



# PALMERA REAL



HOTEL BOTÁNICO  
& The Oriental Spa Garden



# PALMERA REAL

## ÍNDICE · INDEX

### ENTRANTES

*Starters · Vorspeisen*

### ENSALADAS Y SOPAS

*Salads and soups*

*Salate Und Suppen*

### SNACKS

*Snacks · Snacks*

### PASTA

*Pasta · Nudeln*

### PESCADOS

*Fish · Fisch*

### CARNES

*Meat · Fleisch*

### ARROCES MIN. 2 PAX

*Rice Min. 2 Pax/Pvp X Pax*

*Reis Min. 2 Pax/Pvp X Pax*

### POSTRES

*Desserts*

*Nachtisch*

\* Servicio Pan y mantequilla 2.85€ x pax /  
Bread and butter service. / Brot- und Butterservice.




*Consultar los suplementos para los clientes en MP y PC, de nuestras sugerencias diarias. Verduras de nuestra huerta.  
Consult the supplements for the clients in HP and FB, of our daily suggestions. Vegetables of our gardens.  
Konsultieren Sie die Ergänzungen für die Kunden in HP und VP, unserer täglichen Vorschläge. Gemüse aus unseren Gärten.*



# PALMERA REAL


## ENTRANTES

### STARTERS · VORSPEISEN

   **PAPAS BONITAS CON MOJO ROJO DE PIMIENTA PALMERA Y MOJO VERDE DE CILANTRO** 12€


*Princkled potatoes with red pepper sauce and green sauce.*

*Karanische Kartoffeln mit roter Pfeffersauce und grüner Sauce.*

 **PULPO ASADO EN CAMA DE BATATA Y SALSA DE ALMOGROTE** ●● 18€

*Roasted octopus over sweet potato and almogrote sauce.*

*Gebratener Oktopus auf Süßkartoffel-Almogrote-Sosse.*

 **TARTAR DE ATÚN DE LAS COSTAS CANARIAS CON YEMA CURADA, AGUACATE Y LIMA** ●●●●● 18€

*Tuna tartare from the Canary coasts with cured yolk, avocado and lime.*

*Thunfischtatar von der kanarischen Küste mit gepökeltem Eigelb, Avocado und Limette.*

**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO** ●●● 12,50€


*Iberian ham croquettes.*

*Krokette mit iberischem Schinken.*

 **JAMÓN IBÉRICO 5 J CON PAN TOMACA** 35€

*5J Iberian ham with Tomaca bread.*

*5J iberischer Schinken mit Tomaca-Brot.*

 **QUESO CANARIO A LA PLANCHA CON MIEL DE PALMA Y MOJOS CANARIOS** ● 15€



*Grilled Canarian cheese with palm honey and Canarian mojos.*

*Gegrillter kanarischer Käse mit Palmenhonig und kanarischen Mojos.*

 **CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA DE GOFIO TOSTADO** ●●●●● 16€

*Roman style fried squid with toasted gofio.*

*Gebratener Tintenfisch nach römischer Art mit geröstetem Gofio.*

  **PANACHÉ DE VERDURAS DE TEMPORADA CON HUEVO DE CORRAL A BAJA TEMPERATURA** ●● 15€


*Seasonal vegetable panaché with free-range egg.*

*Saisonales Gemüse-Panaché mit Eiern aus Freilandhaltung.*



 Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch

 KM 0 / KM 0 / KM 0

 Comida saludable / Healthy food / Gesunde Ernährung

IGIC incluido / Taxes included / Steuern inbegriffen



# PALMERA REAL

## ENSALADAS Y SOPAS

SALADS AND SOUPS · SALATE UND SUPPEN

ENSALADA CÉSAR DE POLLO DE  
CORRAL CON BACON Y LÁMINAS  
DE PARMESANO ●●●●● 17€

*Free-range chicken Caesar salad with bacon and  
Parmesan flakes.*

*Freilandhuhn-Caesar-Salat mit Speck  
und Parmesanflocken.*

ENSALADA BOTÁNICO DE  
SALMÓN AHUMADO ●●●●● 18€

*Smoked Salmon Salad.*

*Geräucherter Lachssalat.*

ENSALADA CANARIA DE  
AGUACATE Y QUESO TIERNO DE  
CABRA CON VINAGRETA  
DE ORÉGANO Y MIEL  
DE PALMA ●●●●● 17€

*Canarian avocado and soft goat cheese salad  
with oregano and palm honey vinaigrette.*

*Kanarischer Avocado-Ziegenkäse-Salat mit  
Oregano- und Palmenhonig-Vinaigrette.*

SALMOREJO CORDOBÉS CON  
SARDINA AHUMADA  
Y ENCURTIDOS ●●●●● 12€

*Cordovan salmorejo with smoked sardines  
and pickles.*

*Cordovan-Salmorejo mit geräucherten Sardinen  
und Gurken.*

VICHYSOISSE DE BERROS  
CON TACO DE BACALAO A 63  
GRADOS ●●●●● 12€

*Watercress vichysoisse with cod fish.*

*Brunnenkresse-Vichysoisse mit Kabeljau.*



Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch



KM 0 / KM 0 / KM 0



Comida saludable / Healthy food / Gesunde Ernährung

IGIC incluido / Taxes included / Steuern inbegriffen



# PALMERA REAL

## SNACKS

TRAMEZZINI DE GAMBAS Y  
SALMÓN AHUMADO CON SALSA  
DE MARISCO ●●●●●●●● 18€

*Prawn and smoked salmon tramezzini with seafood sauce.*

*Garnelen- und Räucherlachs-Tramezzini mit Meeresfrüchtesauce.*

TRIKINI DE YORK Y  
QUESO EMMENTAL ●●●● 16€


*York and Emmental Trikini sandwich.*

*Yorker und Emmentaler Trikini-Sandwich.*

BRIOCHE DE ROAST BEEF CON  
MOSTAZA, ENCURTIDOS  
Y RÚCULA ●●●●●●●● 18€

*Roast beef brioche with mustard, pickles and rucula.*


*Rinderbraten-Brioche mit Senf, Gurken und Rucola.*

  SANDWICH VEGETAL CON  
PAN DE CEREALES ●●●● 15€

*Vegetarian sandwich with cereals bread.*


*Vegetarisches Sandwich mit Samenbrot.*

SANDWICH CLUB  
BOTÁNICO ●●●●●●●● 18€

 HAMBURGUESA DE ANGUS  
CON QUESO DE FLOR,  
MAHONESA DE CILANTRO Y  
KETCHUP DE MOJO 19€

*Angus burger with flower cheese, coriander mayonnaise and mojo ketchup.*

*Angus-Burger mit Blumenkäse, Koriander-Mayonnaise und Mojo-Ketchup.*

 FISH AND CHIPS DE BACALAO  
CON PAPA NEGRA Y  
SALSA TÁRTARA ●●●●●●●● 24€

*Fish and chips with black potatoes and tartar sauce.*

*Fish and Chips mit schwarzen Kartoffeln und Remoulade.*

ALITAS DE POLLO DE CORRAL  
CON PICO DE GALLO DE  
TAMARINDO, JALAPEÑOS  
Y CILANTRO ●●●●●●●● 18€

*Free range chicken wings with tamarind pico de gallo, jalapeños and coriander.*

*Hähnchenflügel aus Freilandhaltung mit Tamarinde, Pico de Gallo, Jalapeños und Koriander.*



 Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch  KM 0 / KM 0 / KM 0  Comida saludable / Healthy food / Gesunde Ernährung

IGIC incluido / Taxes included / Steuern inbegriffen



# PALMERA REAL

## PASTA

### PASTA · NUDELN

TAGLIATELLE AL HUEVO CON SALSA PUTANESCA ●●● 19€

*Egg tagliatelle with putanesca sauce*

*Eier Tagliatelle mit Putanesca Sosse*

 PENNE RIGATE A LA NAPOLITANA ●● 19€

*Penne rigate with Neapolitan sauce*

*Penne Rigate im neapolitanischen Sosse*

ESPAGUETI AL PESTO CON QUESO CURADO DE CABRA ●●●● 21€

*Pesto spaghetti with cured goat cheese*

*Pesto Spaghetti mit gereiftem Ziegenkäse*



 Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch  KM 0 / KM 0 / KM 0  Comida saludable / Healthy food / Gesunde Ernährung

IGIC incluido / Taxes included / Steuern inbegriffen



# PALMERA REAL

## PESCADO

FISH · FISCH

LOMO DE MERLUZA CON  
VINAGRETA DE TOMATE,  
HIERBAS Y CHIPS  
DE BATATA ●● 32€

*Hake with tomato vinaigrette, herbs and sweet potato chips.*

*Seehecht mit Tomatenvinaigrette, Kräutern und Süßkartoffelchips.*

  PESCADO DE LONJA AL  
ESTILO DEL CHEF ● 30€

*Chef-style fish from the market.*

*Fisch vom Markt nach Chef-Art.*

 CHERNE AL GRILL CON  
VERDURAS DE TEMPORADA Y  
PAPAS BONITAS ● 30€

*Grilled grouper with seasonal vegetables and prickled potatoes.*

*Gegrillter Zackenbarsch mit Gemüse der Saison und Salzkartoffeln.*

## CARNES

MEAT · FLEISCH

POLLO TOMATERO AL HORNO  
CON PAPAS ASADAS Y  
HOJAS VERDES ● 23€

*Baked chicken with roasted potatoes and green leaves.*

*Gebackenes Hähnchen mit Bratkartoffeln und grünen Blättern.*

MEDALLONES DE SOLOMILLO  
DE BUEY NACIONAL AL AJO  
TOSTADO CON CHAMPIÑONES  
Y VERDURAS ● 32€

*Beef tenderloin medallions with toasted garlic, mushrooms and vegetables.*

*Rinderfiletmedaillons mit geröstetem Knoblauch, Pilzen und Gemüse.*

CHULETÓN MADURADO DE  
VACA CON PIMIENTO DE  
CRISTAL, ESPÁRRAGOS  
Y PAPAS DELUXE (MIN. 2 PAX)  
PVP X PAX ● 36€


*Aged T-bone steak with crystal peppers, asparagus and Deluxe potatoes (min. 2 pax) PVP x pax.*

*Gereiftes T-Bone-Steak mit Kristallpaprika, Spargel und Deluxe-Kartoffeln (mind. 2 Personen) PVP x Personens.*



 Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch

 KM 0 / KM 0 / KM 0

 Comida saludable / Healthy food / Gesunde Ernährung

IGIC incluido / Taxes included / Steuern inbegriffen



# PALMERA REAL

## ARROCES MIN. 2 PAX

RICE MIN. 2 PAX/PVP X PAX · REIS MIN. 2 PAX/PVP X PAX

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE PVP X PAX ●●●● 36€

*Creamy Lobster Rice.  
Cremiger Hummerreis.*

ARROZ NEGRO CON CHIPIRÓN DE POTERA, ALI OLI DE HIERBAS Y KATSOBUSHI ●●●● 24€

*Black rice with squid, herb ali oli and Katsobushi.  
Schwarzer Reis mit Tintenfisch, Kräuter-Ali-Oli und Katsobushi.*

ARROZ MELOSO DE CARRILLERA DE COCHINO NEGRO Y MINI VERDURAS ECOLÓGICAS ● 24€

*Sticky rice with black pork cheeks and mini organic vegetables.*

*Klebreis mit schwarzen Schweinebacken und Mini-Bio-Gemüse.*

ARROZ CON CHULETÓN Y TUÉTANO A LA BRASA ● 38€

*Rice with T-bone steak and grilled marrow.  
Reis mit T-Bone-Steak und gegrilltem Mark.*



Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch KM 0 / KM 0 / KM 0 Comida saludable / Healthy food / Gesunde Ernährung

IGIC incluido / Taxes included / Steuern inbegriffen





# PALMERA REAL

## POSTRES

### DESSERTS · NACHSPEISEN

MOSAICO DE FRUTA DE TEMPORADA 12€

*Seasonal fruit mosaic.*  
*Saisonales Obstmosaik.*

QUESILLO CANARIO CON NATA MONTADA Y CRUJIENTE DE MERENGUE ●● 11€

*Canarian cheese with whipped cream and crunchy meringue.*  
*Kanarischer Käse mit Schlagsahne und knusprigem Baiser.*

COULANT DE GUANAJA CON CREMA DE MANÍ Y HELADO DE VAINILLA BOURBON ●●●●● 12€

*Guanaja coulant with peanut butter and bourbon vanilla ice cream.*  
*Guanaja-Coulant mit Erdnussbutter und Bourbon-Vanille-Eis.*

POLVITO URUGUAYO CON SUSPIROS DE MOYA Y DULCE DE LECHE ●●● 11€

*Uruguayan powder with meringue and caramel sauce.*

*Uruguayisches Pulver mit Baiser und Karamellsauce.*

SURTIDO DE HELADOS CON CHANTILLÍ Y BARQUILLO ● 8€

*Assortment of ice cream with whipped cream and waffle.*

*Auswahl an Eis mit Schlagsahne und Waffel.*

TARTAS DE NUESTRO OBRADOR ●●●●● 7,50€

*Homemade Cakes.*  
*Hausgemachte Kuchen.*



Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch KM 0 / KM 0 / KM 0 Comida saludable / Healthy food / Gesunde Ernährung

IGIC incluido / Taxes included / Steuern inbegriffen



# PALMERA REAL

## CARTA DE VINOS

WINE LIST · WEINKARTE

### CHAMPAGNE



TAITTINGER BRUT RESERVA	19€   98€
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	105€
<i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	
VEUVE CLIQUOT PONSARDIN	130€
<i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	
DOM PERIGNON BLANC	450€
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	

### CHAMPAGNE ROSE

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ	130€
<i>Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>	

### CAVA

FREIXENET BLANC DE BLANCS	9€   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.*



# PALMERA REAL

## VINO BLANCO

WHITE WINE · WEISSWEIN

### **D.O. RUEDA**

2021 PALESTRA HOUSE WINE

*Verdejo*



7€ | 25€

2020 FINCA LA COLINA

*Verdejo*

45€

INFINITUS

*Sauvignon Blanc*

32€

2020 HERMANOS LURTON CUESTA DE ORO

*Verdejo*

48€

### **D.O. RIOJA**

2021 VIÑA BUJANDA

*Viura*

30€

2021 MARQUÉS DE CÁCERES

*Viura*

25€



**PALMERA REAL**

**VINO BLANCO**

WHITE WINE · WEISSWEIN

**D.O. RÍAS BAIXAS**

2021 LAGAR DE CERVERA

*Albariño*

2021 TERRAS GAUDA

*Albariño, Caiño, Loureiro*



26€ | 38€

45€

**D.O. ISLAS CANARIAS**

2021 MARBA BLANCO

*Listán blanco, Gual, Albillo, Forastera Gomera*

2021 BRUMAS DE AYOSA BLANCO

*Listán Blanco*

2021 VIÑÁTIGO

*Marmajuelo*

2021 EL GRIFO

*Malvasía*

28€

26€

45€

45€

*Die hier angebotenen Getränke können Allergene oder Spuren davon enthalten.  
Wenn Sie eine Unverträglichkeit haben, informieren Sie bitte den Abteilungsleiter. Steuern inbegriffen.*



# PALMERA REAL

## VINO TINTO

RED WINE · ROTWEIN

### **D.O. CARIÑENA**

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



7€ | 20€

### **D.O. LA RIOJA**

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

68€

MARQUÉS DE CÁCERES  
*Tempranillo, Graciano, Viura, Malvasía*

35€

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

130€

### **D.O. CASTILLA Y LEÓN**

MAURO  
*Tempranillo, Syrah, Garnacha*

98€

### **D.O. TORO**

PINTIA  
*Tinta de Toro*

130€



# PALMERA REAL

## VINO TINTO

RED WINE · ROTWEIN

### **D.O. RIBERA DEL DUERO**

TORREMILANOS CRIANZA

*Verdejo, Cabernet Sauvignon*



28€



| 48€

MONTECASTRILLO

*Cabernet Sauvignon*

32€

PESQUERA CRIANZA

*Tempranillo*

55€

CARMELO RODERO CRIANZA

*Tempranillo, Cabernet Sauvignon*

60€

TINTO FIGUERO 15 RESERVA

*Tempranillo*

75€

PAGO DE CARRAOVEJAS

*Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot*

104€

VEGA SICILIA VALBUENA 5º RESERVA

*Tempranillo, Merlot*

280€

VEGA SICILIA GRAN RESERVA

*Tempranillos, Cabernet Sauvignon*

920€



**PALMERA REAL**

**VINO TINTO**

*RED WINE · ROTWEIN*



**D.O. ISLAS CANARIAS**

**MARBA TINTO TRADICIONAL**

30€

*Listán Negro, Varietal*

**TAJINASTE TRADICIONAL**

35€

*Listán Negro*

**VIÑÁTIGO ENSAMBLAJE**

46€

*Baboso Negro, Tintilla, Vijariego Negro, Negramoll*

**VIÑÁTIGO ANCESTRAL**

52€

*Baboso Negro, Tintilla*

**CAN**

54€

*Listán Negro de Viñas Viejas, Vijariego Negro*

**EL GRIFO**

40€

*Listán Negro*



# PALMERA REAL

## VINO ROSADO

ROSÉ WINE · ROSÉWEIN

### **D.O. RIBERA DEL DUERO**

MONTECASTRILLO HOUSE WINE

*Tempranillo, Cabernet Sauvignon*



8€ | 30€

### **D.O. NAVARRA**

LAS FINCAS

*Garnacha, Tempranillo*

36€

### **D.O. TENERIFE**

MARBA

*Listán Negro, Varietal*

28€

## VINO DULCE

SWEET WINE · SÜßWEIN

### **D.O. TENERIFE**

PAGOS REVERÓN BLANCO DULCE

*Listán Blanco*

9€ | 40€





# PALMERA REAL

---

*Gracias por su visita.*

*Thank you for your visit.*

*Vielen Dank für Ihren Besuch.*



**HOTEL BOTÁNICO**  
& The Oriental Spa Garden