



PALMERA REAL



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

★★★★★ GL

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



ÍNDICE · INDEX

ENTRANTES

Starters
Vorspeisen

ENSALADAS

Salads
Salate

SNACKS

Snacks
Snacks

PESCADOS Y CARNES

Fish and meats
Fisch und Fleisch

GUARNICIONES

Side dishes
Beilagen

PASTAS Y ARROCES

Pastas and rice
Pasta und Reisgerichte

MENÚ INFANTIL

Kids menu
Kindermenü

POSTRES

Desserts
Nachtisch

ESPECIALIDADES

Specialties
Spezialitäten

Servicio Pan y mantequilla. / Bread and butter service. / Brot- und Butterservice. 2.50 € p.p.

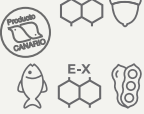
Consultar los suplementos para los clientes en MP y PC, de nuestras sugerencias diarias. Verduras de nuestra huerta.

Consult the supplements for the clients in HP and FB, of our daily suggestions. Vegetables of our gardens.

Konsultieren Sie die Ergänzungen für die Kunden in HP und VP, unserer täglichen Vorschläge. Gemüse aus unseren Gärten.

IGIC incluido / Taxes included / Steuern inbegriffen

ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

	Jamón 100% ibérico con pan de cristal y tumaca <i>100% Iberian ham, glass bread and tomato spread.</i> <i>100 % iberischer Schinken mit Kristallbrot und Tomatenaufstrich.</i>	35 €	10 €* 10 € + 10 €
	Quesos canarios con miel de palma y frutos secos <i>Canary Islands cheeses with palm honey and nuts.</i> <i>Kanarische Käsesorten mit Palmhonig und Nüssen.</i>	26 €	5 €* 5 € + 10 €
	Tartar de salmón marinado con aguacate y lima <i>Marinated salmon tartare with avocado and lime.</i> <i>Marinierter Lachstatar mit Avocado und Limette.</i>	19 €	
	Langostinos kataifi con salsa de ciruela <i>Kataifi prawns with plum sauce.</i> <i>Kataifi-Garnelen mit Pflaumensauce.</i>	20 €	
	Croquetas de jamón Ibérico <i>Iberian ham croquettes.</i> <i>Kroketten mit iberischem Schinken.</i>	14 €	
	Calamar sahariano a la andaluza <i>Andalusian-style Saharan squid.</i> <i>Tintenfisch nach andalusischer Art.</i>	20 €	
	Alitas de pollo de corral fritas al ajillo <i>Free-range garlic fried chicken wings.</i> <i>Knoblauch-Hähnchenflügel aus Freilandhaltung, frittiert.</i>	16 €	
	Crema de calabaza asada con cúrcuma y jengibre, semillas de calabaza y coco deshidratado <i>Roasted pumpkin cream with turmeric and ginger, pumpkin seeds and dried coconut.</i> <i>Geröstete Kürbiscrème mit Kurkuma und Ingwer, Kürbiskernen und getrockneter Kokosnuss.</i>	12 €	
	Gazpacho tradicional <i>Traditional gazpacho.</i> <i>Traditionelle Gazpacho.</i>	10 €	
	Huevos rotos con chorizo palmero <i>Broken eggs with "palmero" chorizo.</i> <i>"Huevos rotos" mit Chorizo aus La Palma.</i>	14 €	
	Papas negras con dúo de mojos <i>Black potatoes with duo of mojo sauces.</i> <i>Schwarze Kartoffeln mit zwei Mojo-Saucen.</i>	12 €	

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



ENSALADAS · SALADS · SALATE



Ensalada César con lechuga romana de nuestra finca, salsa ligera de anchoa y parmesano, a elegir entre:

Caesar salad with romaine lettuce from our farm, light anchovy and Parmesan dressing, choice of:

Caesar-Salat mit Römersalat aus eigenem Anbau, leichter Sardellen-Parmesan-Sauce, wahlweise mit:



Pechuga de pollo a baja temperatura

Low-temperature cooked chicken breast · Niedrig gegarter Hähnchenbrust

15 €

Langostino salvaje cocido · Cooked wild prawns · Gekochten Wildgarnelen

18 €

Anchoa 00 del Cantábrico

Cantabrian 00 anchovies · 00-Sardellen aus dem Kantabrischen Meer

16 €

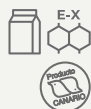


Ensalada de couscous, espárragos, cherry confitado, pepino, rabanito, frutos secos y salsa de yogurt con hierbabuena

14 €

Couscous salad with asparagus, confit cherry tomatoes, cucumber, radish, nuts and yogurt-mint dressing.

Couscous-Salat mit Spargel, confierten Cherrytomaten, Gurke, Radieschen, Nüssen und Joghurt-Minze-Dressing.



Ensalada canaria con queso blanco marinado, tomate canario, cebolla roja, aguacate y majado de berros y cilantro

15 €

Canarian salad with marinated white cheese, Canarian tomatoes, red onion, avocado and watercress-coriander dressing.

Kanarischer Salat mit mariniertem Frischkäse, kanarischen Tomaten, roter Zwiebel, Avocado und Brunnenkresse-Koriander-Dressing.



Ensalada Botánico de salmón ahumado, sus huevas, palmito y fruta de temporada aderezado con nuestra salsa cóctel

20 €

Botánico salad with smoked salmon, salmon roe, hearts of palm and seasonal fruit, dressed with our cocktail sauce.

Botánico-Salat mit Räucherlachs, Lachskaviar, Palmherzen und saisonalen Früchten, serviert mit Cocktailsauce.



SNACKS

	Sandwich club botánico <i>Botanical club sándwich.</i> <i>Botanisches Club-Sandwich.</i>	18 €
	Sandwich club vegetariano con aguacate y calabacín asado <i>Vegetarian club sandwich with avocado and roasted zucchini.</i> <i>Vegetarisches Club-Sandwich mit Avocado und gerösteter Zucchini.</i>	14 €
	Sandwich mixto <i>Mixed ham & cheese sandwich.</i> <i>Schinken-Käse-Sandwich.</i>	14 €
	Burguer Angus con pan brioche, cebolla caramelizada, queso majorero y mayonesa de bacón <i>Angus burger with brioche bun, caramelized onion, Majorero cheese and bacon mayonnaise.</i> <i>Angus-Burger im Brioche-Brötchen mit karamellisierten Zwiebeln, Majorero-Käse und Bacon-Mayonnaise.</i>	23 €
	Brioche de salmón ahumado con salsa tártara <i>Smoked salmon brioche with tartar sauce.</i> <i>Brioche mit Räucherlachs und Sauce Tartar.</i>	17 €
	Focaccia de pastrami ahumado, mostaza antigua, escarola y pepinillos <i>Smoked pastrami focaccia with wholegrain mustard, escarole and pickles.</i> <i>Focaccia mit geräuchertem Pastrami, grobem Senf, Endivie und Essiggurken.</i>	20 €
	Focaccia primavera de tomate fresco, parmesano, rúcula y jamón ibérico <i>Spring focaccia with fresh tomato, Parmesan, arugula and Iberian ham.</i> <i>Frühlings-Focaccia mit frischen Tomaten, Parmesan, Rucola und iberischem Schinken.</i>	20 €



PESCADOS Y CARNES · FISH AND MEATS · FISCH UND FLEISCH

 	Pescado de lonja con verduras, papas arrugadas y mojo <i>Market fish with vegetables, wrinkled potatoes and mojo sauce.</i> <i>Frischer Fisch vom Markt mit Gemüse, Runzelkartoffeln und Mojo.</i>	35 € 10 €*
  	Bacalao crujiente con salsa tártara <i>Crispy cod with tartar sauce.</i> <i>Knuspriger Kabeljau mit Sauce Tartar.</i>	16 €
  	Milanesa de pollo de corral a la suiza con ensalada verde <i>Swiss-style free-range chicken milanese with green salad.</i> <i>Schweizer Art Hähnchen-Milanese aus Freilandhaltung mit grünem Salat.</i>	21 €
 	Puntas de solomillo de vaca con espárragos trigueros y pure de batata <i>Beef tenderloin tips with wild asparagus and sweet potato purée.</i> <i>Rinderfiletspitzen mit grünem Spargel und Süßkartoffelpüree.</i>	32 € 10 €*

GUARNICIONES · SIDE DISHES · BEILAGEN

Papas fritas <i>French fries.</i> <i>Pommes frites.</i>	6 €
Pimientos de padrón <i>Padrón peppers.</i> <i>Padrón-Paprika.</i>	8 €
Verdura salteada <i>Sautéed vegetables.</i> <i>Gebratenes Gemüse.</i>	8 €
Duo de mojos <i>Mojo sauce.</i> <i>Mojo Sosse.</i>	6 €

*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
--	--	---	---	--	--	---	--	---	---	---	--	--	---	---	--



PASTAS Y ARROCES

PASTAS AND RICE · PASTA UND REISGERICHTE

	Arroz meloso de gamba roja con alioli de ajo asado <i>Creamy rice with red prawns and roasted garlic aioli.</i> <i>Cremiger Reis mit roten Garnelen und geröstetem Knoblauch-Aioli.</i>	25 €	5 €*
	Arroz meloso de verduras y setas silvestres <i>Creamy rice with vegetables and wild mushrooms.</i> <i>Cremiger Reis mit Gemüse und Wildpilzen.</i>	21 €	
	Ravioli de calabaza con salsa de queso ahumado canario <i>Pumpkin ravioli with Canarian smoked cheese sauce.</i> <i>Kürbisravioli mit geräucherter kanarischer Käsesauce.</i>	16 €	
	Maccheronni a la pugliese, tomate cassé y anchoas <i>Maccheroni nach apulischer Art mit Tomaten-Cassé und Sardellen.</i> <i>Maccheroni alla pugliese with tomato cassé and anchovies.</i>	14 €	

MENÚ INFANTIL · KIDS MENU · KINDERMENÜ

	Hamburguesa de pollo de corral con queso <i>Free-range chicken burger with cheese.</i> <i>Hähnchenburger aus Freilandhaltung mit Käse.</i>	15 €	
	Filete de pescado con papas fritas y ensalada <i>Fish fillet with French fries and salad.</i> <i>Fischfilet mit Pommes und Salat.</i>	21 €	
	Macarrones con tomate y albahaca <i>Macaroni with tomato and basil.</i> <i>Makkaroni mit Tomate und Basilikum.</i>	12 €	
	Nuggets de pollo caseros con papas fritas y ensalada <i>Homemade chicken nuggets with French fries and salad.</i> <i>Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes und Salat.</i>	14 €	

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



POSTRES · DESSERTS · NACHSPEISEN

	Banoffee pie con helado de vainilla, chantilly, mascarpone, crujiente de frutos secos y caramelos salado <i>Banoffee pie with vanilla ice cream, chantilly, mascarpone, nut crunch and salted caramel.</i> <i>Banoffee Pie mit Vanilleeis, Chantilly, Mascarpone, Nuss-Crunch und gesalzenem Karamell.</i>	10 €
	Cremoso de chocolate 100% con dados de brownie, helado de chocolate, crujiente de cacao y escamas de sal <i>100% chocolate cream with brownie cubes, chocolate ice cream, cocoa crunch and sea salt flakes.</i> <i>100 % Schokoladencreme mit Browniewürfeln, Schokoladeneis, Kakao-Crunch und Meersalzflocken.</i>	10 €
	Nuestra tarta de queso canario ahumado <i>Our smoked Canarian cheesecake.</i> <i>Unser geräucherter kanarischer Käsekuchen.</i>	10 €
	Fruta de temporada <i>Seasonal fruit.</i> <i>Saisonales Obst.</i>	10 €
	Selección de helados <i>Selection of ice creams.</i> <i>Auswahl an Eis.</i>	10 €
	Tarta casera del día <i>Homemade cake of the day.</i> <i>Hausgemachter Kuchen des Tages.</i>	10 €

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

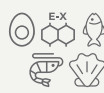
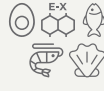
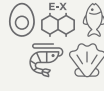


ESPECIALIDADES · SPECIALTIES · SPEZIALITÄTEN

Con 48h de antelación · 48h advance order · 48 Stunden Vorbestellung

Paellas para mínimo dos personas

Paellas (minimum 2 people) · Paella (mind. 2 personen):

	Negra de calamar Black squid ink · Schwarze Paella (mit Tintenfisch)	50 €	15 €* 15 €
	Valenciana Valencian · Valencianische Paella	50 €	15 €* 15 €
	Marisco Seafood · Meeresfrüchte-Paella	55 €	15 €* 15 €
	Senyoret Senyoret-Paella	50 €	15 €* 15 €
	Caldoso o seco de Bogavante Lobster rice, brothy or dry · Hummerreis, suppenartig oder trocken	80 €	40 €* 40 €
	Verduras Vegetable · Gemüse-Paella	45 €	10 €* 10 €
	Chateaubriand con papas y verduras Chateaubriand with potatoes and vegetables. Chateaubriand mit Kartoffeln und Gemüse.	80 €	30 €
	Chuletón de vaca madurado Simmental (1kg aprox) Dry-aged Simmental beef rib steak (approx. 1 kg). Dry-Aged Simmental-Ribeye (ca. 1 kg).	100 €	50 €* 50 €
	Lubina a la sal para dos Salt-baked sea bass for two. Wolfsbarsch in Salzkruste für zwei.	75 €	30 €* 30 €
	Rodaballo a la donostiarra para dos Donostiarra-style turbot for two. Steinbutt nach Donostiarra-Art für zwei.	75 €	30 €* 30 €

*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



PALMERA REAL

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