il pappagallo

cocina mediterránea

HOTEL BOTÁNICO

& The Oriental Spa Garden

★★★★★GL

A MEMBER OF THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

il pappagallo
cocina mediterránea

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

VEGANO
Vegan
Vegan

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
HP. 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. Gemusë aus unseren Gärten (km 0). Steuern inbregriffen

il pappagallo
cocina mediterránea

ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

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

Mostaza Mustard Senf | E-X 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 | Altramuces Lupins Lupinen | Apio Celery Sellerie

Vegano Vegan Vegan | Picante Spicy Schärfe | Certificado MSC en origen MSC certification at source MSC-Zertifizierung am Ursprung | Certificado AENOR en origen AENOR certification at source AENOR-Zertifizierung am Ursprung | Producto Canario Canarian Product Kanarisches Produkt | Sin Gluten Gluten-free Glutenfrei | Sin Lactosa Lactose-free Laktosefrei

il pappagallo
cocina mediterránea

ENSALADAS Y SOPAS
SALADS AND SOUP · SALATE UND SUPPE

	PVP	MP/HP*
Burrata con caponata agridulce y velo de tomate *Burrata with sweet and sour caponata and tomato veil* *Burrata mit süß-saurer Caponata und Tomatenvelouté*	20 €	
Ensalada de tomates de temporada con straciatella y albahaca *Seasonal tomato salad with stracciatella and basil* *Tomatensalat der Saison mit Stracciatella und Basilikum*	16 €	
Ensalada verde aliñada con yogurt, balsámico blanco, limón, parmesano rallado, pimienta rosa y rabanito *Green salad with yogurt dressing, white balsamic, lemon, grated Parmesan, pink pepper and radish* *Grüner Salat mit Joghurt-Dressing, weißem Balsamico, Zitrone, geriebenem Parmesan, rosa Pfeffer und Radieschen*	16 €	
Queso Tomino asado sobre cama de rúcula y pesto de frutos secos con semillas y miel de palma *Roasted tomino cheese on arugula with nut pesto, seeds and palm honey* *Gebratener Tomino Käse mit Rucola und Nuss-Pesto, Samen und Palmhonig*	18 €	
Sopa de tomate al estilo Botánico con crema montada y crujiente de pan *Botánico-style tomato soup with whipped cream and crispy bread* *Tomatensuppe nach Art des Botánico mit aufgeschlagener Sahne und knusprigem Brot*	14 €	
Minestrone	14 €	
Bullabessa	28 €	
Con bogavante *With Lobster* *Mit Hummer*	45 €	15 €

**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 · Altramuces Lupins Lupinen · Apio Celery Sellerie

Vegano Vegan Vegan · Picante Spicy Schärfe · Certificado MSC en origen MSC certification at source MSC-Zertifizierung am Ursprung · Certificado AENOR en origen AENOR certification at source AENOR-Zertifizierung am Ursprung · Producto Canario Canarian Product Kanarisches Produkt · Sin Gluten Gluten-free Glutenfrei · Sin Lactosa Lactose-free Laktosefrei

il pappagallo
cocina mediterránea

PASTA Y ARROCES · PASTA AND RICE · PASTA UND REIS

	PVP	MP/HP*
Tagliatelle caseros con langostino salvaje y cherry tricolor *Homemade tagliatelle with wild prawns and tricolor cherry tomatoes* *Hausgemachte Tagliatelle mit wilden Garnelen und bunten Kirschtomaten*	21 €	
Tagliolini caseros con trufa de temporada *Homemade tagliolini with seasonal truffle* *Hausgemachte Tagliolini mit saisonalem Trüffel*	21 €	

Spaguetti con salsa a elegir:

Carbonara	17 €	Pesto	16 €	Boloñesa	17 €
Aglio e olio	16 €	Arrabiata	16 €	Vongole	21 €

Strozapreti caseros con cantarelas, tomillo y limón *Homemade strozzapreti with chanterelles, thyme and lemon* *Hausgemachte Strozzapreti mit Pfifferlingen, Thymian und Zitrone*	18 €	
Clásica lasaña boloñesa con pasta casera *Classic lasagna Bolognese with homemade pasta* *Klassische Lasagne Bolognese mit hausgemachter Pasta*	18 €	
Rigatoni amatriciana	18 €	
Mezzaluna de carrillera de vaca caseros con crema ligera de papa y gremolata *Homemade mezzaluna stuffed with beef cheek, light potato cream and gremolata* *Hausgemachte Mezzaluna mit Rinderbäckchenfüllung, Kartoffelcreme und Gremolata*	19 €	
Gnocchi casero de boniato asado "burro e salvia" *Homemade roasted sweet potato gnocchi, burro e salvia* *Hausgemachte Süßkartoffel-Gnocchi mit Butter und Salbei*	18 €	
Raviolis caseros de setas y trufa con salsa de Foie *Homemade muschroom and truffle ravioli with foie gras sauce* *Hausgemachte Ravioli aus Pilzen und Trüffel in Foie Grass Sosse*	25 €	
Risotto Nero con calamar *Black risotto with squid* *Schwarzes Risotto mit Tintenfisch*	21 €	
Risotto al pomodoro con mozarella di bufala *Tomato risotto with buffalo mozzarella* *Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella*	19 €	

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 · Altramuces Lupins Lupinen · Apio Celery Sellerie

Vegano Vegan Vegan · Picante Spicy Schärfe · Certificado MSC en origen MSC certification at source MSC-Zertifizierung am Ursprung · Certificado AENOR en origen AENOR certification at source AENOR-Zertifizierung am Ursprung · Producto Canario Canarian Product Kanarisches Produkt · Sin Gluten Gluten-free Glutenfrei · Sin Lactosa Lactose-free Laktosefrei

il pappagallo
cocina mediterránea

PESCADO Y CARNE
FISH AND MEAT · FISCH UND FLEISCH

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

**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 · Altramuces Lupins Lupinen · Apio Celery Sellerie

Vegano Vegan Vegan · Picante Spicy Schärfe · Certificado MSC en origen MSC certification at source MSC-Zertifizierung am Ursprung · Certificado AENOR en origen AENOR certification at source AENOR-Zertifizierung am Ursprung · Producto Canario Canarian Product Kanarisches Produkt · Sin Gluten Gluten-free Glutenfrei · Sin Lactosa Lactose-free Laktosefrei

il pappagallo
cocina mediterránea

VEGANO · VEGAN · VEGAN

	PVP	MP/HP*
Alcachofas confitadas con crema de coliflor *Confit artichoke withcauliflower cream* *Konfierte Artischocke mit Blumenkohlcreme*	14 €	
Ensalada de tomates de temporada con albahaca *Seasonal tomato salad with basil* *Tomatensalat der Saison mit Basilikum*	16 €	
Minestrone	14 €	
Risotto al pomodoro *Tomato risotto* *Tomatenrisotto*	16 €	
Spaguetti Aglio e olio	16 €	
Spaguetti Arrabiata	16 €	
Fusilli con cantarelas y tomate cherry *Fusilli with chauterelle and cherry tomato* *Fusilli mit Pfifferlingern und Cherry tomaten*	16 €	

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 | Altramuces Lupins Lupinen | Apio Celery Sellerie

Vegano Vegan Vegan | Picante Spicy Schärfe | Certificado MSC en origen MSC certification at source MSC-Zertifizierung am Ursprung | Certificado AENOR en origen AENOR certification at source AENOR-Zertifizierung am Ursprung | Producto Canario Canarian Product Kanarisches Produkt | Sin Gluten Gluten-free Glutenfrei | Sin Lactosa Lactose-free Laktosefrei

il pappagallo
cocina mediterránea

POSTRES · DESSERTS · NACHSPEISEN

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

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 · Altramuces Lupins Lupinen · Apio Celery Sellerie

Vegano Vegan Vegan · Picante Spicy Schärfe · Certificado MSC en origen MSC certification at source MSC-Zertifizierung am Ursprung · Certificado AENOR en origen AENOR certification at source AENOR-Zertifizierung am Ursprung · Producto Canario Canarian Product Kanarisches Produkt · Sin Gluten Gluten-free Glutenfrei · Sin Lactosa Lactose-free Laktosefrei



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