

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>	A La Brasa <i>Grilled</i> <i>Gegrillt</i>
Ensaladas Y Sopas <i>Salads And Soups</i> <i>Salate Und Suppen</i>	Guarniciones y Salsas <i>Side Dishes and Sauces</i> <i>Beilagen und Saucen</i>
Clásicos <i>Classics</i> <i>Klassiker</i>	Especialidad <i>Specialities</i> <i>Spezialitäten</i>
Vegetariano <i>Vegetarian</i> <i>Vegetarish</i>	Postres <i>Desserts</i> <i>Nachspeisen</i>

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







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

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

La Parrilla

Entrantes · Starters · Vorspeisen

MP / HB / HP*

-  Jamón al corte 5 J con pan al carbón, tomate y AOVE 35,00 € 10 €
Iberian ham 5J with charcoal bread, tomato and olive oil
Iberischer Schinken 5J mit Brot, Tomate und Olivenöl
-  Anchoa del Cantábrico sobre coca de Algas y mantequilla ahumada 14,00 €
Cantabrian anchovy on algae cracker and smoked butter
Kantabrische Sardelle auf Algencracker und geräucherter Butter
-  Steak tartar de solomillo preparado en mesa 35,00 € 10 €
 *Sirloin steak tartare prepared on the table*
Steak-Tartar am Tisch zubereitet
-  Finas láminas de picaña madurada, lascas de queso de cabra ahumado, alioli de ceniza y encurtidos 21,00 €
Thin slices of matured Sirloin cap, smoked goat cheese, ash aioli and homemade pickles
Fein geschnittener Rinderfilet, geräucherter Ziegenkäse, Aioli und einglegtes Gemüse
-  Carpaccio de carabinero con emulsión de escabeche de mango y crudités 32,00 € 10€
Red prawn carpaccio with mango pickled emulsion and vegetables
Rotes Garnelen-Carpaccio mit Mango-Emulsion und Gemüse

*Suplementos para los clientes en media pensión.

*Supplements for the clients in half pension.

*Ergänzungen für die kunden in halbpension.



MOSTAZA
MUSTARD
SENF
MOUTARD



E-X
SULFITOS
SULFITES
SULFITE
SULFITE



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEO
CRUSTACEAN
KREBSTIERE
CRUSTACÉS



HUEVO
EGGS
EF
OEUF



PERSCADO
FISH
FISCH
POISSON



SOJA
SOY
SOJA
SOJA



LÁCTEOS
MILK
MILCH
LAIT








FUTOS SECOS
NUTS
NUSSÉ
NOIX

La Parrilla

Entrantes · Starters · Vorspeisen

MP / HB / HP*

-   Buñuelo de queso ahumado y boletus con mahonesa verde y alga crujiente 18,00 €
Smoked cheese and porcini fritter with green mayonnaise and crispy seaweed
Geräucherter Käse und Steinpilz Kapfen mit grüner Mayonnaise und Kusprigen Algen
-   Huevo poché ahumado, jugo de pimiento morrón asado, parmentier de papa bonita y velo ibérico 18,00 €
Smoked poached egg, roasted bell pepper juice, canarian potatoes parmentier and Iberian veil
Geräuchertes pochiertes Ei, gerösteter Paprikasaft, kanarische kartoffeln Parmentier und Iberische Schinkenscheibe
-  Puerros confitados a la brasa con alioli de placton marino y vinagreta anguila ahumada 18,00 €
Roasted tender leeks with sea Plankton aioli and smoked eel vinaigrette
Gerösteter zarter Lauch mit Meeresplankton-Aioli und geräucherte Aalvinaigrette

*Suplementos para los clientes en media pensión.

*Supplements for the clients in half pension.

*Ergänzungen für die kunden in halbpension.



MOSTAZA
MUSTARD
SENF
MOUTARD



E-X
SULFITOS
SULFITES
SULFITE
SULFITE



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEO
CRUSTACEAN
KREBSTIERE
CRUSTACÉS



HUEVO
EGGS
EF
OEUF



PERSCADO
FISH
FISCH
POISSON



SOJA
SOY
SOJA
SOJA




LÁCTEOS
MILK
MILCH
LAIT



FUTOS SECOS
NUTS
NUSSÉ
NOIX


La Parrilla

Ensaladas y Sopas · Salads and Soups Salate und Suppen

 Ensalada de tomates en texturas con crema de requesón de cabra, gel de albahaca y perlas de AOVE 16,00 €


Textured tomato salad with goat's curd cream, basil gel and olive oil pearls

Tomatensalat mit Ziegenquarkcreme, Basilikumgel und Olivenölperlen

 Ensalada de raíces, sandía osmotizada en remolacha y crema agria de rábano picante 16,00 €

Root vegetable salad, watermelon osmotized in beetroot and horseradish sour cream

Wurzelgemüsesalat, in Rote Bete osmotisierte Wassermelone und Meerrettich-Sauerrahm

 Ajoblanco de berros sobre bacalao confitado, pesto de berros y tierra de aceituna negra 18,00 €

Watercress Ajoblanco soup with confited cod, watercress pesto and black olive soil

Brunnenkresse-Ajoblanco-Suppe mit kandierter Kabeljau, Brunnenkresse-Pesto und schwarze Olivenerde

 Bullabesa con pescado de roca y marisco, salsa rouille 19,00 €

Bouillabaisse with rock fish and seafood, rouille sauce

Bouillabaisse mit Steinfisch und Meeresfrüchten, Rouillesauce



MOSTAZA
MUSTARD
SENF
MOUTARD



E-X
SULFITOS
SULFITES
SULFITE
SULFITE



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEO
CRUSTACEAN
KREBSTIERE
CRUSTACÉS



HUEVO
EGGS
EF
OEUF



PERSCADO
FISH
FISCH
POISSON



SOJA
SOY
SOJA
SOJA






LÁCTEOS
MILK
MILCH
LAIT



FUTOS SECOS
NUTS
NUSSÉ
NOIX

La Parrilla

Clásicos · Classics · Klassiker

-  Bacalao confitado a baja temperatura con puré de chirivía, alga Hijiki y licuado de judía verde 28,00 €
Low-temperature confit cod with parsnip puree, Hijiki seaweed and green bean smoothie
Confittierter Kabeljau bei niedriger Temperatur mit Pastinakenpüree, Hijiki-Algen und grünem Bohnen Sosse
-  Cherne con holandesa de naranja sanguina, papa negra y mini verduras ecológicas 32,00 €
Grouper fish with blood orange hollandaise, black canarian potato and organic mini vegetables
Zackenbarsch mit Blutorangen-Hollandaise, schwarzen Kanarischen Kartoffeln und Bio-Minigemüse
-  Lubina a la brasa con espuma de zanahoria, zanahoria baby glaseada y su jugo 32,00 €
Grilled sea bass with carrot foam, glazed baby carrot and its juice
Gegrillter Wolfsbarsch mit Karottenschaum, glasierten Babykarotten



MOSTAZA
MUSTARD
SENF
MOUTARD



SULFITOS
SULFITES
SULFITE
SULFITE



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEO
CRUSTACEAN
KREBSTIERE
CRUSTACÉS



HUEVO
EGGS
EF
OEUF



PERSCADO
FISH
FISCH
POISSON



SOJA
SOY
SOJA
SOJA



LÁCTEOS
MILK
MILCH
LAIT



FUTOS SECOS
NUTS
NUSSÉ
NOIX

La Parrilla

Clásicos · Classics · Klassiker

MP / HB / HP*



Cañón meloso de vaca con aromas de listán negro, especias, cremoso de batata blanca y emulsión de perejil

24,00 €

Beef cannon with canarian sweet wine, spices, creamy white sweet potato and parsley emulsion

Rindfleischkanone mit kanarischem Süßwein, Gewürzen, cremiger weißer Süßkartoffel- und Petersilienemulsion



Pollo Coquelet asado al carbón con beurre blanc de oloroso y puré de castañas

24,00 €

Charcoal-roasted Chicken Coquelet with oloroso beurre blanc and chestnut puree

Gebratenes Hähnchen-Coquelet mit oloroso Beurre Blanc und Kastanienpüree

Solomillo de vaca premium
Corte magro y jugoso que resalta la pureza de la carne

35,00 € 10 €

*Premium beef sirloin
Lean and juicy cut that highlights the purity of the meat*

*Premium Rinderfilet
Magerer und saftiger Schnitt,
der die Reinheit des Fleisches hervorhebt*

Cochinillo crujiente con jugo anisado y calabaza asada

32,00 €

*Crispy suckling pig with aniseed juice and roasted pumpkin
Knuspriges Spanferkel mit Anis und geröstetem Kürbis*



MOSTAZA
MUSTARD
SENF
MOUTARD



E-X
SULFITOS
SULFITES
SULFITE
SULFITE



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEO
CRUSTACEAN
KREBSTIERE
CRUSTACÉS



HUEVO
EGGS
EF
OEUF



PERSCADO
FISH
FISCH
POISSON



SOJA
SOY
SOJA
SOJA













LÁCTEOS
MILK
MILCH
LAIT



FUTOS SECOS
NUTS
NUSSÉ
NOIX

La Parrilla

Vegetariano · Vegetarian · Vegetarisch

-  Ensalada de tomates en texturas con crema de requesón de cabra, gel de albahaca y perlas de AOVE  18,00 €
Textured tomato salad with goat's curd cream, basil gel and olive oil pearls
Tomatensalat mit Ziegenquarkcreme, Basilikumgel und Olivenölperlen
-  Ensalada de raíces acevichadas, mostaza, kimchee y coco en texturas  16,00 €
Root vegetable salad, watermelon osmotized in beetroot and horseradish sour cream
Wurzelgemüsesalat, in Rote Bete osmotisierte Wassermelone und Meerrettich-Sauerrahm.
-  Ajoblanco de berros con pesto de berros y tierra de aceituna negra  16,00 €
Ajoblanco soup of watercress with watercress pesto and black olive earth
Brunnenkresse-Ajoblanco-Suppe, Brunnenkresse-Pesto und schwarze Olivenerde
-  Puerros confitados a la brasa con alioli de placton y vinagreta  16,00 €
Roasted tender leeks with Plankton aioli and smoked eel vinaigrette
Gerösteter zarter Lauch mit Plankton-Aioli und geräucherter Aalvinaigrette.
-  Verduras de temporada a la parrilla con parmentier de ajos confitados  18,00 €
Grilled seasonal vegetables with confit garlic parmentier
Gegrilltes Gemüse der Saison mit konfitiertem Knoblauchparmentier



MOSTAZA
MUSTARD
SENF
MOUTARD



E-X
SULFITOS
SULFITES
SULFITE
SULFITE



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEO
CRUSTACEAN
KREBSTIERE
CRUSTACÉS



HUEVO
EGGS
EF
OEUF



PERSCADO
FISH
FISCH
POISSON



SOJA
SOY
SOJA
SOJA



LÁCTEOS
MILK
MILCH
LAIT



FUTOS SECOS
NUTS
NUSSÉ
NOIX



Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch

IGIC incluido / Taxes included / Steuern inbegriffen

La Parrilla

A La Brasa · Grilled · Gegrillt

MP / HB / HP*

New York Steak de vaca madurada Sabor intenso y textura exquisita (500 g) <i>Matured New York Steak Intense flavor and exquisite texture (500 g)</i> <i>Gereiftes New York Steak Intensiver Geschmack und exquisite Textur (500 g)</i>	45,00 €	20 €
Tomahawk madurado a la brasa (2 kg aprox.) <i>Grilled Tomahawk (2 kg approx.)</i> <i>Gegrillter Tomahawk (ca. 2 kg)</i>	135,00 €	98 €
Chuletón de vaca madurado. Pieza jugosa que levela la profundidad de su sabor (aprox. 1 kg) <i>Matured Beef steak. Juicy piece that levels the depth of its flavor (approx. 1 kg)</i> <i>Gereiftes Rindersteak. Saftiges Stück, das die Tiefe seines Geschmacks ausgleicht (ca. 1 kg).</i>	90,00 €	70 €
Chateaubriand. Un corte exquisito de vaca, tierno y suave, con textura aterciopelada y sabor limpio (700 g aprox) <i>Chateaubriand. An exquisite cut of beef, tender and soft, with a velvety texture and a clean taste (700 g approx.)</i> <i>Chateaubriand. Ein exquisites Stück Rindfleisch, zart und weich, mit samtiger Textur und klarem Geschmack (ca. 700 g)</i>	80,00 €	50 €
Cowboy Steak. Rack Chuletón madurado Corte robusto y jugoso, al estilo americano (900 g aprox) <i>Cowboy Steak. Matured Ribeye Rack. Robust and juicy cut, American style (900 g approx.)</i> <i>Cowboy-Steak. Gereiftes Ribeye-Rack. Kräftiger und saftiger Schnitt nach amerikanischer Art (ca. 900 g)</i>	90,00 €	70 €

*Suplementos para los clientes en media pensión.

*Supplements for the clients in half pension.

*Ergänzungen für die kunden in halbpension.



MOSTAZA
MUSTARD
SENF
MOUTARD



E-X
SULFITOS
SULFITES
SULFITE
SULFITE



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEO
CRUSTACEAN
KREBSTIERE
CRUSTACÉS



HUEVO
EGGS
EF
OEUF



PERSCADO
FISH
FISCH
POISSON



SOJA
SOY
SOJA
SOJA




LÁCTEOS
MILK
MILCH
LAIT



FUTOS SECOS
NUTS
NUSSÉ
NOIX

La Parrilla

Guarniciones · Side Dishes · Beilagen

Ensalada verde con cebolleta fresca <i>Green salad with fresh chives</i> <i>Grüner Salat mit frischem Schnittlauch</i>	7,00 €
Verdura a la parrilla <i>Grilled vegetables</i> <i>Gegrilltes Gemüse</i>	8,00 €
Papas bonitas <i>Canarian prinkled potatoes</i> <i>Kanarische Kartoffeln</i>	10,00 €
Papas puente nuevo <i>Pont Neuf potatoes</i> <i>Pont Neuf Kartoffeln</i>	8,00 €
 Parmentier trufado <i>Truffled Parmentier</i> <i>Trüffelparmentier</i>	8,00 €

Salsas · Sauces · Soßen

Demiglace <i>Demiglace</i> <i>Demiglace</i>	5,00 €
Bearnesa <i>Béarnaise</i> <i>Béarnaise</i>	5,00 €
Chimichurri <i>Chimichurri</i> <i>Chimichurri</i>	5,00 €



MOSTAZA
MUSTARD
SENF
MOUTARD



E-X

SULFITOS
SULFITES
SULFITE
SULFITE



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEO
CRUSTACEAN
KREBSTIERE
CRUSTACÉS



HUEVO
EGGS
EF
OEUF



PERSCADO
FISH
FISCH
POISSON



SOJA
SOY
SOJA
SOJA









LÁCTEOS
MILK
MILCH
LAIT



FUTOS SECOS
NUTS
NUSSÉ
NOIX

La Parrilla

Especialidades · Specialities · Spezilitäten

- | | | |
|--|--|----------|
|    | Degustación Bogavante (3 pases).
<i>Lobster Tasting (3 passes).</i>
<i>Hummerverskostung (3 Durchgänge).</i> | 180,00 € |
|    | Bogavante a la Parrilla o Thermidor.
<i>Grilled Lobster or Thermidor.</i>
<i>Gegrillter Hummer oder Thermidor.</i> | 150,00 € |

**Reserva con antelación 48 horas. Para 2 personas*

**Book 48 hours in advance. For 2 persons*

**48 Stunden im Voraus buchen. Für zwei Personen*



MOSTAZA
MUSTARD
SENF
MOUTARD



SULFITOS
SULFITES
SULFITE
SULFITE



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEO
CRUSTACEAN
KREBSTIERE
CRUSTACÉS



HUEVO
EGGS
EF
OEUF



PERSCADO
FISH
FISCH
POISSON



SOJA
SOY
SOJA
SOJA



LÁCTEOS
MILK
MILCH
LAIT








FUTOS SECOS
NUTS
NUSSÉ
NOIX

La Parrilla

Postres · Desserts · Nachspeisen

MP / HB / HP*

-  Piña canaria asada con miel de palma, reducción de tepache y helado de piña 12,00 €
Roasted Canarian pineapple with palm honey, tepache reduction and pineapple ice cream
Geröstete kanarische Ananas mit Palmenhonig, Tepache-Reduktion und Ananaseis
-  Milhojas de hojaldre con praliné de pistacho y chantilly 12,00 €
Puff pastry millefeuille with pistachio and chantilly praline
Blätterteig-Millefeuille mit Pistazien und Chantilly-Praliné
-  Cremoso de chocolate intenso con bizcocho bañado en moca y PX, con teja de chocolate *Blond Dulcey* 13,00 €
Creamy intense chocolate with sponge cake dipped in mocha and PX, topped with Blond Dulcey chocolate tile
Cremige, intensive Schokolade mit in Mokka und PX getauchtem Biskuitkuchen, garniert mit Blond Dulcey-Schokoladentafel
-  Bizcocho con crema de naranja, merengue tostado, tierra de azahar y helado de mascarpone. 12,00 €
Sponge cake with orange cream, toasted meringue, orange blossom and mascarpone paste.
Biskuitkuchen mit Orangencreme, geröstetem Baiser, Orangenblüten und Mascarponepaste.
- Fruta tropical con sorbete de parchita. 14,00 €
Tropical fruit with passion fruit sorbet.
Tropische Früchte mit Passionsfruchtsorbet.
-  Carro de quesos canarios artesanos de leche cruda con frutos secos y confituras. 18,00 € 8 €
Selection of artisan cheeses, nuts and preserves.
Käsewagen mit handwerklich hergestellten kanarischen Rohmilchkäsen, Nüssen und Konfitüren.



MOSTAZA
MUSTARD
SENF
MOUTARD



E-X
SULFITOS
SULFITES
SULFITE
SULFITE



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEO
CRUSTACEAN
KREBSTIERE
CRUSTACÉS



HUEVO
EGGS
EF
OEUF



PERSCADO
FISH
FISCH
POISSON



SOJA
SOY
SOJA
SOJA



LÁCTEOS
MILK
MILCH
LAIT



FUTOS SECOS
NUTS
NUSSÉ
NOIX

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