



RESTAURANTE

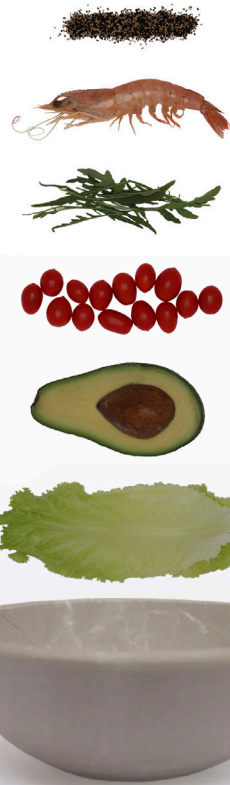
ANTURIUM



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, cacahuetes, 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



**Tartar de atún con aliño de soja, sésamo y kimchee,
sobre dados de aguacate y coral crujiente**

Tuna tartare with soy dressing, sesame, and kimchee, served on avocado cubes and crispy coral 16 €

**Brioche con tartar de langostino acevichado,
emulsión cítrica y brotes de temporada**

Brioche with ceviche-style prawn tartare, citrus emulsion, and seasonal sprouts 15 €

**Ensalada de brotes verdes, queso "Burrata" y
vinagreta de chutney de mango**

Green sprouts salad with fresh "Burrata" chesse and mango chutney vinaigrette 15 €

**Carpaccio de tomate Raff, brotes de temporada,
vinagreta de ajos asados y emulsión de aguacate con
láminas de parmesano**

Raff tomato carpaccio, seasonal sprouts, roasted garlic vinaigrette and avocado emulsion with parmesan slices 14 €

ENTRANTES - STARTERS



Milhoja de foie, queso de cabra, gel de mango con pera caramelizada y láminas de jamón ibérico

Foie mille-feuille, goat cheese, mango gel with caramelized pear, and slices of Iberian ham..... 22 €

Canelón relleno de codillo a baja temperatura, bechamel de su propio jugo y chicharrón crujiente

Cannelloni stuffed with slow-cooked pork knuckle, béchamel made from its own juice, and crispy pork crackling..... 18 €

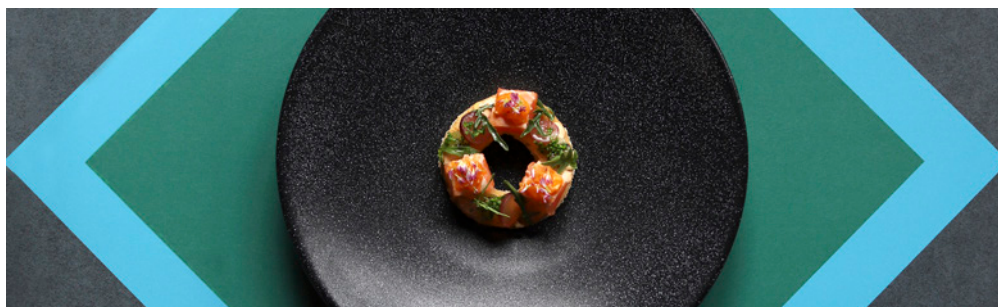
Texturas de puerro y huevo: puerro confitado, huevo a baja temperatura y espuma de puerro verde con polvo de chicharrón

Textures of leek and egg: confit leek, slow-cooked egg, green leek foam with pork crackling powder..... 12 €

Nuestra crema de temporada

Our seasonal soup..... 9 €

ARROCES - RISSOTO & RICE



Risotto de ternera y cerdo ibérico con emulsión de alioli tradicional

Veal and Iberian pork risotto

with traditional alioli emulsion 19 €



Arroz negro de calamar con emulsión de kimchee (2 pax)

Squid ink "paella"

with kimchee emulsion (2 people) 15 € (p.p)



Arroz de pescado del día con salsa americana de marisco (2 pax)

Fish "paella"

with seafood American sauce (2 people) 16 € (p.p)



PESCADOS - FISH



Bacalao a baja temperatura con crema de batata asada de Lanzarote y vinagreta de cilantro con encurtidos

Cod cooked at low temperature

with creamy roasted sweet potato from Lanzarote

and coriander vinaigrette with pickles 19 €



Calamar sahariano en dos cocciones:

a la parrilla y crujiente frito, con emulsión de ajo asado y lágrimas de batata

Saharan squid prepared two ways: grilled and crispy fried,

with roasted garlic emulsion and sweet potato 21 €



Cherne canario asado sobre "beurre blanc" de mojo rojo canario y papa bonita trasquilada

Roasted Canarian wreckfish, red mojo "beurre blanc" and

Canarian potato 26 €



CARNES - MEAT



**Solomillo de añejo de ternera nacional,
demi-glace trufada y lingote de papa confitada crujiente**
National veal sirloin, truffled demi-glace, and crispy confit
potato ingot 29 €

**Magret de pato asado, parmentier de papas fritas,
brotes de temporada y demi-glace de carne**
Roasted duck breast, potato chip parmentier, seasonal
sprouts, and meat "demi-glace" sauce 25 €

**Secreto ibérico nacional a la parrilla con verduras baby
confitadas y salteadas**
Grilled national Iberian secreto (pork shoulder) with confit
and sautéed baby vegetables 25 €

POSTRES - DESSERT



**Nuestra versión de las milhojas de crema,
nata aromatizada con hojas de lima kaffir
y frutos silvestres de temporada**

Our version of cream mille-feuille, whipped cream flavored with kaffir lime leaves and seasonal wild berries..... 6,5 €

**Ganache de mango y fruta de la pasión, gel de apio y
manzana verde, y galleta crujiente de caramelo de al-
mendra**

Mango-passion fruit ganache, celery and green apple gel, with crunchy almond caramel biscuit..... 6,5 €

**Texturas de chocolate, avellana y galleta:
Crema ligera de galleta, quenelle helada de chocolate al
70% y avellana, servida con teja crujiente de cacao**

Textures of chocolate, hazelnut, and cookie:
Light cookie cream, 70% chocolate and hazelnut ice cream quenelle, served with crispy cocoa tile 6,5 €

**Deconstrucción del lemon pie en texturas:
crumble de mantequilla tostada, crema de
limón y merengue seco roto**

Deconstructed lemon pie in textures:
Toasted butter crumble, creamy lemon, and broken dry meringue 6,5 €

IGIC incluido - Tax included