THE ORIENTAL

HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden
★★★★★GL

A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

THE ORIENTAL

ÍNDICE · INDEX

APERITIVOS
Aperitives
Aperitif

ENSALADAS Y SOPAS
Salads and soups
Salate und Suppen

ARROZ Y TALLARINES
Rice and Noodles
Reis und Nudeln

SALTEADOS
Stir-Fries
Gebratene Gerichte

GUARNICIONES
Sides
Beilagen

CURRIS
Curries
Currys

VEGETARIANOS
Vegetarian
Vegetarische Gerichte

ESPECIALIDADES TAILANDESAS
Thai Specialities
Thai Spezialitäten

ESPECIALIDADES
Specialities
Spezialitäten

POSTRES
Desserts
Nachspeisen

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. Gemusë aus unseren Gärten.
IGIC incluido / Taxes included / Steuern inbregriffen

THE ORIENTAL

APERITIVOS · APERITIVES · APERITIF

	PVP	MP/HP*



Por-Pia-Tord — 12 €

Rollito de primavera crujiente relleno de verduras y salsa de soja.

Crispy spring roll stuffed with vegetables and soy sauce.

Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse und Sojasauce.



Kai-Satay — 14 €

Pollo satay marinado con cúrcuma, semillas de cilantro, leche de coco y lima.

Chicken satay marinated with turmeric, coriander seeds, coconut milk, and lime.

Hähnchenspieße mariniert mit Kurkuma, Koriandersamen, Kokosmilch und Limette.



Tord-Man-Pla — 16 €

Bolitas de pescado al curry rojo con lima y salsa de pepino, cilantro y cacahuetes.

Fish balls with red curry, lime and cucumber, fresh cilantro and peanuts sauce.

Fischbällchen mit rotem Curry, Limette und Gurke, frischem Koriander und Erdnüssen.



Por-Pia-Sod — 14 €

Rollito de lechuga con verduras, fideo de arroz y langostino salvaje.

Lettuce roll with vegetables, rice noodles, and wild prawns.

Salatrolle mit Gemüse, Reisnudeln und Wildgarnelen.



Phu-Nim-Krob-Rad-Sauce-Ma-Kam — 18 €

Cangrejo crujiente de concha blanda con salsa tamarindo.

Crispy soft-shell crab with tamarind sauce.

Knusprig frittierte Softshell-Krabbe mit Tamarindensauce.





THE ORIENTAL

ENSALADAS Y SOPAS
SALADS AND SOUPS · SALATE UND SUPPEN

	PVP	MP/HP*

Yam-Hoo-Moo — 16 €

Ensalada de oreja de cerdo picante con setas orientales, sésamo y aceite de chile al garum masala.

Spicy pig's ear salad with oriental mushrooms, toasted sesam and garam masala-infused chili oil.

Würziger Schweineohrsalat mit asiatischen Pilzen, geröstetem Sesam und Chiliöl mit Garam Masala.

Som-Tam-Kung — 18 €

Finas láminas de papaya verde con langostinos salvajes, salsa de pescado, zumo de lima y cacahuetes.

Thin slices of green papaya with wild prawns, fish sauce, lime juice and peanuts.

Grüne Papaya Scheiben mit Wildgarnelen, Fischsauce, Limettensaft und Erdnüssen.

Yam-Som-O-Phu Nim — 18 €

Ensalada de pomelo con cangrejo crujiente, pasta de chili, caña santa y anacardos.

Pomelo salad with crispy crab, chili paste, lemongrass, and cashews.

Pomelosalat mit knusprigem Krebsfleisch, Chilipaste, Zitronengras und Cashewkernen.

Tom-Kha-Kai — 14 €

Sopa de leche de coco, pollo, setas y hierbas medicinales tailandesas, zumo de lima y cilantro.

Coconut milk soup with chicken, mushrooms, Thai herbs, lime juice, and coriander.

Kokosmilchsuppe mit Hähnchen, Pilzen, thailändischen Heilkräutern, Limettensaft und Koriander.

Tom-Jued-Tofu — 12 €

Caldo de verduras con tofu, verduras y cebollino.

Vegetable broth with tofu, vegetables, and chives.

Gemüsebrühe mit Tofu, Gemüse und Schnittlauch.

Tom-Yum-Kung — 14 €

Sopa con un toque picante, langostino salvaje, setas, hierbas medicinales tailandesas, zumo de lima, salsa de pescado y cilantro.

Classic spicy soup with wild prawns, mushrooms, Thai herbs, lime juice, fish sauce and coriander.

Klassische scharfe Suppe mit Wildgarnelen, Pilzen, thailändischen Kräutern, Limettensaft, Fischsauce und Koriander.

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

THE ORIENTAL

ARROCES Y TALLARINES · RICE AND NOODLES · REIS UND NUDELN

	PVP	MP/HP*
Khao-Pad-Pak	14 €	
Arroz frito con huevo, verduras y salsa de soja.		
Fried rice with egg, vegetables, and soy sauce.		
Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Sojasauce.		
Langostino salvaje · Wild prawns · Wildgarnelen	21 €	
Tofu · Tofu · Tofu	16 €	
Pollo · Chicken · Hähnchen	18 €	
Pad-Thai	14 €	
Tallarines de arroz con huevo, salsa tamarindo, cacahuetes y lima.		
Rice noodles with egg, tamarind sauce, peanuts, and lime.		
Reisnudeln mit Ei, Tamarindensauce, Erdnüssen und Limette.		
Langostino salvaje · Wild prawns · Wildgarnelen	21 €	
Tofu · Tofu · Tofu	16 €	
Pollo · Chicken · Hähnchen	18 €	
Original · Original · Original	23 €	
Pad-Woon-Sen	14 €	
Fideos de soja con verduras.		
Glass noodles with vegetables.		
Glasnudeln mit Gemüse.		
Langostino salvaje · Wild prawns · Wildgarnelen	21 €	
Tofu · Tofu · Tofu	16 €	
Pollo · Chicken · Hähnchen	18 €	

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
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

THE ORIENTAL

SALTEADOS · STIR-FRIES · GEBRATENE GERICHTE

	PVP	MP/HP*
Pad-Prew-Wan-Kung *Salteado de langostinos salvajes con pimiento rojo y verde, cebolla, tomate y salsa agridulce.* *Stir-fried wild prawns with red and green peppers, onion, tomato, and sweet & sour sauce.* *Gebratene Wildgarnelen mit roter & grüner Paprika, Zwiebel, Tomate und süß-sauer Sauce.*	21 €	
Ta-Lay-Pad-Phong-Kari *Salteado de pescado y marisco con curry seco y huevo.* *Wok-fried fish and seafood with dry curry spices and egg.* *Im Wok gebratener Fisch und Meeresfrüchte mit trockenem Curry und Ei.*	30 €	10 €*
Con bogavante · With Lobster · Mit Hummer	50 €	20 €*
Pad-Pak *Salteados de verduras con salsa de soja.* *Stir-fried vegetables with soy sauce.* *Gebratenes Gemüse mit Sojasauce.*	14 €	
Langostino salvaje · Wild prawns · Wildgarnelen	21 €	
Tofu · Tofu · Tofu	16 €	
Pollo · Chicken · Hähnchen	18 €	
Nue-Pad-Khing *Salteado de solomillo de vaca con salsa de ostras, setas orientales y jengibre.* *Beef tenderloin stir-fry with oyster sauce, oriental mushrooms and ginger.* *Gebratenes Rinderfilet mit Austernsauce, asiatischen Pilzen und Ingwer.*	26 €	5 €*

**Suplementos para los clientes en media pensión / Supplements for the clients in half pension / Ergänzungen für Gäste mit 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 · 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

THE ORIENTAL

CURRIS · CURRIES · CURRYS

	PVP	MP/HP*
Keang-Deang-Pak *Curry rojo de tofu con verduras.* *Red curry with tofu and vegetables.* *Rotes Curry mit Tofu und Gemüse.*	20 €	
Keang-Kiew-Wan-Kung *Curry verde de langostinos salvajes con leche de coco, pimiento, berenjena, brotes de bambú y albahaca.* *Green curry with wild prawns, coconut milk, bell peppers, eggplant, bamboo shoots, and basil.* *Grünes Curry mit Wildgarnelen, Kokosmilch, Paprika, Aubergine, Bambussprossen und Basilikum.*	26 €	5 €*
Kheang-Kari-Khai *Curry amarillo de pollo con verduras y piña.* *Yellow curry with chicken, vegetables, and pineapple.* *Gelbes Curry mit Hähnchen, Gemüse und Ananas.*	22 €	
Kheang-Massaman-Nue *Curry massaman con leche de coco, ternera, papa bonita, cebolla, piña y anacardos.* *Massaman curry with coconut milk, beef, sweet potato, onion, pineapple, and cashews.* *Massaman-Curry mit Kokosmilch, Rindfleisch, Süßkartoffel, Zwiebel, Ananas und Cashewkernen.*	25 €	

GUARNICIONES · SIDES · BEILAGEN

Arroz jazmín tailandés *Thai Hom Mali Rice.* *Thailändischer Hom-Mali-Duftreis.*	6 €
Verduras salteadas *Stir-fried vegetables.* *Gebratenes Gemüse.*	6 €
Arroz frito con huevo *Fried rice with egg.* *Gebratener Reis mit Ei.*	6 €
Tallarines salteados *Stir-fried noodles.* *Gebratene Nudeln.*	6 €

**Suplementos para los clientes en media pensión / Supplements for the clients in half pension / Ergänzungen für Gäste mit 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 · 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

THE ORIENTAL

VEGETARIANOS · VEGETARIAN · VEGETARISCHE GERICHTE

Casi todas nuestras elaboraciones se pueden hacer vegetarianas, pregunten al personal.
Most of our dishes can be made vegetarian—please ask the staff.
Fast alle Gerichte können vegetarisch zubereitet werden – bitte das Personal fragen.

	PVP	MP/HP*
Por-Pia-Tord *Rollito de primavera crujiente relleno de verduras y salsa de soja.* *Crispy vegetable spring roll with soy sauce.* *Knusprige Frühlingsrolle mit Gemüse und Sojasauce.*	12 €	
Tom-Jued *Sopa de tofu con verduras.* *Tofu and vegetable soup.* *Tofusuppe mit Gemüse.*	12 €	
Khao-Pad-Pak *Arroz frito con verduras, huevo y salsa de soja.* *Fried rice with vegetables, egg, and soy sauce.* *Gebratener Reis mit Gemüse, Ei und Sojasauce.*	14 €	
Pad-Thai Tofu *Tallarines de arroz con huevo, salsa tamarindo, cacahuetes, lima y tofu.* *Rice noodles with egg, tamarind sauce, peanuts, lime, and tofu.* *Reisnudeln mit Ei, Tamarindensauce, Erdnüssen, Limette und Tofu.*	16 €	
Pad-Pak-Tofu *Salteado de verduras y tofu.* *Stir-fried vegetables and tofu.* *Gebratenes Gemüse mit Tofu.*	16 €	
Keang-Deang-Pak *Curry rojo de tofu con verduras.* *Red curry with tofu and vegetables.* *Rotes Tofu-Curry mit Gemüse.*	20 €	
Por-Pia-Sod *Rollito de lechuga con verduras y fideos de arroz.* *Letuce roll with vegetables and rice noodles.* *Salatrolle mit Gemüse.*	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

THE ORIENTAL

ESPECIALIDADES TAILANDESAS
THAI SPECIALITIES · THAI SPEZIALITÄTEN

	PVP	MP/HP*
Pla-Yang *Lubina en Papillote marinada con caña santa, ajo, albahaca, hoja de lima, cilantro y cúrcuma.* *Sea bass en papillote marinated with lemongrass, garlic, basil, kaffir lime leaf, coriander, and turmeric.* *Wolfsbarsch im Papillote mariniert mit Zitronengras, Knoblauch, Basilikum, Kaffirlimettenblatt, Koriander und Kurkuma.*	30 €	10 €*
Pla-Yam-Ta-Krai *Pescado frito con pasta de chili, caña santa, cebolla roja, salsa de pescado, lima y anacardos.* *Fried fish with chili paste, lemongrass, red onion, fish sauce, lime, and cashews.* *Gebratener Fisch mit Chilipaste, Zitronengras, roter Zwiebel, Fischsauce, Limette und Cashewkernen.*	35 €	10 €*
See-Krong-Moo-Ob-Nam-Phueng *Costillas de cerdo ibérico glaseadas con miel de palma y chile.* *Honey and chili glazed Iberian pork ribs.* *Mit Honig und Chili glasierte Iberico-Schweinerippchen.*	25 €	5 €*
Medio pato asado acompañado de arroz jazmín y salsa picante *Half roasted duck accompanied by jasmine rice and spicy sauce.* *Halbe gebratene Ente mit Jazmín Reis und picante Sosse.*	50 €	15 €*

**Suplementos para los clientes en media pensión / Supplements for the clients in half pension / Ergänzungen für Gäste mit 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

THE ORIENTAL

ESPECIALIDADES · SPECIALITIES · SPEZIALITÄTEN

Bajo pedido de miércoles a sábado con 48h de antelación para dos personas
Available from Wednesday to Saturday upon 48 hours' advance reservation, for two guests
Von Mittwoch bis Samstag auf Anfrage und mit einer Vorlaufzeit von 48 Stunden für zwei Personen

---

	PVP	MP/HP*

Pato · Duck · Ente — 150 € — 30 €*

Menú degustación estilo pato Pekín, en tres servicios:
· Sopa de wantun de pato, brotes de soja, cilantro, cacahuetes y lima.
· Crepe relleno de pechuga de pato con cebolleta, pepino y salsa Hoisin.
· Salteado de pato con verduras orientales a elegir entre:
-Curry rojo
-Salteado con verduras asiáticas
-Salsa agridulce

Peking-style tasting menu, served in three courses:
· Wantun Duck soup with bean sprouts, coriander, peanuts and lime.
· Crepe filled with duck breast, scallions, cucumber and Hoisin sauce.
· Stir-fried duck with oriental vegetables to choose from:
-Red curry
-Stir-fried duck with oriental vegetables
-Sweet-and-sour sauce

Peking-Ente Degustationsmenü in drei Gängen:
· Wantun Entensuppe mit Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen und Limette.
· Crêpe mit Entenbrust, Frühlingszwiebel, Gurke und Hoisin-Sauce.
· Gebratene Ente mit asiatischem Gemüse zur Auswahl:
-Rotes Curry
-Gebratene Ente mit asiatischem Gemüse
-Süßsaure Sauce

Pla-Nueng-Ma-Naw — 60 € — 15 €*

Lubina marinada con salsa de soja, caña santa, galanga, hoja de lima.
Salsa agripicante, salsa de pescado y chili fresco.

Steamed sea bass marinated with soy sauce, lemongrass, galangal,
kaffir lime leaf. Served with spicy-sour sauce, fish sauce, and fresh chili.

Gedämpfter Wolfsbarsch mariniert mit Sojasauce, Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblatt.
Serviert mit süß-scharfer Sauce, Fischsauce und frischem Chili.

Kung-Man-Korn — 60 € — 15 €*

Bogavante con curry rojo o en salsa tamarindo (500gr).

Lobster with red curry or tamarind sauce (500gr).

Hummer mit rotem Curry oder Tamarindensauce (500gr).

**Suplementos para los clientes en media pensión / Supplements for the clients in half pension / Ergänzungen für Gäste mit 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 · 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

THE ORIENTAL

POSTRES · DESSERTS · NACHSPEISEN

	PVP	MP/HP*
Khao-Niew-Ma-Muang *Sticky rice con mango o fruta de temporada.* *Sticky rice with mango or fresh seasonal fruit.* *Klebreis mit Mango oder frischen saisonalen Früchten.*	12 €	
Kluey-Tord *Plátano frito con miel de aguacate y coco rallado.* *Fried banana with avocado honey and grated coconut.* *Frittierte Banane mit Avocadohonig und geraspelter Kokosnuss.*	12 €	
Sa-Ku-Piak *Perlas de tapioca con leche de coco dulce y lychee.* *Tapioca pearls in sweet coconut milk with lychee.* *Tapiokaperlen mit süßer Kokosmilch und Litschi.*	12 €	
Tab-Tim-Krob *Rubí de Siam, crujientes castañas de agua con leche de coco dulce.* *Siam Ruby – crispy water chestnuts served with sweet coconut milk.* *Siam-Rubin – knusprige Wasserkastanien mit süßer Kokosmilch.*	12 €	
Itim-Asian-Ruam *Helados asiáticos.* *Asian ice cream selection.* *Auswahl an asiatischen Eissorten.*	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 · Mollucs · 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

THE ORIENTAL

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