

# CARTA GOURMET



RESTAURANTE  
ANTURIUM

## **ENTRANTES/STARTERS**

**TARTAR DE ATÚN CON ALIÑO DE SOJA, SÉSAMO Y KIMCHEE ,  
SOBRE DADOS DE AGUACATE Y CORAL CRUJIENTE \_\_\_\_\_ 16€**

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

**BRIOCHE CON TARTAR DE LANGOSTINO ACEVICHADO ,  
EMULSIÓN CÍTRICA Y BROTES DE TEMPORADA \_\_\_\_\_ 15€**

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

**ENSALADA DE BROTES VERDES, QUESO "BURRATA"  
Y VINAGRETA DE CHUTNEY DE MANGO \_\_\_\_\_ 15€**

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

**CARPACCIO DE TOMATE RAFF, BROTES DE TEMPORADA, VINAGRETA  
DE AJOS ASADOS Y EMULSIÓN DE AGUACATE CON  
LÁMINAS DE PARMESANO \_\_\_\_\_ 14€**

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



## ENTRANTES/STARTERS

**MILHOJA DE FOIE , QUESO DE CABRA, GEL DE MANGO CON PERA  
CAMELIZADA Y LÁMINAS DE JAMÓN IBÉRICO \_\_\_\_\_ 22€**

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

**CANELÓN RELLENO DE CODILLO A BAJA TEMPERATURA,  
BECHAMEL DE SU PROPIO JUGO Y CHICHARRÓN CRUJIENTE \_\_\_\_\_ 18€**

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

**TEXTURAS DE PUERRO Y HUEVO: PUERRO CONFITADO , HUEVO A BAJA  
TEMPERATURA Y ESPUMA DE PUERRO VERDE CON POLVO DE CHICHARRÓN \_ 12€**

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

**NUESTRA CREMA DE TEMPORADA \_\_\_\_\_ 14€**

Our seasonal soup

*IGIC incluido - Tax included*



## **ARROCES/RISSOTO & RICE**

**RISOTTO DE TERNERA Y CERDO IBÉRICO CON EMULSIÓN  
DE ALIOLI TRADICIONAL \_\_\_\_\_ 19€**  
Veal and Iberian pork risotto with traditional alioli emulsion

**ARROZ NEGRO DE CALAMAR CON EMULSIÓN DE KIMCHEE [2 PAX] \_\_\_\_\_ 15€ P.P.**  
Squid ink "paella" with kimchee emulsion (2 people)

**ARROZ DE PESCADO DEL DÍA CON SALSA AMERICANA  
DE MARISCO [2 PAX] \_\_\_\_\_ 16€ P.P.**  
Fish "paella" with seafood American sauce (2 people)

*IGIC incluido - Tax included*



## **PESCADOS/FISH**

**BACALAO A BAJA TEMPERATURA CON CREMA DE BATATA ASADA DE LANZAROTE Y VINAGRETA DE CILANTRO CON ENCURTIDOS \_\_\_\_\_ 19€**

Cod cooked at low temperature with creamy roasted sweet potato from Lanzarote and coriander vinaigrette with pickles

**CALAMAR SAHARIANO EN DOS COCCIONES: A LA PARRILLA Y CRUJIENTE FRITO, CON EMULSIÓN DE AJO ASADO Y LÁGRIMAS DE BATATA \_\_\_\_\_ 21€**

Saharan squid prepared two ways: grilled and crispy fried, with roasted garlic emulsion and sweet potato

**CHERNE CANARIO ASADO SOBRE "BEURRE BLANC" DE MOJO ROJO CANARIO Y PAPA BONITA TRASQUILADA \_\_\_\_\_ 26€**

Roasted Canarian wreckfish, red mojo "beurre blanc" and Canarian potato

*IGIC incluido - Tax included*



## **CARNES/MEAT**

**SOLOMILLO DE AÑOJO DE TERNERA NACIONAL , DEMI-GLACE**

**TRUFADA Y LINGOTE DE PAPA CONFITADA CRUJIENTE \_\_\_\_\_ 29€**

National veal sirloin, truffled demi-glace, and crispy confit potato ingot

**MAGRET DE PATO ASADO , PARMENTIER DE PAPAS FRITAS ,**

**BROTOS DE TEMPORADA Y DEMI-GLACE DE CARNE \_\_\_\_\_ 25€**

Roasted duck breast, potato chip parmentier, seasonal sprouts,  
and meat "demi-glace" sauce

**SECRETO IBÉRICO NACIONAL A LA PARRILLA CON VERDURAS**

**BABY CONFITADAS Y SALTEADAS \_\_\_\_\_ 25€**

Grilled national Iberian secreto ( pork shoulder ) with confit  
and sautéed baby vegetables

*IGIC incluido - Tax included*



## POSTRES/DESSERTS

**NUESTRA VERSIÓN DE MILHOJAS DE CREMA, NATA AROMATIZADA  
CON HOJAS DE LIMA KAFFIR Y FRUTOS SILVESTRES** \_\_\_\_\_ **6,5€**

Our version of cream mille-feuill, whipped cream flavored with kaffir lime leaves and seasonal wild berries

**GANACHE DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN, GEL DE APIO  
Y MANZANA VERDE, Y GALLETA CRUJIENTE  
DE CARAMELO DE ALMENDRA** \_\_\_\_\_ **6,5€**

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

**TEXTURAS DE CHOCOLATE, AVELLANA Y GALLETA: CREMA LIGERA DE  
GALLETA, QUENELLE HELADA DE CHICOLATE AL 70% Y AVELLANA,  
SERVIDA CON TEJA CRUJIENTE DE CACAO** \_\_\_\_\_ **6,5€**

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

**DECONSTRUCCIÓN DEL LEMON PIE EN TEXTURAS: CRUMBLE DE  
MANTEQUILLA TOSTADA, CREMA DE LIMÓN Y  
MERENGUE SECO ROTO** \_\_\_\_\_ **6,5€**

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

*IGIC incluido - Tax included*





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

