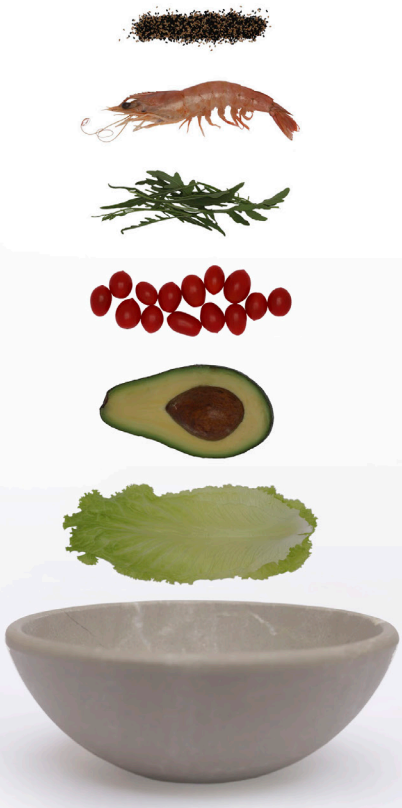
RESTAURANTE

ANTURIUM

CARTA GOURMET

Mit Liebe gemacht
Mit Liebe in allen Details
Genießen Sie das
charmante Ambiente
Genießen Sie
jeden Geschmack

Nous faisons avec amour,
nous soignions les moindres
détails pour que...
contemplez la beauté ,
vive des arômes,
savourez l' expérience



Alle unsere Gerichte enthalten 14 Allergene, entweder direkt oder durch Kreuzkontamination, wie zum Beispiel: Getreide mit Gluten, Meeresfrüchte (Krusten- und Weichtiere), Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashews, Pekannüsse), Sellerie, Senf und Sesam. Wenn Sie weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an die Rezeption

Tous nos plats contiennent 14 allergènes, que ce soit directement ou par contamination croisée, tels que : céréales contenant du gluten, fruits de mer (crustacés et mollusques), œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, noix de pécan), céleri, moutarde et sésame. Si vous avez besoin d'informations supplémentaires, veuillez contacter la réception

VORSPEISEN - LES ENTRÉES

Burrata-Käse, grüner Sprossensalat, kandierten Kirschtomaten, Korianderpesto mit Sonnenblumenkernen und Kürbis
Burrata, salade de pousses vertes, tomate confite, pesto de coriandre avec graines de tournesol et potiron ..... 16 €

Salat mit karamellisiertem Foie, Dressing aus geröste-tem Apfel und eingelegten Zwiebeln
Salade de Foie caramélisé avec vinaigrette de pomme rôtie et oignon mariné ..... 17 €

Knusprige Garnelen auf einem Bett aus eingelegten gerösteten Tomaten und grünem Curry
Crevettes croustillantes sur escabèche de tomates rôties et curry vert ..... 18,5 €

Traditionelles Rindersteak-Tartar mit Ei bei niedriger Temperatur, Parmesan und getrüffeltem Brioche
Steak-tartare traditionnel de bœuf avec œuf à basse tempé-rature, parmesan et brioche truffée ..... 14,5 €

Thunfischtartar mit Avocado-Emulsion, Kimchi-Dressing, Soja und Sesam, sowie knusprigem Korallen-Mix
Tartare de thon avec émulsion d'avocat, assaisonnement de kimchi, soja et sésame, et corail croustillant ..... 17 €

inklusive Steuern - taxes incluse

VORSPEISEN - LES ENTRÉES

Saisonaler Kroketten
Croquettes maison. Différents ingrédients
selon la saison ..... 9,5 €

Weiße Spargelcremesuppe mit Haselnussbutterpulver und mariniertem Lachs
Crème d'asperges blanches avec poudre de beurre noisette
et saumon mariné ..... 9 €

Risotto mit Venusmuscheln und Garnelen in einer Sauce Americaine, verfeinert mit kanarischem Käse
Risotto de palourdes et crevettes avec bouillon de sauce
américaine, crémeux au fromage canarien ..... 15€

Gebratene Spargel-Ravioli mit Mandeln, Sojasauce und Parmesan
Raviolis d'asperges et d'amandes sautées avec
sauce soja et parmesan ..... 16 €

inklusive Steuern - taxes incluse

FISCHGERICHTE - LES POISSONS

Kabeljau mit Haselnussbutter und Blumenkohlpüree
Morue cuite à basse température avec
beurre “noisette” et crémeux de chou-fleur ..... 21 €

Gegrillter Oktopus mit Süßkartoffelcreme, serviert mit einer Koriandersoße
Poulpe rôti avec crémeux de patate douce, accompagné
d’ajada de coriandre ..... 20 €

Gebratener Lachs mit einer warmen Acevichado-Emulsion, Kartoffelschaum und Paprika aus “La Vera”
Saumon poêlé avec émulsion tiède de ceviche, mousse de
pomme de terre et paprika de la “Vera” ..... 20 €

Fisch des Tages mit saisonaler Beilage ..... **(Preis je nach Marktangebot)**
Poisson du jour avec sa garniture de saison ..... (Prix selon le marché)

inklusive Steuern - taxes incluse

FLEISCHGERICHTE - VIANDES

Iberischem Schweinebäckchen mit Kartoffelcreme und Reduktion seines Safts, garniert mit frischem Schnittlauch
Lingot de joue ibérique avec crémeux de pomme de terre et réduction de ses jus, accompagné de ciboulette fraîche ..... 19 €

Gebratene Entenbrust mit geröstetem Mandelpulver, Blumenkohlemulsion und Shiitake Pilze-Saft
Magret de canard rôti avec poudre d'amande grillée, émulsion de chou-fleur et jus de champignons "Shiitake" ..... 23 €

Iberischer Schweinekotelett mit Süßkartoffelemulsion, gegrilltem Gemüse und Kalb "Demi-Glace"
Épaule ibérique avec émulsion de patate douce, légumes grillés et "demi-glace" de bœuf ..... 21 €

Rinderfilet mit Selleriecreme und spanischer Sauce
Filet de bœuf avec crémeux de céleri-rave et sauce espagnole ..... 23 €

inklusive Steuern - taxes incluse

DESSERT

Fusion von Melonen-Mojito mit traditionellem Mojito-Sorbet, osmotisiertem Melonen und braunem Zuckerschaum mit knusprigem "Crumble"
Fusion de mojito au melon avec sorbet de mojito traditionnel, melon osmotisé et mousse de sucre brun avec crumble croquant ..... 6,5 €

Kokosnuss-Aromaschaum, Zitronen-Zimtcreme mit Orangen-Crumble und gefriergetrockneten Himbeeren
Mousse à la noix de coco aromatisée, crémeux au citron et à la cannelle avec crumble à l'orange et framboises lyophilisées ..... 6,5 €

Canarischer Käse-Coulant mit Toffee-Eis und gefriergetrockneter Himbeere **(Dieses Dessert dauert 7 Minuten)**
Coulant au fromage des Canaries avec glace au toffee et framboise lyophilisée (Cette dessert prend 7 minutes) ..... 6,5 €

Texturen von Schokoladen
Textures de chocolats ..... 6,5 €

inklusive Steuern - taxes incluse