

# CARTA LIGERA

## SNACK MENU



RESTAURANTE  
ANTURIUM

## **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

*IGIC incluido - Tax included*



## CARTA LIGERA / SNACK MENU

**TOSTA DE ATÚN CONFITADO Y QUESO MANCHEGO GRATINADO** \_\_\_\_\_ **12€**

Confit Tuna Toast with Gratinated Manchego Cheese

Konfierter 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

*IGIC incluido - tax included - inklusive Steuern - taxes incluse*



## 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.

*IGIC incluido - tax included - inklusive Steuern - taxes incluse*



## 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 \_\_\_\_\_ 6,5€

“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

*IGIC incluido - tax included - inklusive Steuern - taxes incluse*



## CAVAS / CHAMPAGNES

<b>CAVA AGUSTÍ TORRELLÓ BRUT RESERVA</b> _____	<b>29€</b>
D.O. Cava (Cataluña)	
<b>CAVA AGUSTÍ TORRELLÓ MATA BRUT RESERVA ROSÉ</b> _____	<b>33€</b>
D.O. Cava (Cataluña)	
<b>CHAMPAGNE LANSON " LE BLACK LABEL "</b> _____	<b>73€</b>
A.O.C. Champagne (Francia)	
<b>CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUET RESERVÉ GRAND CRU</b> _____	<b>83€</b>
A.O.C. Champagne (Francia)	
<b>CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RESERVE</b> _____	<b>86€</b>
A.O.C. Champagne (Francia)	
<b>CHAMPAGNE PERRIER JOUËT GRAND BRUT</b> _____	<b>95€</b>
A.O.C. Champagne (Francia)	
<b>CHAMPAGNE TAITTINGER VINTAGE</b> _____	<b>121€</b>
A.O.C. Champagne (Francia)	
<b>CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUET ROSÉ N°3 GRAND CRU</b> _____	<b>109€</b>
A.O.C. Champagne (Francia)	
<b>CHAMPAGNE PERRIER JOUËT BLASÓN ROSÉ</b> _____	<b>117€</b>
A.O.C. Champagne (Francia)	

*IGIC incluido - tax included - inklusive Steuern - taxes incluse*

## VINO BLANCO / WHITE WINE / VIN BLANC / WEISSWEIN

<b>EL LOMO LISTAN BLANCO</b> _____	<b>29€</b>
D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) - Uva/Grape: 100% Listán Negro	
<b>TAJINASTE BLANCO ECOLÓGICO</b> _____	<b>24€</b>
D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) - Uva/Grape: Listán Blanco y Albillo	
<b>ALEJANDRO GALLO MALVASÍA SECO</b> _____	<b>29€</b>
D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) - Uva/Grape: 100% Malvasía	
<b>VIÑATIGO ENSAMBLAJE BLANCO</b> _____	<b>30€</b>
D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) - Uva/Grape: Gual, Marmajuelo, Vijariego, Malvasía y Verdello	
<b>AMALIA BLANCO SECO</b> _____	<b>32€</b>
D.O.P. Islas Canarias (Lanzarote) - Uva/Grape: 100% Malvasía Volcánica	
<b>QORI</b> _____	<b>38€</b>
D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) - Uva/Grape: Gual, Verdello, Vijariego y Albillo	

*IGIC incluido - tax included - inklusive Steuern - taxes incluse*

## VINO BLANCO / WHITE WINE / VIN BLANC / WEISSWEIN

<b>CLOÉ CHARDONNAY</b> _____	<b>25€</b>
D.O. Sierra de Málaga - Uva/Gape: 100% Chardonnay	
<b>PAZO DAS BRUXAS</b> _____	<b>27€</b>
D.O. Rias Baixas (Galicia) - Uva/Gape: 100% Albariño	
<b>FILLABOA</b> _____	<b>33€</b>
D.O. Rias Baixas (Galicia) - Uva/Gape: 100% Albariño	
<b>WALTRAUD</b> _____	<b>34€</b>
D.O. Penedés (Cataluña) - Uva/Gape: 100% Riesling	
<b>FRANSOLA SAUVIGNON BLANC ECOLÓGICO</b> _____	<b>41€</b>
D.O. Penedés (Cataluña) - Uva/Grape: 100% Sauvignon blanc	
<b>PACO &amp; LOLA VINTAGE 2018</b> _____	<b>55€</b>
D.O. Rias Baixas (Galicia) - Uva/Gape: 100% Albariño	

*IGIC incluido - tax included - inklusive Steuern - taxes incluse*





## VINO TINTO/ RED WINE / VIN ROUGE/ ROTWEIN

<b>EL LOMO LISTÁN NEGRO</b> _____	<b>23€</b>
D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) - Uva/Gape: 100% Listán Negro	
<b>EL LOMO "VENDIMIA SELECCIONADA"</b> _____	<b>27€</b>
D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) - Uva/Gape: Listán negro, negramoll y tintilla	
<b>ALEJANDRO GALLO TINTO</b> _____	<b>30€</b>
D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) - Uva/Gape: 100% Tintilla	
<b>VIÑATIGO ENSAMBLAJE TINTO</b> _____	<b>33€</b>
D.O. Ycoden Daute Isora (Tenerife) - Uva/Grape: Baboso Negro, Tintilla, Vijariego Negro y Negramoll	
<b>CRATER</b> _____	<b>36€</b>
D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) - Uva/Gape: Listán negro y negramoll	
<b>LADERAS DE TENO</b> _____	<b>38€</b>
D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) - Uva/Gape: Tintilla, Baboso Negro, Vijariego y Bastardo Negro	

*IGIC incluido - tax included - inklusive Steuern - taxes incluse*

## VINO TINTO/ RED WINE / VIN ROUGE/ ROTWEIN

<b>ORIGEN 1989</b> _____	<b>39€</b>
D.O.P. Islas Canarias (Tenerife) - Uva/Gape: Listán negro, Vijariego, Tintilla y Castellana	
<b>CONATUS</b> _____	<b>45€</b>
D.O.P. Islas Canarias (Fuerteventura) - Uva/Gape: Listán prieto, listan negro y tintilla	
<b>ENATE CRIANZA</b> _____	<b>24€</b>
D.O. Somontano ( España ) - Uva/Gape: Tempranillo y cabernet sauvignon	
<b>VIÑA IZADI RESERVA 2019 ED. ESPECIAL BOUTIQUE HOTEL SAN ROQUE</b> _	<b>29€</b>
D.O. Rioja ( España ) - Uva/Gape: 100% Tempranillo	
<b>DEHESA DEL CARRIZAL</b> _____	<b>30€</b>
D.O. Dehesa del Carrizal ( España ) - Uva/Grape: 100% Syrah	
<b>CELESTE CRIANZA</b> _____	<b>32€</b>
D.O Ribera del Duero ( España ) - Uva/Gape: 100% Tempranillo	

*IGIC incluido - tax included - inklusive Steuern - taxes incluse*

## VINO TINTO/ RED WINE / VIN ROUGE/ ROTWEIN

<b>ENATE RESERVA 2015</b> _____	<b>36€</b>
D.O. Somontano (España) - Uva/Gape: Cabernet sauvignon	
<b>FINCA MALAVEINA</b> _____	<b>39€</b>
D.O. Empordá (España) - Uva/Gape: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnatxa	
<b>REMELLURI RESERVA 2015</b> _____	<b>41€</b>
D.O. Rioja (España) - Uva/Gape: Garnacha, Graciano, Malvasía, Tempranillo, Viura	
<b>EMILIO MORO VENDIMIA SELECCIONADA</b> _____	<b>49€</b>
D.O. Ribera del Duero (España) - Uva/Gape: 100% Tempranillo	
<b>RODA RESERVA 2019</b> _____	<b>64€</b>
D.O. Rioja (España) - Uva/Grape: Tempranillo, graciano y garnacha	
<b>AALTO 2021</b> _____	<b>67€</b>
D.O. Ribera del Duero (España) - Uva/Grape: 100% Tempranillo	

*IGIC incluido - tax included - inklusive Steuern - taxes incluse*

## VINO TINTO/ RED WINE / VIN ROUGE/ ROTWEIN

<b>MALLEOLUS 2020</b> _____	<b>69€</b>
D.O. Ribera del Duero (España) - Uva/Gape: 100% Tempranillo	
<b>MACÁN CLÁSICO 2019</b> _____	<b>71€</b>
D.O. Rioja (España) - Uva/Gape: 100% Tempranillo	
<b>PSI 2020</b> _____	<b>83€</b>
D.O. Rioja (España) - Uva/Gape: 100% Tempranillo	

## VINO ROSADO / ROSÉ WINE / VIN ROSÉ / ROSÉ WEIN

<b>ENATE ROSADO</b> _____	<b>64€</b>
D.O. Somontano (España) - Uva/Gape: Cabernet Sauvignon	
<b>RUBICON ROSÉ</b> _____	<b>67€</b>
D.O. Islas Canarias ( Lanzarote ) - Uva/Grape: 100% Listán Negro	

*IGIC incluido - tax included - inklusive Steuern - taxes incluse*





RESTAURANTE  
ANTURIUM

Todos nuestros platos contienen 14 alérgenos, ya sea de forma directa o cruzada, 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

