



RESTAURANTE

ANTURIUM



CARTA LIGERA

SNACK MENU



Disponibile - *available* from 13:00 - 17:30h

CARTA LIGERA - SNACK MENU



Crema tradicional de berros y queso canario..... 9 €

Traditional Watercress and Canary Cheese Cream

Traditionelle Brunnenkresse und Kanarischer Käsecreme

Crème traditionnelle de cresson et fromage canarien

Ensalada de queso burrata y tomate rallado, aliñada con vinagreta tradicional..... 13 €

*Burrata Cheese Salad with Grated Tomato, Dressed
with Traditional Vinaigrette*

Burrata-Käsesalat mit geriebener Tomate, angemacht mit traditioneller Vinaigrette

*Salade de fromage burrata et tomate râpée,
assaisonnée de vinaigrette traditionnelle*

Tosta de jamón ibérico, tomate rallado y aceite de arbequina..... 9 €

*Iberian Ham Toast with Grated Tomato and Arbequina
Olive Oil*

Toast mit iberischem Schinken, geriebener Tomate und Arbequina-Olivenöl.

*Toast de jambon ibérique, tomate râpée et huile
d'olive Arbequina*

CARTA LIGERA - SNACK MENU



**Tosta de atún confitado y queso manchego..
gratinado** 12 €

Confit Tuna Toast with Gratinated Manchego Cheese

**Konfiertes Thunfisch-Toast mit gratiniertem
Manchego-Käse**

Toast de thon confit et fromage manchego gratiné

**Tosta de salmón ahumado y crema de queso
especiado** 9 €

Smoked Salmon Toast with Spiced Cream Cheese

Räucherlachs-Toast mit gewürztem Frischkäse.

Toast de saumon fumé et crème de fromage épicé

**Fagotti de ricota y pera
con salsa de tomate tradicional** 13 €

Ricotta and Pear Fagotti

with Traditional Tomato Sauce

**Ricotta- und Birnen-Fagotti
mit traditioneller Tomatensauce**

Fagotti de ricotta et poire

avec sauce tomate traditionnelle

CARTA LIGERA - SNACK MENU



Baos de "cochinita pibil" (lomo de cerdo ibérico cocinado a baja temperatura) al estilo mexicano con emulsión de kimchi y cebolla morada.....15 €

"Conchinita Pibil" Baos (Iberian pork loin cooked at low temperature) Mexican style with kimchi emulsion and red onion

"Cochinita Pibil" Baos (iberisches Schweinelende bei niedriger Temperatur gekocht) im mexikanischen Stil mit Kimchi-Emulsion und roten Zwiebeln

Baos de "cochinita pibil" (longe de porc ibérique cuite à basse température) à la mexicaine avec émulsion de kimchi et oignon rouge

Wrap de pollo campero, queso y mayonesa tradicional con totopos crujientes.....9 €

Country Chicken Wrap with Cheese and Traditional Mayonnaise, Served with Crispy Tortilla Chips

Landhähnchen-Wrap mit Käse und traditioneller Mayonnaise, serviert mit knusprigen Tortillachips

Wrap de poulet fermier, fromage et mayonnaise traditionnelle, servi avec des totopos croustillants.



HELADOS & CAFÉS



Helados y sorbetes caseros 5 €

Homemade Ice Creams and Sorbets

Hausgemachte Eiscremes und Sorbets

Glaces et sorbets maison

“Barraquito canario”: café ecológico, leche condensada, espuma de leche, canela, rodaja de limón y Baileys 3,5 €

“Barraquito canario”: organic coffee, condensed milk, milk foam, cinnamon, lemon slice, and Baileys

“Barraquito canario”: Bio-Kaffee, Kondensmilch, Milchschaum, Zimt, Zitronenscheibe und Baileys

“Barraquito canario”: café bio, lait concentré sucré, mousse de lait, cannelle, tranche de citron et Baileys

Capuccino frío 2,5 €

Cold cappuccino

Kalter Cappuccino

Cappuccino froid

CAVAS & CHAMPAGNES



Cava Agustí Torrelló Brut Reserva

D.O. Cava (Cataluña) 29 €



Cava Agustí Torrelló Mata Brut **Reserva Rosé**

D.O. Cava (Cataluña) 33 €



Champagne **Lanson "Le Black Label"**

A.O.C. Champagne (Francia) 73 €

Champagne **André Clouet Reservé Grand Cru**

A.O.C. Champagne (Francia) 83 €



Champagne **Taittinger Brut Reserve**

A.O.C. Champagne (Francia) 86 €

Champagne **Perrier Jouët Grand Brut**

A.O.C. Champagne (Francia) 95 €



Champagne **Taittinger Vintage**

A.O.C. Champagne (Francia) 121 €

Champagne **André Clouet Rosé N°3 Grand Cru**

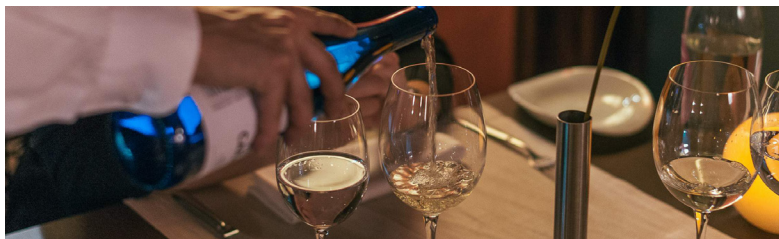
A.O.C. Champagne (Francia) 109 €



Champagne **Perrier Jouët Blasón Rosé**

A.O.C. Champagne (Francia) 117 €

VINO BLANCO · WHITE WINE
VIN BLANC · WEISSWEIN



El Lomo Listan Blanco 23 €

D.O.P. Islas Canarias (Tenerife)

Uva/Gape: 100% Listán Negro

Tajinaste Blanco Ecológico 24 €

D.O.P. Islas Canarias (Tenerife)

Uva/Gape: Listán Blanco y Albillo

Alejandro Gallo Malvasía seco 29 €

D.O.P. Islas Canarias (Tenerife)

Uva/Grape: 100% Malvasía

Viñatigo Ensamblaje Blanco 30 €

D.O.P. Islas Canarias (Tenerife)

Uva/Gape: Gual, Marmajuelo, Vijariego, Malvasía y Verde-
llo

Amalia Blanco Seco 32 €

D.O.P. Islas Canarias (Lanzarote)

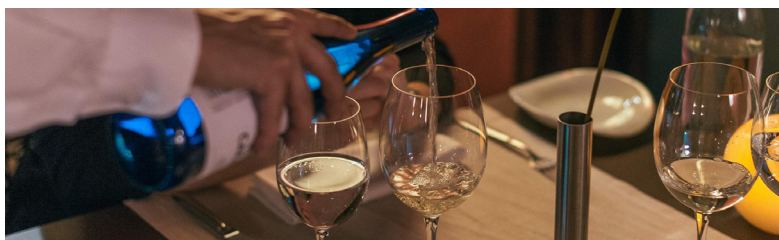
Uva/Grape: 100% Malvasía Volcánica

Qori 38 €

D.O.P. Islas Canarias (Tenerife)

Uva/Grape: Gual, Verdello, Vijariego y Albillo

VINO BLANCO · WHITE WINE
VIN BLANC · WEISSWEIN



Cloé Chardonnay 25 €

D.O Sierra de Málaga

Uva/Gape: 100% Chardonnay

Pazo das Bruxas 27 €

D.O Rias Baixas (Galicia)

Uva/Gape: 100% Albariño

Fillaboa 33 €

D.O. Rias Baixas (Galicia)

Uva/Gape: 100% Albariño

Waltraud 34 €

D.O Penedés (Cataluña)

Uva/Gape: 100% Riesling

Fransola Sauvignon Blanc ecológico 41 €

D.O Penedés (Cataluña)

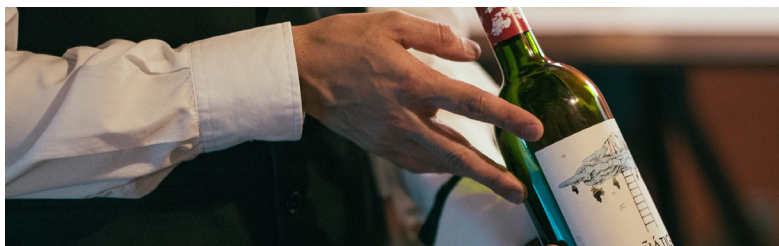
Uva/Grape: 100% Sauvignon blanc

Paco & Lola Vintage 2018 55 €

D.O. Rias Baixas (Galicia)

Uva/Gape: 100% Albariño

VINO TINTO · RED WINE
VIN ROUGE · ROTWEIN



El Lomo Listán Negro 23 €

D.O.P. Islas Canarias (Tenerife)

Uva/Gape: 100% Listán Negro

El Lomo "Vendimia Seleccionada" 27 €

D.O.P. Islas Canarias (Tenerife)

Uva/Gape: Listán negro, negramoll y tintilla

Alejandro Gallo Tinto 30 €

D.O.P. Islas Canarias (Tenerife)

Uva/Gape: 100% Tintilla

Viñatigo Ensamblaje Tinto 33 €

D.O Ycoden Daute Isora (Tenerife)

Uva/Grape: Baboso Negro, Tintilla, Vijariego Negro y
Negramoll

Crater 36 €

D.O.P. Islas Canarias (Tenerife)

Uva/Gape: Listán negro y negramoll

Laderas de Teno 38 €

D.O.P. Islas Canarias (Tenerife)

Uva/Gape: Tintilla, Baboso Negro, Vijariego y Bastardo
Negro

VINO TINTO · RED WINE
VIN ROUGE · ROTWEIN



Origen 1989 39 €

D.O.P. Islas Canarias (Tenerife)

Uva/Gape: Listán negro, Vijariego , Tintilla y Castellana

Conatus 45 €

D.O.P. Islas Canarias (Fuerteventura)

Uva/Gape: Listán prieto, listan negro y tintilla

Enate Crianza 24 €

D.O Somontano (España)

Uva/Gape: Tempranillo y cabernet sauvignon

Viña Izadi Reserva 2019

Ed. especial Boutique Hotel San Roque 29 €

D.O Rioja (España)

Uva/Gape: 100% Tempranillo

Dehesa del Carrizal 30 €

D.O Dehesa del Carrizal (España)

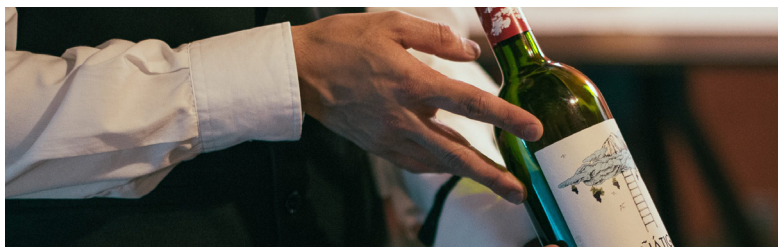
Uva/Grape: 100% Syrah

Celeste Crianza 32 €

D.O Ribera del Duero (España)

Uva/Gape: 100% Tempranillo

VINO TINTO · RED WINE
VIN ROUGE · ROTWEIN



Enate Reserva 2015 36 €

D.O Somontano (España)
Uva/Gape: Cabernet sauvignon

Finca Malaveina 39 €

D.O Empordá (España)
Uva/Gape: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Garnatxa

Remelluri Reserva 2015 41 €

D.O Rioja (España)
Uva/Gape: Garnacha, Graciano, Malvasía, Tempranillo,
Viura

Emilio Moro Vendimia Seleccionada 49 €

D.O Ribera del Duero (España)
Uva/Gape: 100% Tempranillo

Roda Reserva 2019 64 €

D.O Rioja (España)
Uva/Grape: Tempranillo, graciano y garnacha

Aalto 2021 67 €

D.O Ribera del Duero (España)
Uva/Grape: 100% Tempranillo

VINO TINTO · RED WINE
VIN ROUGE · ROTWEIN



Malleolus 2020 69 €

D.O Ribera del Duero (España)

Uva/Gape: 100% Tempranillo

Macán Clásico 2019 71 €

D.O Rioja (España)

Uva/Gape: 100% Tempranillo

PSI 2020 83 €

D.O Rioja (España)

Uva/Gape: 100% Tempranillo

VINO ROSADO · ROSÉ WINE
VIN ROSÉ · ROSÉ WEIN

Enate Rosado 23 €

D.O Somontano (España)

Uva/Gape: Cabernet Sauvignon

Rubicon Rosé 29 €

D.O. Islas Canarias (Lanzarote)

Uva/Grape: 100% Listán Negro