

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 extra.</i>	35 €	10 €*
	Pescado según mercado ahumado y marinado en nuestro josper, crudités, crema agria y coca de algas <i>Market Fish, smoked and marinated in our Josper oven, served with crudités, sour cream and seaweed bread.</i> <i>Fisch nach Marktangebot, in unserem Josper geräuchert und mariniert, serviert mit Crudités, Sauerrahm und Algenbrot.</i>	24 €	
	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>	30 €	10 €*
	Picaña de vaca madurada, chimichurri, lima y bizcocho seco de aceite de oliva virgen extra <i>Dry-Aged Beef Picanha with chimichurri, lime and extra virgin olive oil sponge crisp.</i> <i>Dry Aged Picanha vom Rind mit Chimichurri, Limette und knusprigem Olivenöl-Biskuit.</i>	18 €	
	Salpicón de pescado y gamba blanca, escabeche cítrico emulsionado y piparras <i>Fish and White Prawn Salpicón with emulsified citrus escabeche and pickled piparra peppers.</i> <i>Salpicón von Fisch und weißen Garnelen mit emulgiertes Zitrus-Escabeche und Piparra-Paprika.</i>	21 €	
	Pulpo, parmentier ahumada al azafrán y mojo de berros <i>Octopus with smoked saffron parmentier and watercress mojo.</i> <i>Oktopus mit geräucherter Safran-Parmentier und Brunnenkresse-Mojo.</i>	23 €	
	Foie micuit casero con praliné de higos y avellana garrapiñada <i>Homemade Foie Gras Micuit with fig praline and caramelised hazelnuts.</i> <i>Hausgemachte Foie Gras Micuit mit Feigenpraline und karamellisierten Haselnüssen.</i>	23 €	
	Puerro asado con salsa holandesa y ajo confitado <i>Roasted Leek with Hollandaise sauce and confit garlic.</i> <i>Gerösteter Lauch mit Sauce Hollandaise und konfiertem Knoblauch.</i>	16 €	
	Alcachofa con almejas y velouté de perejil <i>Artichoke with clams and parsley velouté.</i> <i>Artischocke mit Venusmuscheln und Petersilien-Velouté.</i>	21 €	
	Carpaccio de carabinero, aceite verde, mini pepino y emulsión cítrica <i>Scarlet Prawn Carpaccio with green herb oil, baby cucumber and citrus emulsion.</i> <i>Carpaccio von Carabinero-Garnelen mit Kräuteröl, Mini-Gurke und Zitrus-Emulsion.</i>	35 €	10 €*

*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 bonito ahumado

16 €

Seasonal Tomato Salad with smoked bonito.

Salat von saisonalen Tomaten mit geräuchertem Bonito.



Ensalada César braseada con anchoa del cantábrico terminada en mesa

18 €



Braised Caesar Salad with Cantabrian anchovy, finished tableside.

Geschmorter Caesar Salad mit kantabrischer Sardelle, am Tisch vollendet.



Cóctel de langostinos salvajes

23 €

Wild Prawn Cocktail.

Wildgarnelencocktail.



Aspic de carne, pepino encurtido con eneldo, rabanito y salsa tártara

16 €

Traditional Meat Aspic with dill pickles, radish and tartar sauce.

Traditionelle Fleischsülze mit Dill-Gurken, Radieschen und Sauce Tartar.



Gazpacho de cereza negra con anguila ahumada y huevo de codorniz

16 €

Black Cherry Gazpacho with smoked eel and quail egg.

Schwarze Kirsch-Gazpacho mit geräuchertem Aal und Wachtelei.



Crema de papa ahumada con brioche gratinado

14 €

Smoked Potato cream soup with gratinated brioche.

Geräucherte kanarische Kartoffelcreme mit gratiniertem Brioche.

La Parrilla

PRINCIPALES · MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE



Salmón, puré de guisantes y creme fraiche

26 €

Salmon with pea purée and crème fraîche.

Lachs mit Erbsenpüree und Crème fraîche.



Bacalao con pil-pil y pimiento asado

24 €

Cod with pil-pil sauce and roasted red pepper.

Kabeljau mit Pil-Pil-Sauce und gerösteter Paprika.



Calamar, alioli de su tinta, papa y limón

23 €

Squid with its ink aioli, potato and lemon.

Calamar mit Tinten-Aioli, Kartoffel und Zitrone.



Lubina con crema de zanahoria, espinaca y polvo de aove

32 € 10 €*

Sea bass with carrot cream, spinach and extra virgin olive oil poder.

Wolfbarsch mit Karottencreme, Spinat und olivenölpulver.

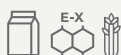


Goulash de cañón de vaca al estilo canario

24 €

Canarian-Style Beef Goulash.

Kanarischer Rindergulasch.



Rack de cordero, apionabo y cebollitas glaseadas

32 €

Rack of Lamb with celeriac and glazed pearl onions.

Lammkarree mit Selleriepüree und glasierten Perlzwiebeln.



Codillo asado tradicional con puré de papas

28 €

Traditional Roasted Pork Knuckle with mashed potatoes.

Traditionell geschmorte Schweinshaxe mit Kartoffelpüree.

*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

La Parrilla

VEGETARIANO · VEGETARIAN · VEGETARISH



Berenjena asada y glaseada con mojo y miel de palma, queso ahumado y yogurt de cabra

16 €

Roasted and glazed aubergine with mojo, palm honey, smoked cheese and goat yogurt.

Geröstete und glasierte Aubergine mit Mojo, Palmhonig, geräuchertem Käse und Ziegenjoghurt.



Ratatouille con salsa de tomate y picada de frutos secos

14 €

Ratatouille with slow-cooked tomato sauce and nut picada.

Ratatouille mit geschmorter Tomatensauce und Nuss-Picada.



Puerro asado con salsa holandesa y ajo confitado

16 €

Roasted Leek with Hollandaise sauce and confit garlic.

Gerösteter Lauch mit Sauce Hollandaise und konfiertem Knoblauch.



Alcachofa a la brasa con parmentier ahumada

14 €

Chargrilled Artichoke with smoked parmentier.

Gegrillte Artischocke mit geräucherter Parmentier.



Ensalada de tomates con queso de cabra ahumado

16 €

Tomato Salad with smoked goat cheese.

Tomatensalat mit geräuchertem Ziegenkäse.



Gazpacho de cereza negra con huevo de codorniz

14 €

Black Cherry Gazpacho with quail egg.

Schwarze Kirsch-Gazpacho mit Wachtelei.



Crema de papa con brioche gratinado

14 €

Potato cream soup with gratinated brioche.

Kartoffelcreme mit gratiniertem Brioche.



Espárrago verde asado con parmesano y limón

16 €

Grilled Green Asparagus with Parmesan and Lemon.

Gegrillter grüner Spargel mit Parmesan und Zitrone.

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>Bone-in Entrecôte (500 g).</i> <i>Entrecôte mit Knochen (500 g).</i>	50 €	20 €*
Solomillo de vaca premium (200gr) <i>Premium Beef Tenderloin (200 g).</i> <i>Premium-Rinderfilet (200 g).</i>	35 €	10 €*
Chateaubriand vaca premium (600gr)	80 €	40 €*
Secreto ibérico (250gr) <i>Iberian Pork Secreto (250 g).</i> <i>Iberisches Schwein secreto (250 g).</i>	26 €	
Pollo coquelet (500gr) <i>Coquelet Chicken (500 g).</i> <i>Coquelet-Hähnchen (500 g).</i>	32 €	10 €*
<u>Según mercado / Subject to availability / Je nach Verfügbarkeit:</u>		
T-Bone (1kg) <i>T-Bone-Steak (1 kg).</i>	95 €	45 €*
Chuletón madurado(1kg) <i>Dry-Aged Rib Steak (1 kg).</i> <i>Dry Aged Rib-Eye-Steak (1 kg).</i>	100 €	50 €*

Según mercado / Subject to availability / Je nach Verfügbarkeit:

Incluye una guarnición

Includes a side dish · Beinhaltet eine Beilage

**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

La Parrilla

UNA GUARNICIÓN INCLUIDA
ONE SIDE DISH INCLUDED ·
INKLUSIVE EINE BEILAGE NACH WAHL

	Papas negras <i>Black canarian potatoes · Schwarze Kanarische Kartoffeln.</i>	9 €	5 €* 5 €
	Ensalada verde <i>Green salad · Grüner Salat.</i>	9 €	
	Ensalda de tomates <i>Tomato salad · Tomatensalat.</i>	9 €	
	Verduras de temporada con guisantes <i>Seasonal vegetables with peas · Saisonales Gemüse mit Erbsen.</i>	9 €	
	Papa asada con creme fraiche <i>Baked potato with creme fraiche · Ofenkartoffel mit creme fraiche.</i>	6 €	
	Papas fritas gajo <i>Crispy potato wedges · Knusprige Kartoffelspalten.</i>	6 €	
	Pimientos de piquillo <i>Piquillo peppers · Piquillo-Paprika.</i>	6 €	
	Espinacas <i>Spinach · Spinat.</i>	6 €	

SALSAS · SAUCES · SAUCEN

		Bearnesa <i>Béarnaise sauce · Sauce Béarnaise.</i>	4,50 €	2,5 €* 2,5 €
		Pimienta verde <i>Green pepper sauce · Grüne Pfeffersauce.</i>	4,50 €	2,5 €* 2,5 €
		Mojo rojo <i>Red mojo · Roter mojo.</i>	4,50 €	2,5 €* 2,5 €
		Mojo verde <i>Green mojo · Grüner 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



Souffle de mango con helado de mascarpone

12 €

Mango soufflé with mascarpon eiscream.

Mango Souffle mit Mascarponen Eis.



Tartaleta de vainilla con fruta de temporada a la brasa y merengue de lima

12 €

Vanilla Tartlet with chargrilled seasonal fruit and lime meringue.

Vanille-Tartelett mit gegrillten Saisonfrüchten und Limetten-Baiser.



Flan de chocolate guanaja 70% al Cointreau

12 €

70% Guanaja Chocolate Flan with Cointreau

Guanaja-Schokoladenflan (70 % Kakao) mit Cointreau.

Fruta tropical

10 €

Tropical fruit selection.

Tropische Früchte.



Carro de quesos canarios artesanos de leche cruda

12 €

Artisan Raw Milk Canarian Cheese Trolley.

Käsewagen mit handwerklich hergestellten kanarischen Rohmilchkäsen.

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