

La Parrilla



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

★★★★★ GL

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

La Parrilla

ÍNDICE · INDEX

ENTRANTES <i>Starters</i> <i>Vorspeisen</i>	AL JOSPER <i>Josper-grilled</i> <i>Im Josper gegrillt</i>
ENSALADAS Y SOPAS <i>Salads and Soups</i> <i>Salate und Suppen</i>	GUARNICIONES <i>Side Dishes</i> <i>Beilagen</i>
PESCADO Y CARNE <i>Fish and Meat</i> <i>Fisch und Fleisch</i>	SALSAS <i>Sauces</i> <i>Saucen</i>
VEGETARIANO <i>Vegetarian</i> <i>Vegetarisch</i>	POSTRES <i>Desserts</i> <i>Nachspeisen</i>

Servicio pan / Bread Service / Brot Service 2,50 € p.p

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

La Parrilla

ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

	Jamón 100% ibérico de bellota con pan al carbón, tomate y aove <i>100% Acorn-fed Iberian ham with charcoal bread, tomato, and extra virgin olive oil.</i> <i>100 % Ibérico Bellota-Schinken mit Tomate und Olivenöl.</i>	30 €	10 €* Suplemento
	Salmón ahumado y marinado en nuestro jospes, crudités, crema agria y coca de algas <i>Smoked and marinated salmon, crudités, sour cream, and seaweed flatbread.</i> <i>Geräucherter und mariniertes Lachs, Crudites, craime fraiche und Algenfladenbrot.</i>	23 €	5 €* Suplemento
	Steak tartar de solomillo clásico preparado en mesa <i>Classic beef tenderloin steak tartare prepared tableside.</i> <i>Klassisches Rinderfilet-Steak-Tatar am Tisch zubereitet.</i>	33 €	10 €* Suplemento
	Picaña de vaca madurada, encurtidos caseros y mostaza verde <i>Aged beef picanha, homemade pickles, and green mustard.</i> <i>Gereiftes Rindfleisch-Picanha, hausgemachtes eingelegtes Gemüse und grüner Senf.</i>	19 €	
	Carpaccio de carabinero, escabeche de cítricos, gel de limón y emulsión de sus cabezas <i>Scarlet prawn carpaccio, citrus escabeche, lemon gel, and prawn head emulsion.</i> <i>Carabinero-Carpaccio, Zitrus-Escabeche, Zitronengel und Koral Emulsion.</i>	23 €	5 €* Suplemento
	Espárragos verdes estofados y a la parrilla, yema de huevo y panceta ahumada <i>Braised and grilled green asparagus, egg yolk and smoked bacon.</i> <i>Geschmorter und gegrillter grüner Spargel, Eigelb und geräucherter Speck.</i>	16 €	
	Paté en crouté de hígado de ternera con brotes y manzana ácida <i>Veal liver pâté en croûte with sprouts and tart apple.</i> <i>Kalbsleberpastete en croûte mit Sprossen und säuerlichem Apfel.</i>	16 €	
	Cóctel de langostino salvaje con piña canaria a la brasa, emulsión de aguacate y espuma de salsa cóctel <i>Wild prawn cocktail with grilled Canarian pineapple, avocado emulsion and cocktail sauce foam.</i> <i>Wildgarnelencocktail mit gegrillter kanarischer Ananas, Avocadoemulsion und Cocktailsaucenschaum.</i>	18 €	
	Huevos rotos tradicionales	14 €	
	Huevos rotos con caviar	30 €	10 €* Suplemento
	Puerros confitados y a la brasa, su crujiente, velouté de queso, praliné de ajo y anguila ahumada <i>Confit and grilled leeks, their crispy skin, cheese velouté, garlic praline, and smoked eel.</i> <i>Kandierte und gegrillter Lauch, Käsevelouté, Knoblauchpraline und geräucherter Aal.</i>	16 €	

*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

La Parrilla

ENSALADAS Y SOPAS SALADS AND SOUPS · SALATE UND SUPPEN



Ensalada de tomates de temporada con queso tierno ahumado canario

18 €

Seasonal tomato salad with soft smoked Canarian cheese.

Saisonaler Tomatensalat mit weich geräuchertem kanarischem Käse.



Ensalada César braseada con anchoa del cantábrico

18 €

Geschmorter Caesar-Salat mit kantabrischen Sardellen.

Braised Caesar salad with Cantabrian anchovies.



Gazpacho de tomatillo verde, aguacate a la parrilla, bonito ahumado y cilantro

14 €

Green tomatillo gazpacho, grilled avocado, smoked bonito and cilantro.

Grüne Tomatillo Gazpacho, gegrillte avocado, geräucherter Bonito und Koriander.



Crema de papa canaria ahumada con brioche gratinado

12 €

Smoked canarian potato cream with gratinated brioche.

Geräucherte Kartoffelsuppe mit überbackenen Brioche.



Nuestra Bullabesa con salsa Rouille

28 €

5 €*
5 €*

Our Bouillabaisse with Rouille sauce.

Unsere Bouillabaisse mit Rouille-Sauce.



Aspic de rabo de buey casero, nata agria y caviar de salmón salvaje

14 €

Homemade oxtail aspic, sour cream and wild salmon caviar.

Hausgemachter Ochsenchwanz-Aspik, Sauerrahm und Wildlachskaviar.

*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



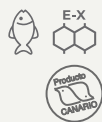
Vegetariano
Vegetarian
Vegetarisch



Picante
Spicy
Schärfe

La Parrilla

PRINCIPALES · MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE



Lubina con crema de zanahoria, kale y polvo de aove

32 € 10 €*

Sea bass with carrot cream, kale and extra virgin olive oil powder.

Wolfsbarsch mit Karottencreme, Wirsing und olivenölpulver.



Salmón au beurre blanc noisete con escacho de papa al eneldo

26 €

Salmon with hazelnut beurre blanc and dill potato smash.

Lachs mit Beurre-Blanc und zerdrückten Dillkartoffeln.



Asado de vaca con aromas de listán negro glaseado con especias, apionabo y emulsión de clorofila

26 € 5 €*

Roast beef with Listán Negro aromas, spiced glaze, celeriac, and chlorophyll emulsion.

Rinderbraten glasiert mit gewürzter wein sosse, knollensellerie und chlorophyllemulsion.



Escalope de ternera lechal con huevo a baja temperatura con ensalada verde

26 €

Veal escalope with slow-cooked egg served with green salad.

Kalbsschnitzel mit Niedrigtemperatur-Ei und Grüner salad.

Solomillo de vaca premium (200 gr) con papas gajo y verduras

35 € 10 €*

Premium beef tenderloin (200 gr) with potatoe wedges and vegetables.

Premium Rinderfilet (200 gr) mit Kartoffelspalten und Gemüse.

Secreto de cerdo ibérico con papas gajo

26 €

Iberian pork secreto with potatoe wedges.

Iberisches "secreto" SchweineFleisch mit Kartoffelspalten.

Medio pollo coquelete con verduras asadas

27 €

Half spring chicken with vegetables.

Halbes Suppenhun mit Gemüse.

**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	Altramuces Lupins Lupinen	Apio Celery Sellerie	Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	Picante Spicy Schärfe
----------------------------	---------------------------------	----------------------------	--------------------------	---------------------	---------------------	--------------------------	---------------------------------------	------------------------------------	--	-----------------------------------	---------------------------	---------------------------------	----------------------------	--	-----------------------------

La Parrilla

VEGETARIANO · VEGETARIAN · VEGETARISH

 **Huevos rotos con setas** 16 €
Broken eggs with mushrooms.
Zerbrochene Eier mit Pilzen.

   **Puerros confitados y a la brasa, su crujiente, velouté de queso y praliné de ajo ahumada** 16 €
Confit and grilled leeks, their crisp, cheese velouté and smoked garlic praline.
Kandierte und gegrillte Lauchzwiebeln, ihr Crunch, Käsevelouté und geräuchertes Knoblauchpraliné.

 **Ensalada de tomates de temporada** 17 €
Seasonal tomato salad.
Saisonaler Tomatensalat.

 **Gazpacho de tomatillo verde, aguacate a la parrilla y queso ahumado de cabra** 14 €
Green tomatillo gazpacho, grilled avocado and smoked goat cheese.
Grüner Tomaten-Gazpacho, gegrillte Avocado und geräucherter Ziegenkäse.

  **Crema de papa canaria ahumada con brioche gratinado** 12 €
Smoked canarian potato cream with gratinated brioche.
Geräucherte Kartoffelsuppe mit überbackenen Brioche.

   **Ensalada romana** 17 €
Romaine salad.
Römersalat.

  **Verduras de temporada a la parrilla, apionabo y emulsión de clorofila** 18 €
Grilled seasonal vegetables, celeriac and chlorophyll emulsion.
Gegrilltes Saisongemüse, Knollensellerie und Chlorophyll-Emulsion.

La Parrilla

AL JOSPER · JOSPER-GRILLED · IM JOSPER GEGRILLT

Nuestra carne de vacuno es de alta gama europea, seleccionada desde el origen,
incluyendo razas como Holstein y Simmental
*Our beef is high-quality European beef, selected from the source,
including breeds such as Holstein and Simmental*
*Unser Rindfleisch ist hochwertiges europäisches Rindfleisch,
das in der Herkunft ausgewählt wird, darunter Rassen wie Holstein und Simmental*

Entrecot con hueso (500 g) <i>para 1 persona · for 1 people · für 1 Personen.</i>	50 €	20 €* <i>20 € + 30 €</i>
Chuletón Dry aged (1 kg) <i>para 2 pax · for 2 people · für 2 Personen.</i>	100 €	50 €* <i>50 € + 30 €</i>
Chateaubriand vaca premium (600gr) <i>para 2 pax · for 2 people · für 2 Personen.</i>	80 €	40 €* <i>40 € + 30 €</i>
T-bone Dry aged (1kg) <i>para 2 pax · for 2 people · für 2 Personen.</i>	95 €	45 €* <i>45 € + 30 €</i>
Pescados y mariscos <i>Fish and seafood according to market · Fisch und Meeresfrüchte je nach Markt</i>	60 € x Kg	30 €* <i>30 € + 30 €</i>

Guarnición incluida
Side dish included · Beilage inbegriffen

*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	 Altramuces Lupins Lupinen	 Apio Celery Sellerie	 Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	 Picante Spicy Schärfe
--	--	---	---	--	--	---	--	---	---	---	--	--	---	---	--

La Parrilla

UNA GUARNICIÓN A ELEGIR
SERVED WITH A CHOICE OF ONE SIDE DISH
SERVIERT MIT EINER BEILAGE NACH WAHL

Papas negras <i>Black canarian potatoes · Schwarze Kanarische Kartoffeln.</i>	9 €	5 €* 5 €
Ensalada verde o mixta o tomate <i>Green, mixed or tomato salad · Grüner, gemischter oder Tomatensalat.</i>	9 €	
Espinacas <i>Spinach · Spinat.</i>	6 €	
Verduras salteadas <i>Sautéed vegetables · Gebratenes Gemüse.</i>	6 €	
Papa asada <i>Ofenkartoffel · Baked potato.</i>	6 €	
Papas fritas gajo <i>Wedge fries · Frittierte Kartoffelecken.</i>	5 €	
Guisantes salteados con zanahorias <i>Sautéed peas with carrots · Gebratene Erbsen mit Karotten.</i>	6 €	

SALSAS · SAUCES · SAUCEN

 Bearnesa <i>Béarnaise · Béarnaise.</i>	4,50 €	2,5 €* 2,5 €
 Holandesa <i>Hollandaise.</i>	4,50 €	2,5 €* 2,5 €
Mojo rojo <i>Red mojo · Rotes mojo.</i>	4,50 €	2,5 €* 2,5 €
Mojo verde <i>Green mojo · Grünes mojo.</i>	4,50 €	2,5 €* 2,5 €

*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	 Cacahuètes Peanuts Erdnüsse	 Sésamo Sesame Sesam	 Altramucos Lupins Lupinen	 Apio Celery Sellerie	 Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	 Picante Spicy Schärfe
--	--	---	---	--	--	---	--	---	---	--	--	--	---	---	--

La Parrilla

POSTRES · DESSERTS · NACHSPEISEN



Crème brûlée

9 €



Souffle de mango con helado de mascarpone

9 €

Mango soufflé with mascarpon eiscream.

Mango Souffle mit Mascarponen Eis.



Milhoja de chocolate y rosas

9 €

Chocolate and Rose mille-feuille.

Schokoladen und Rosen Millefeuille.



Pera al vino tinto con chantilly

9 €

Pear with red wine and whipped cream.

Birne in Rotewin geckocht mit Schlagsahne.

Fruta tropical con sorbete de parchita

10 €

Tropical fruit with passion fruit sorbet.

Tropische Früchte mit Passionsfrucht-Sorbet.



Carro de quesos canarios artesanos de leche cruda
con frutos secos y confituras

20 €

10 €*

Selection of artisanal Canarian raw milk cheeses with dried fruits and preserves.

*Auswahl an handwerklich hergestellten kanarischen Rohmilchkäsen
mit Trockenfrüchten und Konfitüren.*

*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	 Cacahuètes Peanuts Erdnüsse	 Sésamo Sesame Sesam	 Altramuces Lupins Lupinen	 Apio Celery Sellerie	 Vegetariano Vegetarian Vegetarisch	 Picante Spicy Schärfe
--	--	---	---	--	--	---	--	--	---	---	--	--	---	---	--

La Parrilla

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