



THE ORIENTAL



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

THE ORIENTAL

ÍNDICE · INDEX

APERITIVOS

Aperitif

ENSALADAS

Salads · Salate

SOPAS

Soups · Suppen

ARROZ Y FIDEOS

Rice and noodles · Reis und Nudeln

VERDURAS

Vegetables · Gemüse

CURRY

Curries · Currys

PLATOS PRINCIPALES

Main Courses · Hauptgerichte

GUARNICIONES

Side-Dishes · Hauptgerichte

POSTRES

Desserts

VINOS DE LA CASA

Housewines

Hausweine

VINOS CANARIOS

Canary Wines

Kanarische Weine

D.O.C. RIOJA

D.O. RIBERA DEL DUERO

OTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

Other designations of origin

Andere Ursprungsbezeichnungen

GRANDES VINOS

Great Wines

Große Weine



Vegetariano
Vegetarian
Vegetarisch



Vegetariano bajo petición
Vegetarian if requested
Vegetarisch erhältlich



Picante
Spicy
Schärfe



Aipo · Celery · Sellerie
Cilantro



Mostaza · Mustard · senf · Moutard



Sesamo · Sesame · Sesami
Sesamöl



Sulfitos · Sulphites · Sulfite · Sulfite



Moluscos · Weichtiere
Mollusque



Almonds · Lupins · Lupinen · Lupini



Gluten · Gluten · Gluten
Gluten



Crustaceans · Krebstiere
Crustacés



Huevo · Eggs · Ei · Oeuf



Pescado · Fish · Fisch · Poisson



Peanuts · Erdnüsse · Cacahuates



Soja · Soy · Soja · Soja



Lácteos · Milk · Milch · Lait



Nuts · Nüsse · Noix

APERITIVOS

APERITIF

Poh Pia Sod ●● 10,00 €

Rollos de primavera de verduras frescas con fideos de cristal, albahaca y langostinos acompañado de salsa de maní y chile dulce.

Fresh vegetables spring rolls, served with glass noodles, basil and prawns with a peanut and sweet chilli sauce.

Frühlingsrolle mit einer frischen Gemüsefüllung, serviert mit Glasnudeln, Basilikum, Garnelen und einer Sauce aus Erdnüssen und mildem Chili.

Tod Man Talay ●●● 12,50 €

Tortitas de pescado al curry rojo.

Fish cake with red curry.

Fischbratlinge mit rotem Curry.

Kien Tord ●● 6,00 €

Wan tun frito. Gambas y especias Thai envueltas en una pasta fina y crujiente.

Fried Wan tun : Shrimps and Thai spices, wrapped in a fine and crispy pastry.

Frittierte Wan tun: Garnelen und thailändische Gewürze in einer feinen, knusprigen Teighülle.

Sate Gai ●● 14,00 €

Brocheta de pollo marinado en salsa de cacahuetes.

Chicken brochette marinated in peanut sauce.

Hühnchenspieße mariniert in einer Erdnuss-Sauce.

ENSALADAS

SALADS · SALATE

Bebek Dengan Saus Prem ●●● 16,00 €

Ensalada de pato crujiente con una salsa fina de ciruelas.

Salad of crispy duck with a fine plum dressing.

Knuspriger Entensalat mit einem feinen Pflaumendressing.

Yum Ma Kuer ●● 13,00 €

Ensalada de berenjenas thai.

Thai salad with aubergines.

Thailändischer Salat mit Auberginen.

Som Tam Jom Lamai 🌶️ 13,00 €

Ensalada de frutas picantes.

Salad with spicy fruits.

Salat mit pikanten Früchten.

Yum Wun Sen ●●● 13,00 €

Ensalada de fideos transparentes con langostinos y picadillo de pollo a la lima.

Glass noodle salad with prawns and minced chicken with lime.

Glasnudel-Salat mit Garnelen und gehacktem Hühnchen mit Limetten.

Yum Koong Sod ●●● 11,00 €

Ensalada de gambas con finas hierbas frescas.

Prawn salad with fresh fine herbs.

Garnelen-Salat mit feinen frischen Kräutern.



THE ORIENTAL

SOPAS

SOPAS · SUPPEN

Tom Kha Ga  11,00 €

Sopa de pollo y coco con setas, hojas de lima, galangal y hierba limón .

Chicken and coconut soup with mushrooms, lime leaves, Galanga and lemongrass.

Hühner- und Kokossuppe mit Pilzen, Limetten-Blättern, Galgant und Zitronengras.

Po Taek   12,00 €

Sopa de mariscos con hierba limón, chili y cítricos.

Seafood soup with lemongrass, chili and citrus.

Meeresfrüchte-Suppe mit Zitronengras, Chili und Zitrus.

 Kaeng Jued Tao Hoo  9,00 €

Caldo de verduras con tofu blando y cebolletas.

Vegetable broth with soft tofu and scallion.

Gemüsebrühe mit weichem Tofu und Frühlingszwiebeln.

ARROZ Y FIDEOS

RICE AND NOODLES · REIS UND NUDELN

Khao Phad Khai ●●● 9,50 €

Arroz salteado con huevo y verduras.

Sautéed rice with egg and vegetables.

Sautierter Reis mit Ei und Gemüse.

Phad Thai ●●●●● 14,00 €

Tallarines de arroz salteados con langostinos en salsa de tamarindo y cacahuetes.

Sautéed rice noodles with prawns in a tamarind and peanut sauce.

Sautierte Reis-Nudeln mit Garnelen in einer Tamarind- und Erdnuss-Sauce.

Khao Phad Sapparod ●●● 14,00 €

Arroz frito con piña fresca con huevo, langostinos y anacardos.

Rice fried with fresh pineapple, egg, prawns and cashew nuts.

Frittierter Reis mit frischer Ananas, Ei, Garnelen und Cashew-Nüssen.

Phad Mee Leungsainua ●●● 17,00 €

Tallarines de huevo con tiras de solomillo y setas.

Egg noodles with sirloin strips and mushrooms.

Eiernudeln mit Filetstreifen und Pilzen.

Wun See Phad Saz Khai ●● 14,00 €

Fideos transparentes de soja salteados en la Wok con pollo y verduras orientales.

Sautéed soy glass noodles with chicken and oriental vegetables.

Sautierte Soja-Glasnudeln mit Hühnchen und orientalischem Gemüse.

VERDURAS

VEGETABLES · GEMÜSE

Kaeng Daenh Pak ●12,00 €

Verduras al vapor con curry rojo y leche de coco.

Steamed vegetables with red curry and coconut milk.

Gedämpftes Gemüse mit rotem Curry und Kokosmilch.

Pada Pak Ruam Mit ●●13,00 €

Verduras salteadas en salsa de ostras.

Stir-fried vegetables with oyster sauce.

Gebratenes Gemüse mit Austernsauce.

Pada Pak Ruam
Mit Sai Nua ●●18,00 €

Verduras salteadas con tiras de solomillo (stir-fried) en salsa de ostras.

Stir-fried vegetables with sirloin strips and oyster sauce.

Gebratenes Gemüse mit Filetstreifen und Austernsauce.

Pada Pak Ruam
Mit Sai Kung ●●●●16,00 €

Verduras salteadas con Langostinos (stir-fried) en salsa de ostras.

Stir-fried vegetables with prawns and oyster sauce.

Gebratenes Gemüse mit Garnelen und Austernsauce.

CURRY

CURRIES · CURRYS

Panang Kai 🌶️🌶️● 20,00 €

Pollo en curry rojo y aromatizado con coco y lima.

Chicken in red curry and coconut and lime aroma.

Hühnchen in rotem Curry mit Kokos- und Limettenaroma

Kaeng Kiew
Wan Kung 🌶️●●●22,00 €

Langostinos y verduras al curry verde.

Prawns and vegetables in green curry.

Garnelen und Gemüse in grünem Curry.

Kaeng Massaman ●●●●24,00 €

Curry Massaman con leche de coco, cebollas, cacahuetes y papas bonitas.

Massaman curry with coconut milk, onions, peanuts and canarian potatoes .

Curry Massaman mit Kokosmilch, Zwiebeln, Erdnüssen und kanarischen Kartoffeln.

Chu Chee Pla ●●●22,00 €

Lomo de dorada al vapor cubierto con curry rojo y leche de coco.

Steamed sea bream filet topped with red curry and coconut milk.

Gedämpftes Filet der Dorade ummantelt von rotem Curry und Kokosmilch.

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE

Kaeng Phed Ped Yang   22,00 €

Pato asado con chiles rojos, albahaca santa, leche de coco, piña y tomate.

Roasted duck with red chili, holy basil, coconut milk, pineapple and tomato.

Gebratene Ente mit rotem Chili, indischem Basilikum, Kokosmilch, Ananas und Tomaten.

Ped Rad Sxs Makham Kab Pak 22,00 €

Tiras de pato crujiente sobre verduras con salsa de tamarindo.

Crispy duck strips on a bed of vegetables with tamarind sauce.

Knusprige Entenstreifen auf einem Gemüse-Bett mit Tamarindsauce.

Nua Pada Prik Thai Dam   25,00 €

Tiras de solomillo salteado con pimienta negra, verduras y salsa de ostras.

Sirloin strips sauteed with black pepper, vegetables and oyster sauce.

Sautierte Filetstreifen mit schwarzem Paprika, Gemüse und Austernsauce.

Mu-Pada Nomae  21,00 €

Lomo de cerdo salteado con bambú, salsa de ostras y setas.

Pork tenderloin sautéed bamboo, oyster sauce and mushrooms.

Sautierte Schweinelende Bambus, Austernsauce und Pilzen.

THE ORIENTAL

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE

Kung Pad Prieu Wan ●●●22,00 €

Langostinos salteados con verduras en salsa agri dulce.

Prawns sautéed with vegetables and sweet and sour sauce.

Sautierte Garnelen mit Gemüse und süß-sauer Sauce.

Kai-Pada-Grápao 🌶️●20,00 €

Pechuga de pollo salteada con hojas de albahaca fresca, chili y pimientos.

Chicken breast sautéed with fresh basil leaves, chili and peppers.

Hähnchenbrust sautiert mit frischen Basilikum-Blättern, Chili und Paprika.

GUARNICIONES

SIDE-DISHES · BEILAGEN

🌿 Khao Suay8,00 €

Arroz blanco Tailandés perfumado al jazmín.

White Thai rice with jasmine aroma.

Weißer thailändischer Reis mit Jasmin-Aroma.

🌿 Phad Prieu Warn Tao Hoo ●8,00 €

Salteado agri dulce de tofu con verduras mixtas.

Sauteed of sweet and sour tofu with mixed vegetables.

Sautiertes süß-sauer Tofu mit gemischtem Gemüse.

POSTRES

DESSERTS • NACHSPEISEN

GLUEY TORD ●● 10,00 €

Plátanos fritos con miel de palma.

Fried bananas with palm honey.

Frittierte Bananen mit Palmenhonig.

KANON-KOKATI ● 8,50 €

Bolas de harina glutinosa rellenas de coco rallado y azúcar de palma.

Glutinous flour balls stuffed with shredded coconut and palm sugar.

Klebrige Mehlkugeln gefüllt mit Kokosraspeln und Palmzucker.

SAKUPIER-MAPJAO-OON ●● 9,00 €

Tapioca con carne de coco.

Tapioca with coconut meat.

Tapioka mit Kokosnussfleisch.

PON-LAMAI ●●● 10,00 €

Crêpe relleno con fruta fresca y nata.

Crêpe filled with fresh fruits and cream.

Crêpe gefüllt mit frischen Früchten und Sahne.

WOON KATI ● 8,50 €

Delicias de gelatina dulce y leche de coco.

Gelatin sweets with coconut milk.

Köstlichkeiten aus Gelatine mit Kokosmilch.



THE ORIENTAL

VINOS DE LA CASA

HOUSEWINES
HAUSWEINE

PALESTRA

Copa · Glass · Glas6,00 €
Botella · Bottle · Flasche19,00 €

CASTILLO MAYOR GRAN RESERVA

Copa · Glass · Glas6,00 €
Botella · Bottle · Flasche20,00 €

VINOS CANARIOS

CANARY WINES
KANARISCHE WEINE

BLANCOS · WHITE · WEIßWEINE

MARBA21,00 €
D.O. Tacoronte de Acentejo · 85% Listán Blanco

VIÑÁTIGO ANCESTRAL35,00 €
*D.O. Ycoden Daute Isora · 100% Coupage
variedades blancas*

VIÑÁTIGO ENSAMBLAJE . . .27,00 €
*D.O. Ycoden Daute Isora · 100% Coupage
variedades blancas*

VIÑÁTIGO MARMAJUELO . .22,00 €
D.O. Ycoden Daute Isora · 100% Marmajuelo

BRUMAS DE AYOSA.20,00 €
D.O. Valle de Güimar · 100% Listán Blanco

TAJINASTE22,00 €
D.O. La Orotava · 100% Listán Blanco

EL GRIFO26,00 €
D.O. Lanzarote · 100% Malvasía

VIÑA ARESE22,00 €
D.O. Abona · 65% Listán Blanco, 35% Moscatel

VINOS CANARIOS

CANARY WINES
KANARISCHE WEINE

ROSADOS · ROSE · ROSÉWEINE

MARBA21,00 €
*D.O. Tacoronte de Acentejo · 80% Listán Negro,
20% Varietal*

TINTOS · RED · ROTWEINE

TAJINASTE36,00 €
D.O. La Orotava · 100% Listán Negro

EL GRIFO23,00 €
D.O. Lanzarote · 60% Malvasía

MARBA21,00 €
*D.O. Tacoronte de Acentejo · 50% Listán Negro,
50% Varietal*

CAN.42,50 €
*D.O. La Orotava · 50% Listán Negro, 50%
Vijariejo Negro*

VIÑATIGO ANCESTRAL47,00 €
*D.O. Ycoden Daute Isora · 100% Coupage
variedades tintas*

VIÑATIGO ENSAMBLAJE . . .40,00 €
*D.O. Ycoden Daute Isora · 100% Coupage
variedades tintas*

D.O.C. RIOJA

BLANCOS · WHITE · WEIßWEINE

MARQUÉS DE CÁCERES . . .21,00 €
*Bodega / / Winery Unión Vitinícola S.A. · 100%
Viura ½ Botella · Bottle · Flasche
16,00 €*

VIÑA BUJANDA.20,00 €
*Bodega / Winery Martinez Bujanda · 100%
Tempranillo*

CAPELLANIA.46,00 €
*Bodega / Winery Marqués de Murrieta · 100%
Viura 20 meses en barrica · 20 months in cask*



THE ORIENTAL

D.O.C. RIOJA

ROSADOS · ROSE · ROSÉWEINE

MONTECASTRILLO. 21,00 €
Bodega / Winery Torremilanos · 100% Tempranillo

TINTOS · RED · ROTWEINE

MONTECASTRILLO. 21,00 €
Bodega / Winery Torremilanos · 100% Tempranillo

TORREMILANOS
CRIANZA. 26,50 €
Bodega / Winery Torremilanos
95% Tempranillo - 5% Cabernet Sauvignon
½ Botella · Bottle · Flasche 19,00 €

ASTER CRIANZA. 30,00 €
Bodega / Winery Aster · 100% Tinta del país

MATARROMERA. 38,00 €
*Bodega / Winery Matarromera · 100%
Tempranillo*

TORRE ALBENIZ 39,00 €
Bodega / Winery Torremilanos
97% Tempranillo - 3% Tempranillo Blanco

PESQUERA CRIANZA. 41,00 €
*Bodega / Winery Pesquera de Alejandro
Fernández 100% Tempranillo*

TINTO FIGUERO
15 RESERVA 61,00 €
Bodega / Winery Figuero · 100% Tempranillo

CARMELO
RODERO CRIANZA. 41,00 €
Bodega / Winery Rodero
90% Tempranillo - 10% Cabernet Sauvignon

OTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

*OTHER DESIGNATIONS OF ORIGIN
ANDERE URSPRUNGBEZEICHNUNGEN*

BLANCOS · WHITE · WEIBWEINE

D.O. RUEDA

INFINITUS 19,00 €
*Bodega / Winery Vinos Sanz · 100% Sauvignon
Blanc*

SANZ VERDEJO 21,00 €
Bodega / Winery Vinos Sanz · 100% Verdejo

FINCA LA COLINA 31,00 €
*Bodega / Winery Vinos Sanz · 100% Sauvignon
Blanc*

D.O. RIAS BAIXAS

LAGAR DE CERVERA 26,00 €
*Bodega / Winery Lagar de Cervera · 100%
Albariño*
½ Botella · Bottle · Flasche 17,00 €

PAZO BARRANTES. 33,00 €
Bodega / Winery Pazo Barrantes · 100% Albariño

D.O. CATALUNYA

VIÑA SOL 20,00 €
*Bodega / Winery Torres · Garnacha blanca -
Parrellada*

TINTOS · RED · ROTWEINE

D.O. BIERZO

CEPAS VIEJAS 33,00 €
*Bodega / Winery Domino de Tares · 100%
Mancía*

MADREMIA 26,00 €
*Bodega / Winery Divina Proporción · 100% Tinta
de Toro*

ABRACADABRA 28,00 €
*Bodega / Winery Divina Proporción · 100% Tinta
de ToroBlanc*



OTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

OTHER DESIGNATIONS OF ORIGIN
ANDERE URSPRUNGBEZEICHNUNGEN

TINTOS · RED · ROTWEINE

D.O. CASTILLA Y LEÓN

YLLERA CRIANZA21,50 €

Bodega / Winery Yllera · 100% Tempranillo

MAURO63,00 €

Bodega / Winery Mauro · Tempranillo - Syrah - Garnachal

GRANDES VINOS

GREAT WINES · GROSSE WEINE

VALBUENA 5 AÑOS RESERVA 2009 158,00 €

D.O. Ribera del Duero

Bodega / Winery Vega Sicilia / 90% Tempranillo - 5% Merlot - 5% Malbec

28 meses en barrica / Aged for 28 months in barrel / 28 Monate im Fass gereift

FLOR DE PINGUS 2010185,00 €

D.O. Ribera del Duero · Bodega / Winery Dominio de Pingus

100% Tinto Fino

17 meses en barrica / Aged for 17 months in barrel / 17 Monate im Fass gereift

VEGA SICILIA GRAN RESERVA 2006.....295,00 €

D.O. Ribera del Duero

Bodega / Winery Vega Sicilia

93% Tinto Fino - 7% Cabernet Sauvignon

70 meses en barrica / Aged for 70 months in barrel / 70 Monate im Fass gereift

REMÍREZ DE GANUZA RESERVA 200894,00 €

D.O. Ca. La Rioja

Bodega / Winery Remírez de Gamuza

90% Tempranillo - 10% Graciano

22 meses en barrica / Aged for 22 months in barrel / 22 Monate im Fass gereift



THE ORIENTAL

Gracias por su visita.
Thank you for your visit.
Vielen Dank für Ihren Besuch.



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden