



RESTAURANTE

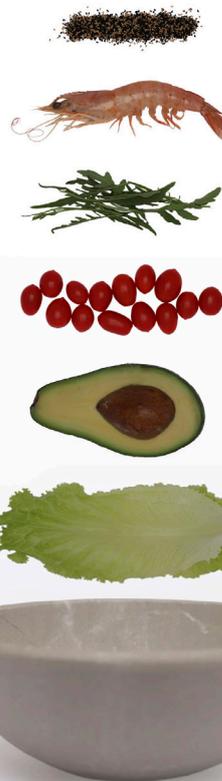
ANTURIUM



CARTA GOURMET

Elaboramos con mimo
cuidamos los detalles
para que...
contemple la belleza
viva los aromas
saboree la experiencia

Made with love
Taking care of the details
Feel the charming ambient ,
Experience the scents ,
Enjoy each savour



Todos nuestros platos contienen 14 alérgenos, ya sea directa o cruzadamente, tales como: cereales que contienen gluten, mariscos (crustáceos y moluscos), huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos secos (almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos, nueces pecanas), apio, mostaza y sésamo. Si necesita obtener información adicional, por favor, diríjase a la recepción

All our dishes contain 14 allergens, either directly or through cross-contamination, such as: cereals containing gluten, seafood (crustaceans and mollusks), eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashews, pecans), celery, mustard, and sesame. If you need further information, please contact the reception



ENTRANTES - STARTERS



Queso Burrata, ensalada de brotes verdes, tomate cherry confitado, pesto de cilantro con semillas de girasol y calabaza

Burrata cheese with green sprout salad, candied cherry tomatoes, coriander pesto, sunflower and pumpkin seeds 16 €

Ensalada de Foie caramelizado con vinagreta de manzana asada y cebolla encurtida

Caramelized Foie salad with roasted apple vinaigrette and pickled onion 17 €

Langostinos crujientes sobre escabeche de tomates asados y curry verde

Crispy prawns on a base of pickled roasted tomatoes and green curry 18,5 €

Steak-tartar tradicional de ternera con huevo a baja temperatura, parmesano y brioche trufado

Traditional Beef steak tartare with low-temperature cooked egg, Parmesan, and truffled "Brioche" 14,5 €

Tartar de atún con emulsión de aguacate, aliño de kimchi, soja y sésamo, acompañado de coral crujiente

Tuna Tartare with avocado emulsion, Kimchi dressing, soy and Sesame, with crunchy Coral 17 €

ENTRANTES - STARTERS



Croquetas de temporada

Seasonal croquettes 9,5 €

Crema de espárragos blancos con polvo de mantequilla "noisette" y salmón curado

White asparagus cream with "Noisette" butter powder and cured salmon 9 €

Risotto de almejas y langostinos con caldo de salsa americana, mantecado con queso canario

Clam and prawns Risotto with American sauce, creamed with Canary cheese 15€

Raviolis de espárragos y almendra salteados con salsa de soja y parmesano

Sautéed asparagus and almond Ravioli with soy sauce and Parmesan 16 €

PESCADOS - FISH



**Bacalao cocinado a baja temperatura,
mantequilla "noisette" y cremoso de coliflor**

Cod cooked at low temperature, hazelnut "Noisette" butter
and creamy cauliflower 21 €

**Rejo de pulpo asado con cremoso de batata
acompañado de "ajada" de cilantro**

Roasted octopus tentacle with creamy sweet potato
accompanied by coriander sauce 20 €

**Salmón braseado con emulsión templada acevichada,
espuma de papa y pimentón de "La Vera"**

Grilled salmon with warm ceviche emulsion, potato foam,
and Spanish paprika from "La Vera" 20 €

Pescado del día con su guarnición de temporada € S.M

Fish of the day with its seasonal garnish € according to the market

CARNES - MEAT



Lingote de carrillera Ibérica con cremoso de "papa" y reducción de sus jugos, acompañado de cebollino fresco
Iberian cheek lingot with creamy potato and reduction of its juices, accompanied by fresh chives19 €

Magret de pato asado con polvo de almendra tostada, emulsión de coliflor y jugo de setas Shiitake
Roasted duck breast with toasted almond powder, cauliflower emulsion, and "Shiitake" mushroom Juice23 €

Preso ibérica braseada con emulsión de batata, verduras escalivadas y demi-glace de ternera
Grilled Iberian pork with sweet potato emulsion, roasted vegetables, and beef "demi-glace" 21 €

Solomillo de ternera con cremoso de apio bola y salsa española
Beef tenderloin with creamy celeriac and Spanish sauce23 €

POSTRES - DESSERT



Fusión de mojito de melón con sorbete de mojito tradicional, melón osmotizado y espuma de azúcar moreno con crumble crujiente

Melon mojito fusion with traditional mojito sorbet, osmotized melon and brown sugar foam

with crunchy crumble 6,5 €

Espuma de coco aromatizada, cremoso de limón y canela con crumble de naranja y frambuesas liofilizadas

Coconut-flavored foam, lemon and cinnamon cream with

orange crumble and freeze-dried raspberries 6,5 €

Coulant de queso canario con helado de toffee

(este postre tarda 7 minutos)

Canary Cheese Coulant with Toffee Ice Cream

(this dessert takes 7 minutes) 6,5 €

Texturas de chocolates

Chocolate Textures 6,5 €