

Para comer

PANORAMA

RESTAURANTE · TERRAZA · MAR

MENÚ DEGUSTACIÓN

LOS 7 ACTOS DE PANORAMA *Un paseo por nuestra gastronomía*

Tartar de salmón sobre un lecho de wakame, aliño japonés y teja de alga nori (1, 3, 6, 9, 12)
Salmon tartare, bed of wakame, Japanese seasoning and tile of nori alga

Ceviche de corvina en leche de tigre aromatizada con fruta de la pasión y granizado de agua de Valencia (6)
White sea bass ceviche in aromatized tiger milk with passion fruit, and Agua de Valencia slush

Bocadito de steak tartar de vaca vieja sobre tosta y crema helada de mostaza (1, 6, 9, 10)
Small bite of Galician beef steak tartar over toast and iced cream mustard

Mar y montaña by Marina Beach (mollejas y gamba roja) (1, 2, 4, 11, 12)
Sweetbreads and red prawns

Pulpo asado a la brasa, tratado como "a feira", sobre muselina de patata (1, 6, 11, 12)
Roasted octopus, cooked as "a feira", over muslin of potato

Arròs dels Bous®, aire de cítricos y all-i-oli de almendras (4, 6, 7, 8)
Dels Bous® rice, citrus air and almond all-i-oli

Taco de torrija caramelizada, espuma de café y helado de dulce de leche (1, 2, 10, 12)
Caramelized french toast, coffee foam and milk-based caramel ice cream

Precio por persona 45,50

Precio con maridaje de 5 vinos 59,50

Este menú se servirá a mesa completa, de lunes a miércoles

Price per person 45,50

Price with 5 wine-pairing 59,50

Only for full tables, from Monday to Wednesday

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

ENTRANTES FRIOS / COLD STARTERS

<i>Jamón ibérico de bellota Cinco Jotas 5J al corte, pan de cristal y tomate (1)</i>	50 g - 13,50
<i>Iberian ham Cinco Jotas 5J with luxury bread and freshly grated tomato</i>	100 g - 22,50
<i>Anchoas 000 López del Cantábrico sobre base de tomate rallado (unidad) (6)</i>	2,90
<i>000 anchovies López from Cantabrian Sea on freshly grated tomato (unit)</i>	
<i>Ensaladilla rusa (1, 6, 10, 12)</i>	8,50
<i>Spanish potato salad</i>	
<i>Nuestro ceviche de corvina del Mediterráneo con aliño de maracuyá y granizado de naranjas valencianas (6)</i>	11,50
<i>Our Mediterranean sea bass ceviche with passion fruit seasoning and Valencian orange slush</i>	
<i>Foie micuit caramelizado con compota de manzana y tostas de chapata (1, 2, 8, 12)</i>	11,50
<i>Lightly-cooked caramelized foie gras with apple compote on ciabatta toasts</i>	
<i>Quesos de aquí y de allá con acompañamiento frutal (1, 2, 12)</i>	12,50
<i>Assortment of cheese with fruit</i>	
<i>Tartar de atún y aguacate con mahonesa de soja y mostaza (1, 3, 6, 9, 10, 12)</i>	12,50
<i>Tuna and avocado tartare with soya and mustard mayonnaise</i>	
<i>Tartar de salmón y aguacate con mahonesa de soja y mostaza (1, 3, 6, 9, 10, 12)</i>	12,50
<i>Salmon and avocado tartare with soya and mustard mayonnaise</i>	

ENSALADAS / SALADS

<i>Ensalada valenciana. Lechuga fresca, tomate, huevo, atún, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino (6, 10)</i>	11,50
<i>Valencian salad: fresh lettuce, tomatoes, boiled eggs, tuna, carrots, olives, spring onions, white asparagus, and cucumber</i>	
<i>Ensalada Caprina. Brotes tiernos, queso de cabra, quinoa con vinagreta de mostaza y miel (1, 2, 12)</i>	11,50
<i>Caprina Salad. Tender sprouts, goat cheese, quinoa with honey mustard vinaigrette</i>	
<i>Ensalada Panorama. Pollo asado, lechuga romana, queso parmesano, anchoas, picatostes y nuestra salsa César (1, 6, 10, 12)</i>	11,50
<i>Roast chicken, romaine lettuce, Parmesan cheese, anchovies, croutons, and our Caesar sauce</i>	
<i>El tomate. Tomate valenciano de temporada con ventresca de atún (6)</i>	12,50
<i>Seasonal Valencian tomato and tuna belly</i>	

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

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

Croquetas caseras. Pollo, boletus, jamón o bogavante (ud.) (1, 2, 7, 10, 11, 12) <i>Homemade chicken, boleti, ham, or lobster croquettes (price per unit)</i>	2,65
Patatas bravas con all-i-oli.... a lo clásico (1, 3, 11) <i>Brave potatoes with all-i-oli ... classic</i>	7,50
Clóchinas valencianas al vapor (producto de temporada) (7) <i>Steamed Valencian mussels (seasonal product)</i>	10,50
Anillas de calamar a la andaluza con mahonesa de lima (1, 3, 11) <i>Andalusian-style calamari rings with lime mayonnaise</i>	10,50
Rosas de alcachofa con vinagreta de miel y trufa (producto de temporada) (1, 8, 12) <i>Artichoke roses with truffle and honey vinaigrette (seasonal product)</i>	11,50
Sepionet fresco a la plancha con aceite infusionado de perejil (11) <i>Braised Valencian cuttlefish with parsley-infused oil</i>	12,50
Tellinas de la costa valenciana a la plancha con aceite de limón y sal de lima (producto de temporada) (7) <i>Braised Valencian shellfish with lemon oil and lime salt (seasonal product)</i>	12,50
Tempura de verduras y gambón con salsa romesco (1, 2, 7, 8, 11) <i>Big prawn tempura with vegetables in romesco sauce</i>	12,50
Nido de alcachofas con jamón ibérico, huevo roto y escalope de foie (producto de temporada) (1, 2, 10, 13) <i>Nest of artichokes with Iberian ham, scrambled eggs, and foie scallop (seasonal product)</i>	13,50
Pulpo sobre cremoso de patata y aceite ahumado de roble (1, 11, 12) <i>Octopus over creamed potatoes and oak-smoked virgin olive oil</i>	13,90

PASTA

Tallarines al pesto con gambas (1, 2, 10, 11, 12) <i>Pesto tagliatelle with prawns</i>	12,50
Ravioli de bogavante con ligera crema de marisco (1, 6, 10, 11) <i>Clawed lobster ravioli with light seafood purée</i>	13,50
Servicio de pan y cubierto (por persona) <i>Bread and cutlery service (price per person)</i>	1,95

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

PESCADOS / FISH

<i>Bacalao de Islandia a baja temperatura, caldo de jamón y refrito de ajetes (6)</i> <i>Low temperature confited Icelandic cod, ham clear soup, and fried spring onions</i>	14,50
<i>Lomo de salmón noruego asado al curry, manzana y berros (6, 10, 12)</i> <i>Braised Norwegian salmon back with curry, apple, and watercress</i>	15,50
<i>Taco de atún a la brasa con verduras y mojo asiático (1, 3, 6, 10, 12)</i> <i>Grilled tuna with vegetables and Asian mojo</i>	16,50
<i>Tronco de rodaballo a la brasa y espalda de trigueros (1, 3, 6)</i> <i>Grilled turbot trunk over wild asparagus</i>	16,50
<i>Lubina del Mediterráneo con salteado de verduritas de temporada y tapenade (6)</i> <i>Mediterranean sea bass with stir-fried seasonal vegetables and tapenade</i>	17,50

CARNES / MEAT

<i>Cuisse de pollo de corral con salsa thai y verduras al wok (1, 13)</i> <i>Free-range chicken thigh with thai sauce and wok-sautéed vegetables</i>	12,50
<i>Secreto ibérico a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez (8)</i> <i>Grilled styled pork fillet with Pedro Ximénez juice</i>	14,50
<i>Steak tartare de solomillo de ternera (120 g) con helado de mostaza (1, 6, 9, 10)</i> <i>Veal sirloin steak tartare (120 g) with mustard ice-cream</i>	15,50
<i>Steak tartare de solomillo de ternera (200 g) con helado de mostaza (1, 6, 9, 10)</i> <i>Veal sirloin steak tartare (200 g) with mustard ice-cream</i>	17,50
<i>Lomo de vaca gallega a la brasa, pimientos y patatas fritas (Maduración 35 días)</i> <i>Grilled Galician beef tenderloin, piquillo peppers, and French fries (35 day maturing)</i>	18,50
<i>Solomillo de ternera a la bras, parmentier de patata y chalota caramelizada (8,12)</i> <i>Grilled veal sirloin, mashed potatoes, and caramelized shallots</i>	19,50

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

ARROCES SECOS / RICE*

Paella de verduras <i>Vegetable Paella</i>	14,50
Paella de chipirones y ajos tiernos (11) <i>Baby cuttlefish and green garlic paella</i>	15,50
Paella valenciana**. Pollo de corral, conejo y alcachofas (temporada) <i>Valencian paella**. Free-range chicken, rabbit and artichokes (season)</i> <i>** Por encargo, consultar disponibilidad. ** Upon request. Please ask for availability.</i>	15,50
Paella de pato, setas y alcachofas de temporada <i>Paella with duck, mushrooms, and artichokes</i>	16,50
Arròs dels Bous®. Arroz de pescado con salmonetes, rape y sepia (6, 7, 11) <i>Dels Bous® paella. Fish rice with red mullet, monk fish, and cuttlefish</i>	16,50
Arroz negro (6, 7, 11) <i>Black paella. Seafood rice with squid ink</i>	16,50
Arroz del senyoret (6, 7, 11) <i>"Senyoret" paella with fish and peeled seafood</i>	16,50
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster paella</i>	22,50

ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE*

Arroz meloso de pollo campero y verduras <i>Creamy rice with free-range chicken and vegetables</i>	14,50
Arròs del Bous®. Arroz meloso de pescado con salmonetes, rape y sepia (6, 7, 11) <i>Del Bous rice®. Fish creamy rice with red mullet, monk fish, and cuttlefish</i>	16,50
Arroz de marisco (6, 7, 11) <i>Seafood creamy rice</i>	16,50
Arroz de pato con setas y alcachofas de temporada <i>Creamy rice with duck and artichokes</i>	16,50
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster creamy rice</i>	22,50

FIDEUÀS / VALENCIAN FIDEUÀ*

Fideuà de boletus y foie (1, 10) <i>Fideua (vermicelli) with boletini and foie gras</i>	16,50
Fideuà de pescado y marisco de Gandía (1, 6, 7, 10, 11) <i>Fideua (vermicelli) with fish and seafood from Gandía</i>	16,50

TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO Y APROXIMADO:
Paella valenciana, 45 min. Resto de arroces y fideuàs, 35 min.

MINIMUM ESTIMATED PREP TIME:

Valencian paella, 45 min. All fideuàs and rices but Valencian paella, 35 min.

*No se hacen paellas para 1 persona, mínimo 2 raciones. Máximo 2 tipos de arroz por mesa para mesas de 7 ó más personas. Para mesas de 2, 3, 4, 5 y 6 personas, un único arroz por mesa. Precio por comensal.

*Rice dishes are served for at least 2 people. There are no paella for one person. No more than 2 different rices for tables with 7 or more people. Only one kind of rice for tables with 2, 3, 4, 5 and 6 people. Price per person.

MENÚ PANORAMA

ENTRANTES

STARTERS

Ensalada fresca de la huerta

Mediterranean fresh salad

Tartar del día (1, 3, 6, 9, 10, 12)

Ask waiter for today's tartare

Ceviche de corvina con maracuyá y granizado de naranja valenciana (6)

Sea bass ceviche with passion fruit and Valencian orange slush

El tomate. Tomate de temporada con ventresca de atún (6)

The tomato. Valencian seasonal tomato with tuna belly

Ensaladilla rusa (1, 6, 10, 12)

Spanish potato salad

Tarrina de foie micuit caramelizado con compota de manzana (1, 2, 8, 12)

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

PRINCIPALES

MAIN DISHES

Arroz meloso del día (mínimo 2 personas)

Ask waiter for today's creamy rice (min. 2 people)

Taco de atún a la brasa con verduras y mojo asiático (1, 3, 6, 10, 12)

Grilled tuna with vegetables and Asian mojo

Bacalao de Islandia a baja temperatura, caldo de jamón y refrito de ajetes (6)

Low temperature confited Icelandic cod, ham clear soup, and fried spring onions

Secreto ibérico a la parrilla, adobo de pimientos y cítricos (8)

Grilled styled pork fillet with pepper and citrus marinade

Cuisse de pollo de corral con salsa thai y verduras al wok (1, 13)

Free-range chicken thigh with thai sauce and wok-sautéed vegetables

ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE del día o CAFÉ

19,50

(Bebida y pan no incluidos) (Menú disponible de lunes a jueves al mediodía, excepto festivos y días especiales)

STARTER + MAIN DISH + DAILY SPECIAL DESSERT or COFFEE

(Drinks and bread are not included) (This menu is available for lunch from Monday to Thursday, except on bank holidays and special days)



ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGENOS. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgenos (reglamento UE 1169/2011): glúten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuates, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.

