed smoked cheese fritters, basil, tomato, and its crumbs.</i> <i>Glasierte frittierte Räucherkäsebällchen, Basilikum und Tomaten Brösel.</i>	18 €
   	Puerros confitados y a la brasa, su crujiente, velouté de queso, praliné de ajo y anguila ahumada <i>Confit and grilled leeks, their crispy skin, cheese velouté, garlic praline, and smoked eel.</i> <i>Kandierte und gegrillter Lauch, Käsevelouté, Knoblauchpraline und geräucherter Aal.</i>	18 €

 Mostaza Mustard Senf	 Sulfitos Sulfites Sulfite	 Gluten Gluten Gluten	 Lácteos Milk Milch	 Huevo Eggs Ei	 Soja Soy Soja	 Pescado Fish Fisch	 Crustáceo Crustacean Krebstiere	 Moluscos Molluscs Weichtiere	 Frutos Secos Nuts Trockenfrüchte	 Cacahuètes Peanuts Erdnüsse	 Sésamo Sesame Sesam	 Altramucos Lupins Lupinen	 Apio Celery Sellerie	 Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	 Picante Spicy Schärfe
--	--	---	---	--	--	---	--	---	---	---	--	--	---	---	--

La Parrilla

ENSALADAS Y SOPAS

SALADS AND SOUPS · SALATE UND SUPPEN



Ensalada de tomates de temporada con queso tierno ahumado canario

18 €

Seasonal tomato salad with soft smoked Canarian cheese.

Saisonaler Tomatensalat mit weich geräuchertem kanarischem Käse.



Ensalada César braseada con anchoa del cantábrico

18 €

Geschmorter Caesar-Salat mit kantabrischen Sardellen.

Braised Caesar salad with Cantabrian anchovies.



Gazpacho de tomatillo verde, aguacate a la parrilla, bonito ahumado y cilantro

18 €

Green tomatillo gazpacho, grilled avocado, smoked bonito and cilantro.

Grüne Tomatillo Gazpacho, gegrillte avocado, geräucherter Bonito und Koriander.



Crema de papa canaria ahumada con brioche gratinado

18 €

Smoked canarian potato cream with gratinated brioche.

Geräucherte Kartoffelsuppe mit überbackenen Brioche.



Nuestra Bullabesa con salsa Rouille

24 €

Our Bouillabaisse with Rouille sauce.

Unsere Bouillabaisse mit Rouille-Sauce.



Aspic de rabo de buey casero, nata agria y caviar de salmón salvaje

19 €

Homemade oxtail aspic, sour cream and wild salmon caviar.

Hausgemachter Ochsenchwanz-Aspik, Sauerrahm und Wildlachskaviar.



Mostaza
Mustard
Senf



Sulfitos
Sulfites
Sulfite



Gluten
Gluten
Gluten



Lácteos
Milk
Milch



Huevo
Eggs
Ei



Soja
Soy
Soja



Pescado
Fish
Fisch



Crustáceo
Crustacean
Krebstiere



Moluscos
Molluscs
Weichtiere



Frutos Secos
Nuts
Trockenfrüchte



Cacahuètes
Peanuts
Erdnüsse



Sésamo
Sesame
Sesam



Altramuces
Lupins
Lupinen



Apio
Celery
Sellerie



Vegetariano
Vegetarian
Vegetarisch



Picante
Spicy
Schärfe

La Parrilla

PESCADO Y CARNE · FISH AND MEAT · FISCH UND FLEISCH



Lubina con crema de zanahoria, kale y polvo de aove

32 €

Sea bass with carrot cream, kale and extra virgin olive oil powder.

Wolfsbarsch mit Karottencreme, Wirsing und olivenölpulver.

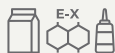


Salmón au beurre blanc noisete con escacho de papa al eneldo

28 €

Salmon with hazelnut beurre blanc and dill potato smash.

Lachs mit Beurre-Blanc und zerdrückten Dillkartoffeln.



Asado de vaca con aromas de listán negro glaseado con especias, apionabo y emulsión de clorofila

26 €

Roast beef with Listán Negro aromas, spiced glaze, celeriac, and chlorophyll emulsion.

Rinderbraten glasiert mit gewürzter wein sosse, knollensellerie und chlorophyllemulsion.



Lomo de ciervo con puré de chirivía al carbón y uvas en vinagre

32 €

Venison loin with charcoal-grilled parsnip puree and pickled grapes.

Hirschrücken mit Pastinakenpüree vom und eingelegten Weintrauben.

La Parrilla

VEGETARIANO · VEGETARIAN · VEGETARISH



Buñuelos de queso ahumado y glaseado, albahaca, tomate y sus migas

18 €

Smoked cheese fritters, glazed, with basil, tomato, and their crumbs.

Frittierte Bällchen aus geräuchertem Käse, glasiert, mit Basilikum, Tomate und ihren Bröseln.



Puerros confitados y a la brasa, su crujiente, velouté de queso y praliné de ajo ahumada

17 €

Confit and grilled leeks, their crisp, cheese velouté and smoked garlic praline.

Kandierte und gegrillte Lauchzwiebeln, ihr Crunch, Käsevelouté und geräuchertes Knoblauchpraliné.



Ensalada de tomates de temporada

17 €

Seasonal tomato salad.

Saisonaler Tomatensalat.



Gazpacho de tomatillo verde, aguacate a la parrilla y queso ahumado de cabra

18 €

Green tomatillo gazpacho, grilled avocado and smoked goat cheese.

Grüner Tomaten-Gazpacho, gegrillte Avocado und geräucherter Ziegenkäse.



Crema de papa canaria ahumada con brioche gratinado

18 €

Smoked canarian potato cream with gratinated brioche.

Geräucherte Kartoffelsuppe mit überbackenen Brioche.



Ensalada romana

17 €

Romaine salad.

Römersalat.



Verduras de temporada a la parrilla, apionabo y emulsión de clorofila 18 €

Grilled seasonal vegetables, celeriac and chlorophyll emulsion.

Gegrilltes Saisongemüse, Knollensellerie und Chlorophyll-Emulsion.

La Parrilla

POSTRES · DESSERTS · NACHSPEISEN



Fresas salteadas al grand marnier con su merengue

15 €

Strawberries sautéed in Grand Marnier with meringue.

In Grand Marnier sautierte Erdbeeren mit Erdbeer-Baiser.



Souffle de mango con helado de mascarpone

12 €

Mango soufflé with mascarpon eiscream.

Mango Souffle mit Mascarponen Eis.

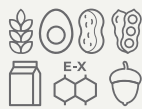


Milhoja de rosas

12 €

Rose mille-feuille.

Rosen-Millefeuille.



Pera al vino tinto con chantilly

12 €

Pear with red wine and whipped cream.

Birne in Rotewin geckocht mit Schlagsahne.

Fruta tropical con sorbete de parchita

12 €

Tropical fruit with passion fruit sorbet.

Tropische Früchte mit Passionsfrucht-Sorbet.



Carro de quesos canarios artesanos de leche cruda con frutos secos y confituras

20 €



Selection of artisanal Canarian raw milk cheeses with dried fruits and preserves.

Auswahl an handwerklich hergestellten kanarischen Rohmilchkäsen mit Trockenfrüchten und Konfitüren.


Mostaza
Mustard
Senf


Sulfitos
Sulfites
Sulfite


Gluten
Gluten
Gluten


Lácteos
Milk
Milch


Huevo
Eggs
Ei


Soja
Soy
Soja


Pescado
Fish
Fisch


Crustáceo
Crustacean
Krebstiere


Moluscos
Molluscs
Weichtiere


Frutos Secos
Nuts
Trockenfrüchte


Cacahuètes
Peanuts
Erdnüsse


Sésamo
Sesame
Sesam


Altramuces
Lupins
Lupinen


Apio
Celery
Sellerie


Vegetariano
Vegetarian
Vegetarisch


Picante
Spicy
Schärfe

La Parrilla

AL JOSPER · JOSPER-GRILLED · IM JOSPER GEGRILLT

Nuestra carne de vacuno es de alta gama europea, seleccionada desde el origen, incluyendo razas como Holstein y Simmental
Our beef is high-quality European beef, selected from the source, including breeds such as Holstein and Simmental
Unser Rindfleisch ist hochwertiges europäisches Rindfleisch, das in der Herkunft ausgewählt wird,
darunter Rassen wie Holstein und Simmental

New York Steak Dry aged (500 g) <i>para 1 persona · for 1 people · für 1 Personen.</i>	55 €
Tomahawk Dry aged (1,5 - 2 kg) <i>para 3 pax · for 3 people · für 3 Personen.</i>	140 €
Chuletón Dry aged (1 kg) <i>para 2 pax · for 2 people · für 2 Personen.</i>	95 €
Cowboy Steak Dry aged (900 g) <i>para 2 pax · for 2 people · für 2 Personen.</i>	95 €
Chateaubriand vaca premium (600gr) <i>para 2 pax · for 2 people · für 2 Personen.</i>	90 €
T-bone Dry aged (1kg) <i>para 2 pax · for 2 people · für 2 Personen.</i>	95 €
Chuletón de ternera canaria (1kg) <i>Canary beef steak · Kanarisches Rinder steak. para 2 pax · for 2 people · für 2 Personen.</i>	60 €
Pescados y mariscos <i>Fish and seafood according to market · Fisch und Meeresfrüchte je nach Markt</i>	S/M

Suplemento para los clientes en media pensión 15 € por persona
Supplement for half-board guests 15 € per person · Aufpreis für Halbpensionsgäste 15 € pro Person

Solomillo de ternera canaria (200gr) <i>Canary beef tenderloin · Kanarisches Rinderfilet.</i>	28 €
Solomillo vaca premium (200 gr) <i>Sirloin · Rinderfilet.</i>	35 €
Secreto de cerdo ibérico (200gr) <i>Iberian pork secreto · Iberisches Schweine-Secreto.</i>	26 €
Pollo coquelete rústico (500gr) <i>Rustic coquelet chicken · Rustikales coquelet-Hähnchen.</i>	30 €

 Mostaza Mustard Senf	 Sulfitos Sulfites Sulfite	 Gluten Gluten Gluten	 Lácteos Milk Milch	 Huevo Eggs Ei	 Soja Soy Soja	 Pescado Fish Fisch	 Crustáceo Crustacean Krebstiere	 Moluscos Mollucs Weichtiere	 Frutos Secos Nuts Trockenfrüchte	 Cacahuets Peanuts Erdnüsse	 Sésamo Sesame Sesam	 Altramucos Lupins Lupinen	 Apio Celery Sellerie	 Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	 Picante Spicy Schärfe
--	--	---	---	--	--	---	--	--	---	--	--	--	---	---	--

La Parrilla

GUARNICIÓN A ELEGIR

SIDE DISH OF YOUR CHOICE · BEILAGE NACH WAHL

Papas negras 10 €
Black canarian potatoes · Schwarze Kanarische Kartoffeln.

Suplemento de 5 € para los clientes de media pensión
5 € supplement for half-board guests · 5 € Aufpreis für Halbpensionsgäste

Ensalada verde
Green salad · Grüner Salat.

Espinacas
Spinach · Spinat.

Verduras salteadas
Sautéed vegetables · Gebratenes Gemüse.

Papa asada
Ofenkartoffel · Baked potato.

Papas fritas gajo
Wedge fries · Frittierte Kartoffelecken.

SALSAS · SAUCES · SAUCEN

 **Bearnesa** 5 €
Béarnaise · Béarnaise.

 **Holandesa** 5 €
Hollandaise.

Mojo rojo 5 €
Red mojo · Rotes mojo.

Mojo verde 5 €
Green mojo · Grünes mojo.

Suplemento de 2,50 € para los clientes de media pensión
2,50 € supplement for half-board guests · 2,50 € Aufpreis für Halbpensionsgäste

 Mostaza Mustard Senf	 Sulfitos Sulfites Sulfite	 Gluten Gluten Gluten	 Lácteos Milk Milch	 Huevo Eggs Ei	 Soja Soy Soja	 Pescado Fish Fisch	 Crustáceo Crustacean Krebstiere	 Moluscos Molluscs Weichtiere	 Frutos Secos Nuts Trockenfrüchte	 Cacahuètes Peanuts Erdnüsse	 Sésamo Sesame Sesam	 Altramucos Lupins Lupinen	 Apio Celery Sellerie	 Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	 Picante Spicy Schärfe
--	--	---	---	--	--	---	--	---	---	---	--	--	---	---	--

La Parrilla

Gracias por su visita.
Thank you for your visit.
Vielen Dank für Ihren Besuch.
Merci pour votre visite.



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

★★★★★ GL

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD