



il pappagallo
cocina mediterránea



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



ÍNDICE · INDEX

ENTRANTES

*Starters
Vorspeisen*

ENSALADAS Y SOPAS

*Salads and soup
Salate und suppe*

PASTA Y ARROCES

*Pasta and Rice
Pasta und Reis*

PESCADOS Y CARNES

*Fish and meat
Fisch und Fleisch*

POSTRES

*Desserts
Nachspeisen*

*** Pan y Focaccia. 3 euros por persona*

*** Bread and Focaccia. 3 euros per person*

*** Brot und Focaccia. 3 Euro pro Person*

**** MP. Incluye: 1 entrante, 1 plato principal y un postre*

**** HB. Includes: 1 starter, 1 main course and a dessert*

**** HP. Beinhaltet: 1 Vorspeise, 1 Hauptgericht und ein Nachspeise*

Consultar los suplementos para los clientes en MP, de nuestras sugerencias diarias. Verduras de nuestra huerta.

Consult the supplements for the clients in HP, of our daily suggestions. Vegetables of our gardens.

Konsultieren Sie die Ergänzungen für die Kunden in HP, unserer täglichen Vorschläge. Gemüse aus unseren Gärten.



ENTRANTES

STARTERS · VORSPEISEN

PROSCIUTTO E MELONE CON MENTA Y GORGONZOLA ●● 16€
Italian ham with melon, mint and gorgonzola cheese
Italinischer Schinken mit Melone, Minze und Gorgonzola-Käse

SUPLÌ ALLA PARMEGIANA CON SCAMORZA Y BRESAOLA ●●● 14€
Suppli alla parmegiana with scarmorza and bresaola
Suppli allá parmegiana mit Scamorza und Bresaola

VITELLO TONNATO DE TERNERA LECHAL CON POLVO DE ACEITUNA NEGRA Y ALCAPARRAS ●●●●●●●●●●●●●● 18€
Suckling veal Vitello Tonnato with black olive powder and capers
Vitello Tonnato vom Milchkalb mit schwarzem Olivenpulver und Kapern

VIEIRA BREDADA EN GUANCIALE CON PURÉ DE TOPINAMBUR Y MINI VERDURA ECOLÓGICA ●● 26€
SUPL. MP / HB / HP 10€
Scallops with guanciale, Jerusalem artichoke puree and organic mini vegetables
Jakobsmuschel mit Guanciale, Topinambur-Püree und Bio-Minigemüse

CARPACCIO DE TERNERA ●●●●●●●●●●
CON SALSA ROSA BOTÁNICO, PARMESANO Y GRISSINI 19€
Beef carpaccio with cocktail sauce
Rindercarpaccio mit Cocktailsauce

CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON VINAGRETA DE SOJA, BOTARGA CURADA Y RÚCULA ●●●●●●●● 18€
Red tuna carpaccio with soy vinaigrette, cured botarga and rocket
Rotes Thunfisch-Carpaccio mit Soja-Vinaigrette, gepökeltem Botarga und Rucola

POLPO A LA BRASA CON PAPAS BONITAS, ESPUMA DE PECORINO Y NDUJA ●●● 23€
SUPL. MP / HB / HP 5€
Grilled octopus with Canarian potatoes, pecorino foam and ndjua
Gegrillter Oktopus mit Kanarischen Kartoffeln, Pecorinoschaum und Ndjua

* Lámina de trufa. PVP S/M

* Truffle slices. PVP According to Market

* Trüffelscheiben. PVP Je nach Markt



Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch



Vegano / Vegan / Vegetarisch

IGIC incluido / Taxes included / Steuern inbegriffen

SOPAS Y ENSALADAS

SALADS AND SOUP · SALATE UND SUPPE

ENSALADA CÉSAR CON ANCHOA Y CROUTON ●●●●● 16€

Caesar salad with anchovy and croutons
Caesar-Salat mit Sardellen und Crouton

BURRATA FRESCA AHUMADA CON PESTO DE TOMATE, LICUADO DE TOMATE ASADO Y FLORES ●

SUPL. MP / HB / HP 5€ 20€

Smoked burrata, with tomato pesto, roasted tomato sauce and flowers
Geräuchte Burrata, mit Tomatenpesto, geröstete tomaten sauce und Blumen

SOPA FRÍA DE MELÓN ANISADA CON RICOTTA Y ALBAHACA ● 16€

Cold aniseed melon soup with ricotta and basil
Kalte Anismelonensuppe mit Ricotta und Basilikum

SOPA DE TOMATE AL ESTILO BOTÁNICO CON CREMA MONTADA ●●●●● 14€

Botanico style tomato soup with wipped cream
Tomatensuppe nach botanischer Art mit Schlagsahne



Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch



Vegano / Vegan / Vegetarisch

IGIC incluido / Taxes included / Steuern inbegriffen

PASTA Y ARROCES

PASTA AND RICE · PASTA UND REIS

SPAGUETTI AL PESTO ●●● 18€

Spaguetti with pesto
Spaguetti mit Pesto

SPAGUETTI CON SALSA DE COLMENILLAS Y TRUFA ●●●● 18€

Spaghetti with morel truffle sauce
Spaghetti mit Morchel-Trüffelsauce

TAGLIATELLE AGLIO OLIO Y LANGOSTINOS

SUPL. MP / HB / HP 5€ ●●●● 25€

Tagliatelle Aglio Olio with shrimps
Tagliatelle Aglio Olio mit Garnelen

CLÁSICA LASAÑA BOLOÑESA ●●●● CON PASTA FRESCA DE ESPINACAS, SALSA NAPOLITANA, GRATINADA AL PARMESANO 21€

Classic Lasagna Bolognese with fresh spinach
pasta, Napolitan sauce, Parmesan gratin
Klassische Lasagne Bolognese mit frischen
Spinatnudeln, napolitanischer Sauce,
Parmesangratin

GNOCCHI DE ESPINACA, SALSA DE TOMATE, CREMA AGRIA, SALVIA Y PARMESANO ●●●● 19€

Spinach gnocchi, tomato sauce, sour cream, sage
and parmesan
Spinatgnocchi, Tomatensauce, Sauerrahm, Salbei
und Parmesan

SPAGUETTINI CON SALSA ●●●● 19€

CARBONARA TRADICIONAL 19€

Spaguettini with traditional carbonara sauce
Spaghettini mit traditioneller Carbonara-Sauce

RIGATONI CON RAGÚ DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA Y SU JUGO ●●●● 19€

Rigatoni with lamb ragout and its juice
Rigatoni mit Lammragout und dessen Saft

RAVIOLI DE TRUFA Y FOIE CON PARMESANO ●●●● 19€

Truffle foie ravioli with parmesan
Trüffel-Foie-Ravioli mit Parmesan

BOTTONI RELLENO DE RABO DE VACA, PARMENTIER LIGERA Y ●●●● TROMPETAS DE LA MUERTE 21€

Bottoni filled with ox tail, light parmentier and
death trumpets
Bottoni gefüllt mit Kuhschwans, leichter
Parmentier und Todestrumpeten

RISOTTO CON PESTO DE ● BERROS Y QUESO TALEGGIO 21€

Risotto with watercress pesto and goat cheese
Risotto mit Brunnenkresse-Pesto und Ziegenkäse

RISOTTO CON CARABINEROS

SUPL. MP / HB / HP 5€ ●●●● 28€

Risotto with red shrimps
Risotto mit Riesengarnelen



Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch



Vegano / Vegan / Vegetarisch

PESCADO

FISH · FISCH

LUBINA CON JUGO DE ASADO DE MARISCOS, EMULSIONADO DE ALBAHACA Y YEMAS DE TRIGUERO ●●●●● 32€

Sea bass with roasted shellfish juice, emulsified basil and wild wheat yolks
Wolfsbarsch mit geröstetem Schalentiersaft, emulgiertem Basilikum und Wildweizeneigelb

LOMO DE BACALAO A BAJA TEMPERATURA CON SU VELOUTÉ, POLENTA Y PUERRO ●●● 28€

Cod loin at low temperature with velouté, polenta and leek
Kabeljaufilet bei niedriger Temperatur mit Velouté, Polenta und Lauch

RODABALLO AL GRILL CON ALI OLI DE AJO TOSTADO Y CREMOSO DE TOMATE SUPL. MP / HB / HP 10€ ●● 32€

Grilled turbot with roasted garlic ali-oli and candied tomatoes
Gegrillter Steinbutt with geröstetem Knoblauch-Ali-Oli and candierte tomato

CARNES

MEAT · FLEISCH

BISTECCA A LA FIORENTINA TRINCHADO EN MESA, CON PIMIENTOS DE CRISTAL, ESPÁRRAGOS Y PURÉ DE PAPAS TRUFADO (MIN. 2 PAX) SUPL. MP / HB / HP 20€ ●● 45€/PAX

Simmental steak alla Fiorentina carved at the table, with glass peppers, asparagus and truffled mashed potatoes (min. 2 pax)
Simmentaler Steak alla Fiorentina am Tisch tranchiert, mit Glaspaprika, Spargel und getrüffeltem Kartoffelpüree (mind. 2 Pers.)

MILANESA DE CERDO CON HUEVO ESCALFADO, LASCAS DE PARMESANO Y PAPAS GAJO ●●●●● 21€

Pork Milanese with poached egg, parmesan flakes and potato wedges
Schweinefleisch Milanese mit pochiertem Ei, Parmesanflocken und Kartoffelspalten

POLLO COQUELET AL MARSALA ●●●●● CON PAPA NEGRA Y SETAS 21€

Coquelet chicken with Marsala sauce, Canarian potatoes and mushrooms
Coquelet-Hühnchen mit Marsala Sosse, Kanarische Kartoffeln und Pilzen

CARRILLERA DE COCHINO NEGRO AL BAROLO CON BONIATO ASADO Y MINI VERDURAS ECOLÓGICAS ●● 26€

Traditional style black pork cheek with celeriac puree and sautéed mini organic vegetables
Schwarze Schweinebacke nach traditioneller Art mit Selleriepüree und sautiertem Mini-Bio-Gemüse



Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch



Vegano / Vegan / Vegetarisch



il pappagallo
cocina mediterránea

Gracias por su visita.

Thank you for your visit.

Vielen Dank für Ihren Besuch.

Merci pour votre visite.



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD