



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*

CARTA DE VINOS

*Wine list
Weinkarte*

*** 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 SAN DANIELE
CON CREMOSO DE QUESO
TALEGGIO ●●** 19€
*Prosciutto San Daniele with
Taleggio creamy cheese
Prosciutto San Daniele
mit cremigem Taleggio-Käse*

**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*

**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*

**HUEVO DE CORRAL A
BAJA TEMPERATURA CON
PARMENTIER DE PAPAS NEGRAS
Y CREMA DE BOLETUS.**
***LÁMINAS DE TRUFA ●●** 18€
*Low-temperature free-range egg with black potato
parmentier and boletus cream. *Truffle slices
Niedertemperatur-Ei aus Freilandhaltung mit
Parmentier aus schwarzen Kartoffeln und
Steinpilzcreme. *Trüffelscheiben*

**CALDERETA DE MEJILLONES
A LA ANCONETANA ●●** 21€
*Mussels Stew to Anconetana
Muscheleintopf nach Anconetana-Art*

**ARANCINI DE CARABINERO CON
MAYO-PLANCTON**
SUPL. MP / HB / HP 5€ ●●●●●● 24€
*Red Prawn Arancini with plancton mayonnaise
Rote Garnelen-Arancini mit Mayo-Plankton*



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

* 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

**BURRATA FRESCA AHUMADA CON ENSALADA TRICOLOR,
LICUADO DE ALBAHACA Y FLORES** SUPL. MP / HB / HP 5€ ● **20€**

*Fresh smoked Burrata with tricolor salad, basil smoothie and flowers
Frisch geräucherter Burrata mit Tricolor-Salat, Basilikum-Smoothie und Blumen*

**ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN, MEZCLUM ECOLÓGICO,
GUINDILLAS ENCURTIDAS, AJO FRITO Y VINAGRETA DE
TOMATE SECO** ●● **16€**

*Tuna Belly salad, organic salads, pickled chilli peppers, fried garlic and dried tomato vinaigrette
Thunfischbauchsalat, Bio-Mix Salate, eingelegte Chilischoten, gebratener Knoblauch und getrocknete Tomaten-Vinaigrette*

**SOPA MINISTRONE CON SENDERUELAS Y TORTELLINI
DE JAMÓN IBÉRICO** ●●● **16€**

*Minestrone soup with Fairy ring mushroom and Iberian ham tortellini
Minestrone-Suppe mit Senderuelas und Tortellini mit iberischem Schinken*

**SOPA DE TOMATE AL ESTILO BOTÁNICO
CON CREMA MONTADA** ●●●●● **12€**

*Botánico 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 RICE

RAVIOLI DE OSSOBUCO A LA MILANESA CON FOIE GRAS, BECHAMEL TRUFADA Y TEJA DE PARMESANO

SUPL. MP / HB / HP 5€ ●●●●● 26€
Ossobuco ravioli Milanese with foie gras, truffled bechamel sauce and Parmesan cheese
Ossobuco-Ravioli Milanese mit Gänseleber, getrüffelter Bechamelsauce und Parmesankäse

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

RIGATONI CON RAGÚ DE PATO Y BOLETUS EDULIS CONFITADO

●●●●● 24€
Rigatoni with duck ragout and boletus edulis confit
Rigatoni mit Entenragout und Confit aus Steinpilzen

SPAGUETTINI CON SALSA CARBONARA TRADICIONAL

●●●●● 19€
Spaguettini with traditional carbonara sauce
Spaguettini mit traditioneller Carbonara -Sauce

TAGLIATELLE AL HUEVO CON SALSA VERDE Y ALMEJAS "ALLA VONGOLE"

●●●●● 22€
Egg tagliatelle with green sauce and clams "alla vongole"
Eiertagliatelle mit grüner Soße und Venusmuscheln „alla vongole“

MALFATTI DE ESPINACAS Y RICOTA A LA SORRENTINA CON NUBE DE QUESO CURADO DE ANAGA

●●●●● 19€
Spinach and ricotta malfatti Sorrentine style with cloud of Anaga cured cheese
Malfatti mit Spinat und Ricotta nach sorrentinischer Art mit einer Wolke aus gereiftem Anaga-Käse

RISOTTO CON PESTO DE BERROS Y QUESO DE CABRA

●●●●● 21€
Risotto with watercress pesto and goat cheese
Risotto mit Brunnenkresse-Pesto und Ziegenkäse

RISOTTO DE FUNGHI CON FOIE GRAS Y QUESO TALEGGIO

SUPL. MP / HB / HP 5€ ●●●●● 26€
Funghi risotto with foie gras and taleggio cheese
Pilzrisotto mit Gänseleber und Taleggio-Käse



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*

RODABALLO AL GRILL CON
HABITAS FRITAS, ANCHOAS Y
TOMATE CONFITADO
SUPL. MP / HB / HP 10€ ●● 32€

*Grilled turbot with fried broad beans, anchovie
and tomato confit
Gegrillter Steinbutt mit gebratenen Saubohnen,
Sardellen und Tomatenconfit*

LOMO DE BACALAO A BAJA
TEMPERATURA CON
ROPA VIEJA DE PULPO
Y OLIVAS NEGRAS ●●●● 28€

*Low temperature cod loin with octopus ropa vieja
and black olives
Niedertemperatur-Kabeljaurücken mit Oktopus
ropa vieja und schwarzen Oliven*

CARNES

MEAT · FLEISCH

CARRILLERA DE COCHINO
NEGRO AL ESTILO TRADICIONAL
CON PURÉ DE APIO-NABO Y
SALTEADO DE 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*

BISTECCA DE SIMMENTAL A
LA FIORENTINA TRINCHADO
EN MESA, CON PIMIENTOS DE
CRISTAL, ESPÁRRAGOS Y PURÉ
DE PAPAS TRUFADO
(MIN. 2 PAX)

SUPL. MP / HB / HP 20€ ●● 40€/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.)*

PALETILLA DE CORDERO LECHAL
ASADO EN DOS COCCIONES CON
CREMA DE POLENTA Y SALSA DE
MARTINI ROJO ●●●● 36€

*Roast suckling Lamb shoulder with polenta cream
and Red Martini sauce
Gebratene Lammschulter mit Polentacreme und
rotem Martini*



Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch



Vegano / Vegan / Vegetarisch

POSTRES

DESSERTS · NACHSPEISEN

TIRAMISÚ ESPECIAL BOTÁNICO CON SABAYÓN DE YEMAS CON MASCARPONE, PARCHITA, BIZCOCHO SAVOIARDI INFUSIONADO EN TÉ Y RON MIEL, ESPOLVOREADO CON GOFIO Y CACAO ●●●●● 12€

Special Botánico Tiramisu with sabayon yolks, mascarpone, passion fruit, Savoirdi cake infused with tea and honey rum, sprinkled with gofio and cocoa

Spezielles Botánico Tiramisu mit Sabayon-Eigelb mit Mascarpone, Passionsfrucht, Savoirdi-Kuchen, aufgegossen mit Tee und Honig-Rum, bestreut mit Gofio und Kakao

PANNA COTTA DE CHOCOLATE OCUMARE AL 70% CON ESPUMA DE NARANJA SANGUINA Y CROCAN T DE BISCOTTI ●●●●● 12€

70% Ocumare chocolate Panna Cotta with blood orange foam and biscotti crocant

70% Ocumare-Schokoladen-Panna Cotta mit Blutorangenschau m und Biscotti-Krokant

CANNOLI RELLENO DE CREMOSO DE GIANDUJA CON SALSA DE VAINILLA DE TAHITÍ ●●●●● 11€

Creamy Gianduja Filled Cannoli with Tahitian Vanilla Sauce

Cremige, mit Gianduja gefüllte Cannoli mit Tahiti-Vanillesauce

CASSATA SICILIANA DE RICOTTA, MAZAPÁN Y FRUTA CONFITADA ●●●●● 11€

Sicilian ricotta, marzipan and candied fruit cassata

Sizilianische Ricotta, Marzipan und Cassata mit kandierten Früchten

MILHOJAS DE ALMENDRA Y NARANJA CON MOUSSE DE MASCARPONE, FRAMBUESAS FRESCAS Y CREMA DE LIMÓN ●●●●● 12€

Almond and orange millefeuille with mascarpone mousse, fresh raspberries and lemon curd

Mandel-Orangen-Millefeuille mit Mascarpone-Mousse, frischen Himbeeren und Lemon Curd

SURTIDO DE QUESOS ITALIANOS CON CONFITURAS CASERAS Y FRUTOS SECOS SUPL. MP / HB / HP 10€ ●●●●● 22€

Assortment of Italian cheeses with homemade jams and dried fruits

Auswahl an italienischen Käsesorten mit hausgemachten Marmeladen und Trockenfrüchten

HELADOS ITALIANOS CON LICOR DE HUEVO ●● 12€

Italian ice cream with egg liquor

Italienisches Eis mit Eierlikör



Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch



Vegano / Vegan / Vegetarisch



CARTA DE VINOS

WINE LIST · WEINKARTE

CHAMPAGNE



TAITTINGER BRUT RESERVA	19€ 95€
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	98€
<i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	
VEUVE CLIQUOT PONSARDIN	98€
<i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	
DOM PERIGNON BLANC	290€
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	

CHAMPAGNE ROSE

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ	120€
<i>Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>	

CAVA

FREIXENET BLANC DE BLANCS	8€ 32€
<i>Macabeo, Xarel·lo, Parellada</i>	

*Las bebidas que se ofrecen en este establecimiento pueden contener alérgenos o trazas de los mismos.
Si usted sufre alguna alergia, por favor comuníquese al responsable de sala. IGIC incluido.*



VINO BLANCO
WHITE WINE · WEISSWEIN

D.O. RUEDA



2021 PALESTRA HOUSE WINE <i>Verdejo</i>	7€ 25€
2020 SANZ VERDEJO <i>Verdejo, Viura</i>	30€
2020 FINCA LA COLINA <i>Verdejo</i>	45€
INFINITUS <i>Cabernet Sauvignon</i>	30€
2020 HERMANOS LURTON CUESTA DE ORO <i>Verdejo</i>	35€

D.O. RIOJA

2021 VIÑA BUJANDA <i>Viura</i>	30€
2021 MARQUÉS DE CÁCERES <i>Viura</i>	25€
2016 CAPELLANÍA <i>Viura</i>	49€

*Drinks offered in this establishment may contain allergens or traces.
If you suffer from any allergy, we ask you to let whom responsible aware. Taxes included.*

VINO BLANCO
WHITE WINE · WEISSWEIN

D.O. RÍAS BAIXAS



2021 LAGAR DE CERVERA

25€ | 35€

Albariño

2021 TERRAS GAUDA

40€

Albariño, Caiño, Loureiro

2019 PAZO BARRANTES

90€

Albariño

D.O. ISLAS CANARIAS

2021 MARBA BLANCO

25€

Listán blanco, Gual, Albillo, Forastera Gomera

2021 BRUMAS DE AYOSA BLANCO

25€

Listán Blanco

2021 VIÑÁTIGO

35€

Marmajuelo

2021 EL GRIFO

34€

Malvasía



VINO TINTO

RED WINE · ROTWEIN

D.O. CARIÑENA



2014 CASTILLO MAYOR GRAN RESERVA
HOUSE WINE. *Tempranillo, Garnacha, Cariñena*

6,50€ | 20€

D.O. BIERZO

2014 CEPAS VIEJAS
Mencía

35€

D.O. LA RIOJA

2016 MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

78€

2018 MARQUÉS DE CÁCERES
Tempranillo, Graciano, Viura, Malvasía

35€

2013 REMÍREZ DE GANUZA RESERVA
Tempranillo, Graciano, Viura, Malvasía

120€

D.O. CASTILLA Y LEÓN

2019 MAURO
Tempranillo, Syrah, Garnacha

70€

D.O. TORO

2017 PINTIA
Tinta de Toro

106€

*Las bebidas que se ofrecen en este establecimiento pueden contener alérgenos o trazas de los mismos.
Si usted sufre alguna alergia, por favor comuníquese al responsable de sala. IGIC incluido.*



VINO TINTO
RED WINE · ROTWEIN

D.O. RIBERA DEL DUERO



2016 TORREMILANOS CRIANZA <i>Verdejo, Cabernet Sauvignon</i>	24€ 39€
2020 MONTECASTRILLO <i>Verdejo, Cabernet Sauvignon</i>	32€
2019 PESQUERA CRIANZA <i>Tempranillo</i>	40€
2019 CARMELO RODERO CRIANZA <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>	47€
2017 TINTO FIGUERO 15 RESERVA <i>Tempranillo</i>	61€
2019 PAGO DE CARRAOVEJAS <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	95€
2010 FLOR DE PINGUS <i>Tempranillo</i>	270€
VEGA SICILIA VALBUENA 5° RESERVA <i>Tempranillo, Merlot</i>	250€
VEGA SICILIA GRAN RESERVA <i>Tempranillos, Cabernet Sauvignon</i>	750€

*Drinks offered in this establishment may contain allergens or traces.
If you suffer from any allergy, we ask you to let whom responsible aware. Taxes included.*

VINO TINTO
RED WINE · ROTWEIN

D.O. ISLAS CANARIAS



MARBA TINTO TRADICIONAL <i>Listán Negro, Varietal</i>	25€
TAJINASTE TRADICIONAL <i>Listán Negro</i>	34€
VIÑÁTIGO ENSAMBLAJE <i>Baboso Negro, Tintilla, Vijariego Negro, Negramoll</i>	38€
2019 VIÑÁTIGO ANCESTRAL <i>Baboso Negro, Tintilla</i>	45€
CAN <i>Listán Negro de Viñas Viejas, Vijariego Negro</i>	48€
2019 EL GRIFO <i>Listán Negro</i>	34€



VINO ROSADO

ROSÉ WINE · ROSÉWEIN

D.O. RIBERA DEL DUERO



2020 MONTECASTRILLO HOUSE WINE
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

8€ | 30€

D.O. NAVARRA

2021 LAS FINCAS
Garnacha, Tempranillo

35€

D.O. TENERIFE

2021 MARBA
Listán Negro, Varietal

25€

VINO DULCE

SWEET WINE · SÜBWEIN

D.O. TENERIFE

PAGOS REVERÓN BLANCO DULCE
Listán Blanco

9€ | 40€

VIÑÁTIGO MALVASÍA CLÁSICO
Malvasía

40€

D.O. NAVARRA

COLECCIÓN 125 VENDIMIA TARDÍA
Moscatel

85€

*Las bebidas que se ofrecen en este establecimiento pueden contener alérgenos o trazas de los mismos.
Si usted sufre alguna alergia, por favor comuníquese al responsable de sala. IGIC incluido.*



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