


Para comer

PANORAMA

RESTAURANTE · TERRAZA · MAR

ENTRANTES FRIOS / COLD STARTERS

<i>Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura, pan de cristal y tomate</i> Iberian ham (D.O. Dehesa de Extremadura) with luxury bread and freshly graped tomato	
	100 g - 19,50 50 g - 10,00
<i>Ensaladilla rusa</i> Spanish potato salad	7,50
<i>Foie micuit caramelizado con compota de manzana y tostas de chapata</i> Lightly-cooked caramelized foie gras on ciabatta toasts with apple compote	12,50
<i>Tartar de atún y aguacate con mahonesa de soja y mostaza</i> Tuna and avocado tartare with soya and mustard mayonnaise	12,50
<i>Trilogía de sashimi. Atún, salmón y pez mantequilla</i> Sashimi trilogy: tuna, salmon, and butterfish	12,50
<i>Anchoas Doble Cero 00 D.O. Santoña sobre base de tomate rayado (ud.)</i> "Doble Cero" anchovies (D.O. Santoña) on freshly graped tomato (ud.)	2,50
<i>Sardinas ahumadas con alcachofas de Benicarló, tomates aromáticos y cebolla a la brasa</i> Smoked sardines with artichokes from Benicarló, aromatic tomato, and braised onions	13,50
<i>Steak tartar con helado de mostaza y airbag</i> Steak tartare with mustard ice cream and "airbag"	14,50
<i>Nuestra selección de quesos mediterráneos. Gouda al pesto, Comté, Idiazábal y Brie trufado acompañados de mermelada de flores, frutos secos y grisines</i> Our choice of Mediterranean cheese: pesto-flavoured Gouda, Comté, Idiazábal and Brie cheese stuffed with truffles. All served with flowers jam, dried nuts, and Italian breadsticks	12,50

ENSALADAS / SALADS

<i>Ensalada valenciana. Lechuga fresca, tomate, huevo, atún, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino</i> Valencian salad: fresh lettuce, tomatoes, boiled eggs, tuna fish, carrots, olives, spring onions, white asparagus, and cucumber	9,50
<i>Tomate valenciano de temporada con ventresca de atún</i> Seasonal Valencian tomato and tuna belly	12,50
<i>Ensalada de foie con aguacate, mango y vinagreta de frutos secos</i> Foie gras salad with avocado, mango, and dried fruits and nuts vinaigrette	14,50
<i>Ensalada templada con queso de cabra, polvo de aceituna y caviar de tomate</i> Warm salad of goat cheese, olive dust and tomatoe caviar	9,50

Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

<i>Clóchinas valencianas al vapor (disponibilidad según mercado)</i> <i>Steamed Valencian mussels (seasonal product)</i>	9,50
<i>Sepionet fresco a la plancha con aceite infusionado de perejil</i> <i>Braised Valencian cuttlefish with parsley-infused oil</i>	10,50
<i>Calamarcitos fritos</i> <i>Fried baby squids</i> <i>Clawed lobster rice</i>	9,50
<i>Anillas de calamar a la andaluza con mahonesa de lima</i> <i>Andalusian-style calamari rings with lime mayonnaise</i>	10,50
<i>Tellinas de la costa valenciana a la plancha con aceite de limón y sal de lima (d.s.m.)</i> <i>Braised Valencian shellfish with lemon oil and lime salt (seasonal product)</i>	9,50
<i>Patatas bravas</i> <i>Spicy home fries</i>	8,50
<i>Croquetas caseras. Pollo, boletus, jamón y bogavante (ud.)</i> <i>Homemade chicken, boleti, Serrano ham, and lobster croquettes (price per unit)</i>	2,50
<i>Pulpo sobre cremoso de patata y aceite ahumado de roble</i> <i>Octopus over creamed potatoes and oak-smoked virgin olive oil</i>	12,50
<i>Tempura de gambón y verduras con salsa romesco</i> <i>Big prawn tempura with vegetables in romesco sauce</i>	12,50

PASTA

<i>Penne rigate con boletus y foie</i> <i>Penne rigate with boleti and foie gras</i>	12,50
<i>Ravioli de bogavante con ligera crema de marisco</i> <i>Clawed lobster ravioli with light seafood purée</i>	13,50
<i>Servicio de pan y cubierto (por persona)</i> <i>Bread and cutlery service (price per person)</i>	1,50

Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.

PESCADOS / FISH

<i>Salmón al aceite de vainilla, alcachofas confitadas y cebollas al jengibre</i> Salmón with vanilla-infused oil, candied artichokes and gingered onions	13,50
<i>Merluza al horno con almejas, patatas y tomate natural</i> Baked hake with clams, potatoes, and fresh tomatoes	14,50
<i>Bacalao confitado, all-i-pebre suave, espinacas salteadas con piñones y jamón crunch</i> Candied cod in mild garlic and paprika sauce with sautéed spinaches topped with pine nuts and crunchy Serrano ham	15,50
<i>Lubina de costa con salteado de verduritas al wok</i> Fresh sea bass with stir-fried vegetables	17,50
<i>Chuletón de atún rojo a la plancha</i> Braised bluefin tuna steak	16,50

CARNES / MEAT

<i>Presa ibérica sobre cremoso de topinambur, polenta al parmesano y jugo ahumado</i> Shoulder of Iberian pork on Jerusalem artichoke purée, Parmesan polenta, and smoked broth	13,50
<i>Suprema de ave de corral en salsa Thai y quinoa</i> Poultry chicken suprême with Thai sauce and quinoa	14,50
<i>Taco de buey asado con pimientos del piquillo caramelizados y patatas fritas</i> Grilled beef cube with candied stuffed peppers and French fries	18,50
<i>Lomo alto argentino con pimientos del Padrón y patatas</i> Argentinean rib-eye with small spicy peppers and French fries	18,50
<i>Solomillo de ternera a la sal con miniverduras y patatas paja</i> Salted Veal tenderloin with baby vegetables and crispy French fries	19,50

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

ARROCES SECOS / RICE

<i>Paella valenciana (pollo de corral, conejo, alcachofas y caracoles)</i> Valencian paella: free-range chicken, rabbit, artichokes, and snails	14,50
<i>Paella de pato, setas y alcachofas</i> Paella with duck, mushrooms, and artichokes	14,50
<i>Paella de chipirones y ajos tiernos</i> Paella with baby cuttlefish and green garlic	14,50
<i>Arroz del senyoret</i> "Senyoret" rice with fish and peeled seafood	15,50
<i>Arroz negro</i> Black rice	15,50
<i>Arroz de bogavante</i> Clawed lobster rice	19,50

ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE

<i>Arroz meloso de pollo campero y verduras</i> Rice with free-range chicken and vegetables	14,50
<i>Arroz de pato con setas y alcachofas</i> Rice with duck, mushrooms, and artichokes	14,50
<i>Arroz de marisco</i> Seafood rice	15,50
<i>Arroz de bogavante</i> Clawed lobster rice	19,50

FIDEUÀS / VALENCIAN FIDEUÀ

<i>Fideuà de pescado y marisco de Gandía</i> Vermicelli dish with fish and seafood from Gandia	15,50
<i>Fideuà de boletus y foie</i> Vermicelli dish with boleti and foie gras	16,50

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

MENÚ PANORAMA

ENTRANTES

STARTERS

Ensalada fresca de la huerta

Mediterranean fresh salad

Tartar de atún y aguacate con mahonesa de soja y mostaza

Tuna and avocado tartare with soya and mustard mayonnaise

Tempura de gambón y verduras con salsa Romesco

Big prawn tempura with vegetables in romesco sauce

Tomate de temporada con ventresca de atún

Seasonal Valencian tomato and tuna belly

Ensaladilla rusa

Spanish potato salad

Tarrina de foie micuit caramelizado con compota de manzana

Lightly-cooked caramelized foie gras on ciabatta toasts with apple compote

PRINCIPALES

MAIN DISHES

Arroz meloso del día

Daily special creamy rice

Bacalao confitado, all i pebre suave, espinacas salteadas con piñones y jamón crunch

Candied cod in mild garlic and paprika sauce with sautéed spinaches topped with pine nuts and crunchy Serrano ham

Salmón al aceite de vainilla, alcachofas confitadas y cebolla al jengibre

Salmon with vanilla-infused oil, candied artichokes and gingered onions

Presa Ibérica sobre cremoso de topinambur, polenta al parmesano y jugo ahumado

Shoulder of Iberian pork on Jerusalem artichoke purée, Parmesan polenta, and smoked broth

ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE del día o CAFÉ
(Bebida no incluida) (Menú disponible de lunes a jueves al mediodía)

19,50

STARTER + MAIN DISH + DAILY SPECIAL DESSERT or COFFEE

(Drinks not included) (This menu is available for lunch from Monday to Thursday)

Precios en euros. IVA incluido.

Prices in euros, VAT included.

Para terminar

PANORAMA

RESTAURANTE · TERRAZA · MAR

POSTRES / DESSERTS

<i>Crema catalana aérea con coulis de limón y helado de toffee</i> Light crème brûlée with lemon coulis and toffee ice cream	4,50
<i>Helado de galleta María PANORAMA</i> PANORAMA's Marie biscuit ice cream	5,00
<i>Brownie sobre sopa de chocolate caliente y helado de vainilla bourbon</i> Brownie in hot chocolate soup and vanilla bourbon ice cream	5,50
<i>Tarta de manzana con helado de vainilla bourbon</i> Apple pie with vanilla bourbon ice cream	5,50
<i>Mi primera auténtica torrija</i> My first real French toast	6,00
<i>Fruta variada de temporada</i> Assorted fruit	4,50
<i>Valencianito. Zumo de naranja, helado de vainilla y Grand Marnier</i> "Valencianito". Orange juice, vanilla ice cream and Grand Marnier	5,50
<i>Sorbete de mojito</i> Mojito sorbet	4,50
<i>Sorbete de mandarina y Calvados</i> Mandarine orange and Calvados sorbet	4,50
<i>Zumo de naranja y jengibre</i> Ginger and orange juice	4,50
<i>Zumo de naranja, piña y fresa</i> Orange, pineapple, and strawberry juice	4,50
<i>Zumo de mango y pomelo</i> Mango and grapefruit juice	4,50
<i>Zumo de naranja, zanahoria y apio</i> Orange, carrot, and celery juice	4,50
<i>Zumo de manzana, zanahoria y un toque de limón</i> Apple, carrot, and lemon juice	4,50

Precios en euros. IVA incluido. Prices in euros, VAT included.

VINOS DULCES / DESSERT WINES

<i>Château Laribotte 37cl.</i>	25,00
<i>D.O. Sauteners Aos (Francia). Crianza tradicional. Semillon y Sauvignon Blanc</i> D.O. Sauteners Aos (France). Traditional aging. Semillon and Sauvignon Blanc	
<i>Quinta Do Noval Fine Ruby (copa)</i>	3,00
<i>D.O. Douro (Portugal). Crianza 36 meses en barrica. Tinta Roriz, Tinta Barroca y Touriga francesa</i> D.O. Douro (Portugal). 36 months barrel aging. Tinta Roriz, Tinta Barroca and Touriga francesa	
<i>Don PX (copa)</i>	3,75
<i>D.O. Montilla-Moriles (España). Crianza en depósito de un año. Pedro Ximénez</i> D.O. Montilla-Moriles (Spain). One year aging tank. Pedro Ximénez	
<i>Garnatxa De L'Empordà 50 cl.</i>	35,00
<i>D.O. L'Empordà (España). Crianza de 144 meses, soleras y criaderas. Garnachas.</i> D.O. L'Empordà (Spain). 144 months vintage aging. Garnacha Blanca y Tinta	
<i>Ochoa Dulce Moscatel 50 cl.</i>	28,00
<i>D.O. Navarra (España). Sin crianza. Moscatel de grano menudo</i> D.O. Navarra (Spain). Small grain Moscatel	
<i>Casta Diva La Diva 50 cl.</i>	50,00
<i>D.O. Alicante (España). Crianza de 12 meses en barrica. Moscatel de Alejandría</i> D.O. Alicante (Spain). 12 months barrel aging. Moscatel from Alexandria	

GINEBRAS / GIN

<i>Brockmans (UK)</i>	<i>Pruébalo con frutas del bosque</i> Try it with berries	10,00
<i>Gin Mare (SP)</i>	<i>Pruébalo con limón y romero</i> Try it with lemon and rosemary	10,00
<i>G'Vine Floraison (FR)</i>	<i>Pruébalo con uva de temporada</i> Try it with seasonal grapes	10,00
<i>The London Gin (UK)</i>	<i>Pruébalo con twist de naranja</i> Try it with orange fragrance	9,00
<i>Ginself (SP, Vlc)</i>	<i>Pruébalo con twist de naranja y enebro</i> Try it with orange and juniper fragrance	9,00
<i>Tanqueray Ten (UK)</i>	<i>Pruébalo con twist de limón y manzana</i> Try it with lemon and apple fragrance	9,00
<i>N°3 (UK)</i>	<i>Pruébalo con twist de lima y enebro</i> Try it with lime and juniper fragrance	9,00
<i>Hendrick's (UK)</i>	<i>Pruébalo con pepino</i> Try it with cucumber	9,00
<i>Citadelle (FR)</i>	<i>Pruébalo con twist de naranja y canela</i> Try it with orange and cinnamon	9,00
<i>Bulldog (UK)</i>	<i>Pruébalo con pomelo</i> Try it with grapefruit	9,00
<i>Martin Miller's (UK)</i>	<i>Pruébalo con jengibre y naranja</i> Try it with ginger and orange	9,00
<i>Mombasa Club Gin (UK)</i>	<i>Pruébalo con frambuesa, moras y canela</i> With raspberries, blackberry and cinnamon	9,00
<i>Bombay Sapphire</i>	<i>Pruébalo con limón y naranja</i> Try it with lemon and orange	8,00
<i>Seagram's (USA)</i>	<i>Pruébalo con naranja</i> Try it with orange	8,00
<i>Xoriguer (SP, Mahón)</i>	<i>Pruébalo con limón y enebro</i> Try it with lemon and juniper	7,00
<i>Tanqueray (UK)</i>	<i>Pruébalo con enebro y lima</i> Try it with juniper and lime	7,00
<i>Larios 12 (SP)</i>	<i>Pruébalo con limón y enebro</i> Try it with lemon and juniper	7,00

Precios en euros. IVA incluido. Prices in euros, VAT included.

WHISKY

<i>The Macallan Fine Oak 12</i>	12,00
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	9,00
<i>Cardhu 12</i>	9,00
<i>Cutty Sark</i>	7,00
<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	32,00

RON / RUM

<i>Matusalem 10 años (Cuba)</i>	9,00
<i>Santa Teresa (Venezuela)</i>	8,00
<i>Brugal Añejo (República Dominicana)</i>	7,00
<i>Flor de Caña (Nicaragua)</i>	7,00
<i>Zacapa 23 años (Guatemala)</i>	14,00

VODKA

<i>Belvedere (PL)</i>	9,00
<i>Ciroc (FR)</i>	9,00
<i>Grey Goose (FR)</i>	9,00
<i>Smirnoff (RS)</i>	7,00

