



il pappagallo  
cocina mediterránea



HOTEL BOTÁNICO  
& The Oriental Spa Garden

## ÍNDICE · INDEX

### ENTRANTES

*Starters  
Vorspeisen*

### SOPA

*Soups  
Suppen*

### PASTA Y ARROCES

*Pasta and Rice  
Pasta und Reis*

### PESCADO

*Fish  
Fisch*

### CARNE

*Meat  
Fleisch*

### 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



Vegano  
Vegan  
Vegetarisch

· Consultar los suplementos para los clientes en MP y PC, de nuestras sugerencias diarias.

· Consult the supplements for the clients in HP and FB, of our daily suggestions.

· Konsultieren Sie die Ergänzungen für die Kunden in HP und VP, unserer täglichen Vorschläge.

Verduras de nuestra huerta.

*Vegetables of our gardens.*

*Gemüse aus unseren Gärten.*

I.G.I.C incluido

Taxes includes

Steuern inbegriffen



---

## ENTRANTES

---

### STARTERS · VORSPEISEN

✓ Burrata con pesto genovés  
y polvo de aceituna  
kalamata ●●● . . . . . 15,00 €

*Burrata with pesto genovese and kalamata  
olive powder.*

*Burrata mit Pesto Genovese und Kalamata-  
Olivenpulver.*

✓ Ensalada con mixto  
de tomatitos de la huerta  
y Parmegiano Reggiano . . . . 14,00 €

*Salad with mixed tomatoes from the garden  
and Parmegiano Reggiano.*

*Salat mit gemischten Tomaten aus unserem  
Garten und Regiano Parmegiano.*

Cocktail de  
langostinos ●● . . . . . 18,00 €

*Prawn-Cocktail.*

*Garnelencocktail.*

Langostinos aglio-olio  
y peperoncino ●● . . . . . 14,00 €

*King Prawns with aglio-olio and Chili-pepper*

*Langostinos Aglio-olio und Chili-Pfeffer.*

✓ Papas negras ecologicas  
con mojo palmero  
y cilantro de la huerta . . . . . 9,00 €

*Organic canarian black potatoes with mojo  
from La Palma and cilantro from our garden.*

*Kanarische schwarze Bio-Kartoffeln mit Mojo  
Palmero und Koriander aus unserem Garten.*

\*Jamón Ibérico Pata Negra con  
tostas de pan tumaca y aceite  
de oliva virgen extra . . . . . 29,00 €

*\*supl. MP / HB / HP 8,00€*

*Iberian ham pata negra with tumaca toast  
and extra virgin olive oil.*

*Iberischer Pata Negra Schinken mit Tumaca-  
Toast und Olivenöl extra vergine.*

---

## SOPAS

---

### SOUPS · SUPPEN

✓ Sopa de tomate "canario"  
estilo il'pappagallo con aceite  
de albahaca ●●● . . . . . 9,50 €

*Tomato soup "canarian" style il'pappagallo with  
basil oil.*

*Tomatensuppe "Il'Pappagallo" nach Kanarienart  
mit Basilikumöl.*

Sopa de pescado ● . . . . . 10,00 €

*Fishsoup.*

*Fischsuppe.*



---



## PASTA Y ARROCES

---


PASTA AND RICE · PASTA UND RICE



 Spghettini al gusto  
 .....14,00 €  
*To taste · Nach Geschmack*


 Ravioli relleno de setas  
 a la crema de Tartufata  .15,00 €  
*Ravioli stuffed with mushrooms  
 and Tartufata-cream*  
*Ravioli gefüllt mit Pilzen und Tartufata-Creme*

 Gnocchi a la Sorrentina  
 con tomate, mozzarella  
 y albahaca  .....14,00 €  
*Gnocchi alla Sorrentina with tomato, mozzarella  
 and basil*  
*Gnocchi alla Sorrentina mit Tomate, Mozzarella  
 und Basilikum*

Tagliatelle  
 con frutos de mar  .....16,50 €  
*Tagliatelle with sea food*  
*Tagliatelle mit Meeresfrüchten*

Lasaña  
 a la boloñesa  .....14,50 €  
*Bolognese Lasagne*  
*Lasagne Bolognaise*

 Risotto con setas  
 de temporada  .....18,00 €  
*Risotto with seasonal mushrooms*  
*Risotto mit Pilzen der Saison*

Arroz caldoso con frutos  
 de mar  .....21,50 €  
*Juicy rice with seafood*  
*Saftiger Reis mit Meeresfrüchten*

---

## PESCADO

---

FISH · FISCH

Merluza en  
caldo corto ●● . . . . .28,50 €

*Hake fillet in short broth*

*Seehechtfilet in eigenem Sud*

Lomo de salmón noruego con  
espinacas a la crema ●● . . . . .26,00 €

*Norwegian salmon fillet with cream spinach*

*Norwegisches Lachsfilet mit Rahmspinat*

Pulpo al grill con  
emulsión de mojo picón ● . . . .25,00 €

*Grilled octopus with spicy mojo-sauce*

*Gegrillter Oktopus mit scharfer Mojo-Sauce*

Cherne en salsa  
mediterránea ● . . . . .27,50 €

*Cherne in Mediterranean sauce*

*Cherne in mediterraner Soße*

---

## CARNES

---

MEAT · FLEISCH

Lomo alto de ternera  
con papitas panaderas ● . . .26,50 €

*Veal Entrecôte with potatoes à la boulangère*

*Entrecôte vom Kalb mit Kartoffeln à la Boulangère*

\*Chuletitas de cordero  
con peperonata pugliese ● . .27,00 €

*\*supl. MP / HB / HP 6,00€*

*Lamb cutlets with pugliese-style peppers*

*Lammkotletts mit Paprika nach Pugliese-Art*

Pollo a la cazadora  
con polenta ● . . . . .24,00 €

*Chicken alla cacciatora with polenta*

*Hähnchen nach Cacciatora-Art mit Polenta*

Solomillo al grill con papas fritas,  
salsa pimienta ●●●● . . . . .27,50 €

*\*supl. MP / HB / HP 5,00€*

*Grilled tenderloin with French  
fries, pepper sauce*

*Gegrilltes Rinderfilet mit Pommes Frites,  
Pfeffersauce*

\*Steak Tartar ●●●● . . . . .29,00 €

*\*supl. MP / HB / HP 9,00€*

*Tartar steak*

*Tartar-Steack*

Piccata a la milanese ●● . . . .24,50 €

*Piccata Milan style*

*Piccata mailändischer Art*

---

## POSTRES

---

### DESSERTS

Clásico Tiramisú de la casa ●●●.....10,00 €

*Homemade classical tiramisu*

*Klassisches hausgemachtes Tiramisu*

Pera al vino Barolo ●●.....10,00 €

*Pear Barolo wine*

*Birne Barolo-Wein*

Coulant de chocolate con confitura de naranja ●●.....10,00 €

*Chocolate coulant with orange jam*

*Schokoladen-Coulant mit Orangenkonfitüre*

Helado de chocolate con licor de huevo ●●●.....9,00 €

*Chocolate ice cream with egg liqueur*

*Schokoladeneis mit Eierlikör*

Sorbetes de fruta.....9,00 €

*Variety of fruit sorbets*

*Auswahl an Fruchtsorbets*

Crème brûlée ●.....9,00 €

Panna Cotta ●.....9,00 €

---

## VINOS DE LA CASA

---

*HOUSEWINES  
HAUSWEINE*

### **PALESTRA**

Copa · Glass · Glas . . . . .6,00 €  
Botella · Bottle · Flasche . . . .19,00 €

### **CASTILLO MAYOR GRAN RESERVA**

Copa · Glass · Glas . . . . .6,00 €  
Botella · Bottle · Flasche . . . .20,00 €

---

## VINOS CANARIOS

---

*CANARY WINES  
KANARISCHE WEINE*

### **BLANCOS · WHITE · WEIßWEINE**

MARBA . . . . .21,00 €  
*D.O. Tacoronte de Acentejo · 85% Listán Blanco*

VIÑÁTIGO ANCESTRAL . . . .35,00 €  
*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*

TAJINASTE . . . . .22,00 €  
*D.O. La Orotava · 100% Listán Blanco*

EL GRIFO . . . . .26,00 €  
*D.O. Lanzarote · 100% Malvasía*

VIÑA ARESE . . . . .22,00 €  
*D.O. Abona · 65% Listán Blanco, 35% Moscatel*

---

## VINOS CANARIOS

---

*CANARY WINES  
KANARISCHE WEINE*

### **ROSADOS · ROSE · ROSÉWEINE**

MARBA . . . . .21,00 €  
*D.O. Tacoronte de Acentejo · 80% Listán Negro,  
20% Varietal*

### **TINTOS · RED · ROTWEINE**

TAJINASTE . . . . .36,00 €  
*D.O. La Orotava · 100% Listán Negro*

EL GRIFO . . . . .23,00 €  
*D.O. Lanzarote · 60% Malvasía*

MARBA . . . . .21,00 €  
*D.O. Tacoronte de Acentejo · 50% Listán Negro,  
50% Varietal*

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

VIÑATIGO ANCESTRAL . . . .47,00 €  
*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*

---

## 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% Mencía*

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 CRIANZA .....21,50 €

*Bodega / Winery Yllera · 100% Tempranillo*

MAURO .....63,00 €

*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 2010 .....185,00 €

*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 2008 .....94,00 €

*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*



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