



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

Menú Ejecutivo

Restaurante Palmera Real

del 29 Abril al 29 de Mayo 2024 | de 13:30h a 16:30h

Entrantes a compartir

Gyoza de cochino negro con salsa de tamarindo

Croquetas de puchero canario

Tosta de pan brioche con anchoa del Cantábrico y crema de berenjena

Principal a elegir

Arroz con presa ibérica y setas

Arroz meloso de carrillera con verduras ecológicas

Fideo Rossejat negro con pulpo asado

Postre

Tarta de queso flor

Bebida

Copa de vino de la casa

Agua Mineral

Café



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

Executive Menu

Restaurant Palmera Real

29 April to 29 de May 2024 | from 1:30 p.m. to 4:30 p.m.

Starters to share

Black pork Gyoza with tamarind sauce

Canarian stew croquettes

Brioche toast with Cantabrian anchovy and eggplant cream

Main course to choose

Rice with Iberian pork tenderloin and mushrooms

Meloso rice with cheek and organic vegetables

Black Rossejat noodles with roasted octopus

Dessert

Cheesecake flower

Drink

Glass of house wine

Mineral water

Coffee



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

Executive-Menü

Restaurant Palmera Real

29 April bis 29 de Mai 2024 | 13:30 Uhr bis 16:30 Uhr

Vorspeisen zum teilen

Schwarze Schweine-Gyoza mit Tamarindensauce

Kanarische Eintopfkroketten

Brioche-Toast mit Kantabrischer Sardelle
und Auberginencreme

Hauptgang zur auswahl

Reis mit iberischem Schweinefilet und Pilzen

Meloser Reis mit Backenfleisch und Bio-Gemüse

Schwarze Rossejat-Nudeln mit gebratenem Oktopus

Nachtisch

Käsekuchenblume

Getränk

Glas Hauswein

Mineralwasser

Kaffee