



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

★★★★★ GL

 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

*Fish
Fisch*

CARNE

*Meat
Fleisch*

VEGETARIANO

*Vegetarian
vegetarisch*

POSTRES

*Desserts
Nachspeisen*

Pan y Focaccia./Bread and Focaccia./ Brot und Focaccia 3 € p.p.

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 Media Pensión y Pensión Completa, de nuestras sugerencias diarias. Verduras de nuestra huerta (km 0). IGIC incluido

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

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

ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

Antipasti a Buffet 19 €

Appetizers Buffet.

Vorspeisen Buffet.



Vitello tonnato de ternera lechal, alcaparrón, brotes y polvo de aceituna negra 19 €

Vitello tonnato with milk-fed veal, caperberry, microgreens and black olive powder.

Vitello tonnato vom Milchkalb mit Kapernapfel, Sprossen und schwarzem Olivenpulver.



Carpaccio de vaca con salsa rosa, parmesano y rúcula 20 €

Beef carpaccio with cocktail sauce, parmesan and arugula.

Rindercarpaccio mit Cocktailsauce, Parmesan und Rucola.



Carpaccio de atún, pesto de pistacho y crema agria de rábano picante 18 €

Tuna carpaccio with pistachio pesto and horseradish sour cream.

Thunfisch-Carpaccio mit Pistazienpesto und Meerrettich-Sauerrahm.



Prosciutto e melone, menta y gorgonzola 16 €

Prosciutto e melone, mint and gorgonzola.

Prosciutto e Melone mit Minze und Gorgonzola.



Tomino asado, pera al Barolo y panceta italiana 16 €

Grilled tomino cheese, Barolo-poached pear and Italian pancetta.

Gegrillter Tomino-Käse, Barolo-Birne und italienische Pancetta.



Arancino de boletus y trufa con espuma de parmigiano 16 €

Boletus and truffle arancino with parmigiano foam.

Arancino mit Steinpilzen, Trüffel und Parmesanschaum.



Parmigiana di melanzane 12 €

Eggplant parmigiana.

Auberginen-Parmigiana.

ENSALADAS Y SOPAS SALADS AND SOUP · SALATE UND SUPPE



Burrata fresca, tomate cherry asado tricolor al balsámico y anchoa del cantábrico

20 €

Fresh burrata, roasted tricolor cherry tomatoes with balsamic and Cantabrian anchovy.

Frische Burrata, dreifarbige Ofen-Kirschtomaten mit Balsamico und Kantabrischer Sardelle.

Ensalada siciliana con aliño de naranja sanguina, hinojo y Kalamata

14 €

Sicilian salad with blood orange, fennel and Kalamata olives.

Sizilianischer Salat mit Blutorangedresseing, Fenchel und Kalamata-Oliven.



Sopa de tomate al estilo Botánico con crema montada

14 €

Tomato soup, Botánico-style, with whipped cream.

Botanico Tomatensuppe mit aufgeschlagener Sahne.










Zuppa di zucca con ricota

12 €

Pumpkin soup with ricota.

Kürbissuppe mit Ricotta.

PASTA Y ARROCES · PASTA AND RICE · PASTA UND REIS

	Tonnarelli “cacio e pepe”	16 €
	<i>Tonnarelli “cacio e pepe”.</i> <i>Tonnarelli “Cacio e Pepe”.</i>	
	Tagliatelle aglio olio e peperoncino con langostinos	19 €
	<i>Tagliatelle aglio, olio e peperoncino with prawns.</i> <i>Tagliatelle Aglio, Olio e Peperoncino mit Garnelen.</i>	
	Tagliolini caseros al tartufo di Alba	19 €
	<i>Homemade tagliolini with Alba truffle.</i> <i>Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel aus Alba.</i>	
	Clásica lasaña boloñesa con pasta fresca casera, salsa napolitana y parmesano	14 €
	<i>Classic Bolognese lasagna with homemade pasta, Neapolitan sauce and parmesan.</i> <i>Klassische Lasagne alla Bolognese mit frischer Pasta, neapolitanischer Sauce und Parmesan.</i>	
	Spaguetti con salsa carbonara tradicional	14 €
	<i>Spaghetti with traditional carbonara sauce.</i> <i>Spaghetti mit traditioneller Carbonara-Sauce.</i>	
	Rigatoni con ragout de carrillera de vaca	18 €
	<i>Rigatoni with beef cheek ragout.</i> <i>Rigatoni mit Rinderbäckchen-Ragout.</i>	
	Gnocchi caseros nero con lubina y crema de guisantes	16 €
	<i>Homemade nero gnocchi with sea bass and pea cream.</i> <i>Hausgemachte schwarze Gnocchi mit Wolfsbarsch und Erbsencreme.</i>	
	Ravioli de trufa, foie y setas	25 €
	<i>Truffle ravioli with foie gras and wild mushrooms.</i> <i>Trüffelravioli mit Foie Gras und Pilzen.</i>	
	Raviolo de asparagi, pecorino y guanciale	14 €
	<i>Asparagus raviolo with pecorino and guanciale.</i> <i>Spargel-Raviolo mit Pecorino und Guanciale.</i>	
	Risotto al pomodoro con mozzarella di bufala	19 €
	<i>Tomato risotto with buffalo mozzarella.</i> <i>Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella.</i>	
	Risotto al azafrán con ossobuco de ternera	25 €
	<i>Saffron risotto with veal ossobuco.</i> <i>Safranrisotto mit Kalbs-Ossobuco.</i>	

PESCADO · FISH · FISCH



Bacalao al horno con costra de tomate seco y alioli de aceituna negra

20 €

Baked cod with sun-dried tomato crust and black olive aioli.

Gebackener Kabeljau mit Kruste aus getrockneten Tomaten und schwarzem Oliven-Aioli.

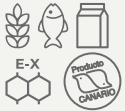


Rodaballo con fondo cacciucco y papa negra

25 € 5 €*

Turbot with cacciucco broth and black potato.

Steinbutt mit Cacciucco-Fond und schwarzer Kartoffel.



Lubina asada, judía verde, gremolata y salsa blanca al prosecco

25 € 5 €*

Roasted sea bass, green beans, gremolata and white Prosecco sauce.

Gebratener Wolfsbarsch, grüne Bohnen, Gremolata und weiße Prosecco-Sauce.

*Suplementos para los clientes en media pensión / Supplements for the clients in half pension / Ergänzungen für die kunden in halbpension

 Mostaza Mustard Senf	 Sulfitos Sulfites Sulfite	 Gluten Gluten Gluten	 Lácteos Milk Milch	 Huevo Eggs Ei	 Soja Soy Soja	 Pescado Fish Fisch	 Crustáceo Crustacean Krebstiere	 Moluscos Molluscs Weichtiere	 Frutos Secos Nuts Trockenfrüchte	 Cacahuètes Peanuts Erdnüsse	 Sésamo Sesame Sesam	 Altramucos Lupins Lupinen	 Apio Celery Sellerie	 Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	 Picante Spicy Schärfe
--	--	---	---	--	--	---	--	---	---	---	--	--	---	---	--

CARNE · MEAT · FLEISCH



Milanesa de Saltimbocca con ensalada verde

25 €

Milanese-style saltimbocca with green salad.

Milanese saltimbocca mit grünem Salat.



Pollo coquelet cacciatore con polenta frita

17 €

Coquelet chicken cacciatore.

Coquelet-Hähnchen Cacciatore mit gebratener Polenta.



Tagliata di manzo, salsa marsala, rúcula y lascas de parmesano

35 € 10 €*

Beef tagliata with Marsala sauce, arugula and parmesan shavings.

Rinder-Tagliata mit Marsala-Sauce, Rucola und Parmesan.



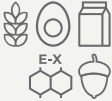

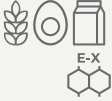

*Suplementos para los clientes en media pensión / Supplements for the clients in half pension / Ergänzungen für die kunden in halbpension

 Mostaza Mustard Senf	 Sulfitos Sulfites Sulfite	 Gluten Gluten Gluten	 Lácteos Milk Milch	 Huevo Eggs Ei	 Soja Soy Soja	 Pescado Fish Fisch	 Crustáceo Crustacean Krebstiere	 Moluscos Molluscs Weichtiere	 Frutos Secos Nuts Trockenfrüchte	 Cacahuetes Peanuts Erdnüsse	 Sésamo Sesame Sesam	 Altramucos Lupins Lupinen	 Apio Celery Sellerie	 Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	 Picante Spicy Schärfe
--	--	---	---	--	--	---	--	---	---	---	--	--	---	---	--

VEGETARIANO · VEGETARIAN · VEGETARISCH

	Tomino asado con pera al Barolo <i>Grilled tomino cheese with Barolo-poached pear.</i> <i>Gegrillter Tomino-Käse mit Barolo-Birne.</i>	15 €
	Aranccino de boletus y trufa con espuma de parmigiano <i>Boletus and truffle arancino with parmigiano foam.</i> <i>Arancino mit Steinpilzen und Trüffel, Parmesanschaum.</i>	16 €
	Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana.</i> <i>Auberginen-Parmigiana.</i>	12 €
	Burrata fresca, tomate cherry asado tricolor al balsámico <i>Fresh burrata, roasted tricolor cherry tomatoes with balsamic.</i> <i>Frische Burrata, dreifarbige ofengeröstete Kirschtomaten mit Balsamico.</i>	19 €
	Ensalada siciliana con aliño de naranja sanguina, hinojo y Kalamata <i>Sicilian salad with blood orange, fennel and Kalamata olives.</i> <i>Sizilianischer Salat mit Blutorangedresseing, Fenchel und Kalamata-Oliven.</i>	14 €
	Sopa de tomate al estilo Botánico con crema montada <i>Botánico-style tomato soup.</i> <i>Tomatensuppe à la Botánico.</i>	14 €
	Zuppa di zucca fría con ricota <i>Chilled pumpkin soup.</i> <i>Kalte Kürbissuppe mit Ricotta.</i>	12 €
	Tonnarelli "cacio e pepe" <i>Tonnarelli "cacio e pepe".</i> <i>Tonnarelli "Cacio e Pepe".</i>	16 €
	Tagliolini caseros al tartufo di Alba <i>Homemade tagliolini with Alba truffle.</i> <i>Hausgemachte Tagliolini mit Alba-Trüffel.</i>	19 €
	Raviolo de asparagi y pecorino <i>Asparagus and pecorino raviolo.</i> <i>Spargel-Pecorino-Raviolo.</i>	14 €
	Risotto al pomodoro con mozzarella di bufala <i>Tomato risotto with buffalo mozzarella.</i> <i>Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella.</i>	19 €

POSTRES · DESSERTS · NACHSPEISEN

	<p>Tiramisú clásico</p>	<p>10 €</p>
	<p><i>Classic tiramisú.</i></p>	
	<p><i>Klassisches Tiramisu.</i></p>	
	<p>Pannacotta de amarena</p>	<p>10 €</p>
	<p><i>Amarena cherry pannacotta.</i></p>	
	<p><i>Pannacotta mit Amarena-Kirsche.</i></p>	
	<p>Flan di panettone al forno</p>	<p>9 €</p>
	<p><i>Baked panettone flan.</i></p>	
	<p><i>Panettone-Ofenflan.</i></p>	
	<p>Bonèt all' Frangelico</p>	<p>10 €</p>
	<p><i>Bonèt al Frangelico.</i></p>	
	<p><i>Bonèt mit Frangelico.</i></p>	
	<p>Delicia de limón</p>	<p>9 €</p>
	<p><i>Lemon delight.</i></p>	
	<p><i>Zitronen-Delikatesse.</i></p>	
	<p>Helados italianos con licor de huevo</p>	<p>9 €</p>
	<p><i>Italian ice cream with egg liqueur.</i></p>	
	<p><i>Italienisches Eis mit Eierlikör.</i></p>	



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

★★★★★ GL

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD