



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*

PESCADO Y CARNE

*Fish and meat
Fisch und 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

	Embutido italiano de la semana cortado en sala	16 €
	<i>Italian cured meat of the week, sliced tableside</i> <i>Italienische Wurstspezialität der Woche, im Gastraum frisch aufgeschnitten</i>	
	Vitello tonnato de ternera lechal, alcaparrón, anchoa, limón y brotes	19 €
	<i>Veal vitello tonnato, caper berries, anchovy, lemon and sprouts</i> <i>Vitello tonnato vom Kalb, Kapernbeeren, Sardelle, Zitrone und Sprossen</i>	
	Carpaccio de solomillo de vaca al estilo Botánico	20 €
	<i>Beef tenderloin carpaccio, Botánico style</i> <i>Rindercarpaccio vom Filet, Botánico-Stil</i>	
	Tartar de atún rojo de nuestras costas, tomate, crujiente de pan, alioli de aceituna negra y brote de cilantro	21 €
	<i>Red tuna tartar from our coasts, tomato, crispy bread, black olive aioli and coriander sprouts</i> <i>Roter Thunfisch tartar, Tomate, knuspriges Brot, schwarze Oliven-Aioli und Koriandersprossen</i>	
	Alcachofa confitada con queso Pecorino y crema de Ndjua picante	14 €
	<i>Confit artichoke with Pecorino cheese and spicy 'nduja cream</i> <i>Konfierte Artischocke mit Pecorino und scharfer 'Nduja-Creme</i>	
	Parmigiana di melanzane	14 €
	<i>Eggplant parmigiana</i> <i>Auberginen-Parmigiana</i>	
	Bresaola con espárrago triguero, eneldo y lascas de Parmigiano	16 €
	<i>Bresaola with green asparagus, dill and Parmesan shavings</i> <i>Bresaola mit grünem Spargel, Dill und Parmesanspänen</i>	
	“Crocchette di Patate” con pulpo al limón	18 €
	<i>“Crocchette di patate” with lemon octopus</i> <i>“Crocchette di patate“ mit Oktopus und Zitrone</i>	
	Fritura de calamares con salsa tártara	21 €
	<i>Fried squid with tartar sauce</i> <i>Frittierte Calamari mit Tartarsauce</i>	

PASTA Y ARROCES · PASTA AND RICE · PASTA UND REIS

	Tagliatelle caseros con langostino salvaje y cherry tricolor	21 €
	<i>Homemade tagliatelle with wild prawns and tricolor cherry tomatoes</i> <i>Hausgemachte Tagliatelle mit wilden Garnelen und bunten Kirschtomaten</i>	
	Tagliolini caseros con trufa de temporada	21 €
	<i>Homemade tagliolini with seasonal truffle</i> <i>Hausgemachte Tagliolini mit saisonalem Trüffel</i>	
	Spaguetti con salsa a elegir:	
	Carbonara 17 €	 Pesto 16 €
	Aglie e olio 16 €	 Arrabiata 16 €
		 Boloñesa 17 €
		 Vongole 21 €
	Strozapreti caseros con cantarelas, tomillo y limón	18 €
	<i>Homemade strozzapreti with chanterelles, thyme and lemon</i> <i>Hausgemachte Strozzapreti mit Pfifferlingen, Thymian und Zitrone</i>	
	Clásica lasaña boloñesa con pasta casera	18 €
	<i>Classic lasagna Bolognese with homemade pasta</i> <i>Klassische Lasagne Bolognese mit hausgemachter Pasta</i>	
	Rigatoni amatriciana	18 €
	Mezzaluna de carrillera de vaca caseros con crema ligera de papa y gremolata	19 €
	<i>Homemade mezzaluna stuffed with beef cheek, light potato cream and gremolata</i> <i>Hausgemachte Mezzaluna mit Rinderbäckchenfüllung, Kartoffelcreme und Gremolata</i>	
	Gnocchi casero de boniato asado “burro e salvia”	18 €
	<i>Homemade roasted sweet potato gnocchi, burro e salvia</i> <i>Hausgemachte Süßkartoffel-Gnocchi mit Butter und Salbei</i>	
	Raviolis caseros de setas y trufa con salsa de Foie	25 €
	<i>Homemade mushroom and truffle ravioli with foie gras sauce</i> <i>Hausgemachte Ravioli aus Pilzen und Trüffel in Foie Grass Sosse</i>	
	Risotto Nero con calamar	21 €
	<i>Black risotto with squid</i> <i>Schwarzes Risotto mit Tintenfisch</i>	
	Risotto al pomodoro con mozzarella di bufala	19 €
	<i>Tomato risotto with buffalo mozzarella</i> <i>Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella</i>	

PESCADO Y CARNE FISH AND MEAT · FISCH UND FLEISCH

	Cotoletta alla milanese con ensalada de hojas verdes <i>Cotoletta alla milanese with green leaf salad</i> <i>Cotoletta alla milanese mit Blattsalat</i>	26 €	
	Pollo coquelet cacciatore con polenta frita <i>Coquelet chicken cacciatore</i> <i>Coquelet-Hähnchen Cacciatore mit gebratener Polenta</i>	25 €	
	Tagliata de solomillo de vaca, salsa de oporto y balsámico, rúcula y lascas de parmesano <i>Beef tenderloin tagliata with port and balsamic sauce, rocket salad and Parmesan shavings</i> <i>Rinderfilet-Tagliata mit Portwein-Balsamico-Sauce, Rucola und Parmesanspänen</i>	35 €	5 €*
	Salmón asado con salsa holandesa cítrica al eneldo y espárrago triguero <i>Roasted salmon with citrus hollandaise, dill and green asparagus</i> <i>Gebratener Lachs mit Zitrus-Hollandaise, Dill und grünem Spargel</i>	25 €	
	Lubina de nuestras costas con cremoso de coliflor y couscous de pistacho <i>Local sea bass with cauliflower cream and pistachio couscous</i> <i>Wolfsbarsch von unseren Küsten mit Blumenkohlcreme und Pistazien-Couscous</i>	35 €	5 €*
	Bacalao, crema de habas secas y escarola salteada <i>Cod with dried broad bean cream and sautéed escarole</i> <i>Kabeljau mit Creme aus getrockneten Ackerbohnen und sautiertem Kraussalat</i>	25 €	







*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 Mollucs 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

	Alcachofas confitadas con queso Pecorino y crema de coliflor <i>Confit artichoke with Pecorino cheese and cauliflower cream</i> <i>Konfierte Artischocke mit Pecorino und Blumenkohlcreme</i>	14 €
	Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i> <i>Auberginen-Parmigiana</i>	16 €
	Burrata con caponata agri dulce y velo de tomate <i>Burrata with sweet and sour caponata and tomato veil</i> <i>Burrata mit süß-saurer Caponata und Tomatenschleier</i>	20 €
	Ensalada de tomates de temporada con Straciatella y albahaca <i>Seasonal tomato salad with straciatella and basil</i> <i>Tomatensalat der Saison mit Straciatella und Basilikum</i>	16 €
	Ensalada verde aliñada con yogurt, balsámico blanco, limón, parmesano rallado, pimienta rosa y rabanito <i>Green salad with yogurt dressing, white balsamic, lemon, grated Parmesan, pink pepper and radish</i> <i>Grüner Salat mit Joghurt-Dressing, weißem Balsamico, Zitrone, geriebenem Parmesan, rosa Pfeffer, Radieschen und Mozzarellaperlen</i>	16 €
	Queso Tomino asado sobre cama de rúcula y pesto de frutos secos con semillas y miel de palma <i>Roasted tomino cheese on arugula with nut pesto, seeds and palm honey</i> <i>Gebratener Tomino Käse mit Rucola und Nuss-Pesto, Samen und Palmhonig</i>	18 €
	Sopa de tomate al estilo Botánico con crema montada y crujiente de pan <i>Botánico-style tomato soup with whipped cream and crispy bread</i> <i>Tomatensuppe nach Art des Botánico mit aufgeschlagener Sahne und knusprigem Brot</i>	14 €
	Tagliolini caseros con trufa de temporada <i>Homemade tagliolini with seasonal truffle</i> <i>Hausgemachte Tagliolini mit saisonalem Trüffel</i>	21 €
	Strozapreti caseros con cantarelas, tomillo y limón <i>Homemade strozapreti with chanterelles, thyme and lemon</i> <i>Hausgemachte Strozapreti mit Pfifferlingen, Thymian und Zitrone</i>	18 €
	Gnocchi casero de boniato asado "burro e salvia" <i>Homemade roasted sweet potato gnocchi, burro e salvia</i> <i>Hausgemachte Süßkartoffel-Gnocchi mit Butter und Salbei</i>	18 €
	Risotto al pomodoro con mozzarella di bufala <i>Tomato risotto with buffalo mozzarella</i> <i>Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella</i>	19 €

POSTRES · DESSERTS · NACHSPEISEN

	<p>Millefoglie de chantilly y amarena <i>Millefeuille with Chantilly cream and amarena cherries</i> <i>Millefeuille mit Chantilly und Amarenakirschen</i></p>	<p>12 €</p>
	<p>Tiramisú clásico <i>Classic tiramisú</i> <i>Klassisches Tiramisu</i></p>	<p>12 €</p>
	<p>Profiteroles de crema con salsa de chocolate Guanaja 70% <i>Cream profiteroles with 70% Guanaja chocolate sauce</i> <i>Windbeutel mit Creme und 70% Guanaja-Schokoladensauce</i></p>	<p>12 €</p>
	<p>Pannacotta con espuma de maracuyá <i>Panna cotta with passion fruit foam</i> <i>Panna cotta mit Passionsfruchtschaum</i></p>	<p>12 €</p>
	<p>Torta Tenerina con helado de mascarpone <i>Torta Tenerina with mascarpone ice cream</i> <i>Torta Tenerina mit Mascarpone-Eis</i></p>	<p>12 €</p>
	<p>Sorbetes y Helados italianos con licor de huevo <i>Italian ice creams with egg liqueur</i> <i>Italienische Eissorten mit Eierlikör</i></p>	<p>12 €</p>
	<p>Fruta de temporada <i>Seasonal fruit</i> <i>Saisonales Obst</i></p>	<p>12 €</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