

Para terminar

PANORAMA

RESTAURANTE · TERRAZA · MAR

POSTRES / DESSERTS

<i>Fruta variada de temporada</i> Assorted fruit	5,50
<i>Valencianito. Zumo de naranja, helado de vainilla y Grand Marnier (1, 2, 10, 12)</i> "Valencianito". Orange juice, vanilla ice cream and Grand Marnier	5,50
<i>Brownie sobre sopa de chocolate caliente y helado de vainilla bourbon (1, 2, 10, 12)</i> Brownie in hot chocolate soup and vanilla bourbon ice cream	5,50
<i>Tarta de queso fresco con arándanos y galleta (1, 2, 10, 12)</i> Blueberry cheesecake	5,50
<i>Crema mediterránea aérea con coulis de limón y helado de toffee (1, 2, 10, 12)</i> Light crème brûlée with lemon coulis and toffee ice cream	5,50
<i>Helado de galleta María PANORAMA (1, 2, 10, 12)</i> PANORAMA's Marie biscuit ice cream	5,50
<i>Mi primera auténtica torrija (1, 2, 10, 12)</i> My first real French toast	6,50
<i>Tarta de manzana con helado de vainilla (1, 2, 5, 10, 12)</i> Apple pie with vanilla ice cream	6,50
<i>Un poco de queso para terminar (1, 2, 12)</i> Assortment of cheese	6,50
<i>Sorbete de mojito</i> Mojito sorbet	4,50
<i>Sorbete de mandarina y Calvados</i> Tangerine and Calvados sorbet	4,50
<i>Zumos variados</i> Assorted juices	4,50

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

VINOS DULCES / DESSERT WINES

<i>Casta Diva Cosecha Miel (copa)</i> D.O. Alicante (España). Moscatel D.O. Alicante (Spain). Moscatel	4,00
<i>Moscatel La Marina (copa)</i> D.O. Alicante (España). Moscatel D.O. Alicante (Spain). Moscatel	4,00
<i>Victoria N2 (copa)</i> D.O. Sierras de Málaga (España). Moscatel D.O. Sierras de Málaga (Spain). Moscatel	6,00
<i>Don Pedro Ximénez Gran Reserva (copa)</i> D.O. Montilla-Moriles (España). Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles (Spain). Pedro Ximénez	7,00
<i>Oremus 3PTT (copa)</i> D.O. Tokaj-Hedyalja (Hungría). Blanco dulce. Blend D.O. Tokaj-Hedyalja (Hungary). Sweet white wine. Blend	7,00
<i>Oremus Laribotte (copa)</i> D.O. Tokaj-Hedyalja (Hungría). Blanco dulce. Blend D.O. Tokaj-Hedyalja (Hungary). Sweet white wine. Blend	7,50
<i>Oremus 5PTT (copa)</i> D.O. Tokaj-Hedyalja (Hungría). Blanco dulce. Blend D.O. Tokaj-Hedyalja (Hungary). Sweet white wine. Blend	15,00
<i>Javier Sanz Dulce de Invierno (50cl.)</i> Vino de la tierra de Valladolid. Verdejo y Gorda de Moldavia It came from the land of Valladolid. Verdejo and Gorda of Moldova	26,50
<i>Château Laribotte (37 cl.)</i> D.O. Sauteners Aos (Francia). Crianza tradicional. Semillon y Sauvignon Blanc D.O. Sauteners Aos (France). Traditional aging. Semillon and Sauvignon Blanc	28,00
<i>Chivite Colección 125 Vendimia Tardía (37 cl.)</i> D.O. Navarra (España). 100% moscatel D.O. Navarra (Spain). 100% moscatel	29,50

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

COCTELES / COCKTAILS

<i>Desperados Mojito</i>	4,50
Cerveza, aroma de tequila, menta y lima	
<i>Sangría</i>	6,90
Vino tinto, vodka, martini, limón y fruta	
<i>Spritz</i>	7,50
Aperol, cava y soda	
<i>Agua de Valencia</i>	7,90
Vodka, ginebra, cava y zumo de naranja	
<i>Mojito</i>	9,50
Ron Bacardí, hierbabuena, lima, soda y azúcar	
<i>Mojito con fresas naturales</i>	9,50
Ron Bacardí, fresas naturales, hierbabuena, lima, soda y azúcar	
<i>Negroni</i>	9,50
Ginebra, Campari y vermouth rojo	
<i>Bloody Mary</i>	10,50
Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, salsa Worcestershire, pimienta y sal	
<i>Caipirinha</i>	10,50
Cachaça Capucana, lima, soda y azúcar	
<i>Caipiroska</i>	10,50
Vodka, lima, soda y azúcar	
<i>Cosmopolitan</i>	10,50
Vodka, Triple Seco, zumo de arándanos y zumo de lima	
<i>Dry Martini</i>	10,50
Ginebra, Martini Extra Dry y zumo de lima	
<i>Ginger 43</i>	10,50
Licor 43, ginger ale y lima exprimida	
<i>Margarita</i>	10,50
Tequila, Triple Seco y lima	
<i>Piña Colada</i>	10,50
Ron Añejo, Mangaroca, Malibú y zumo de piña	
<i>Sex on the Beach</i>	10,50
Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y zumo de arándanos	
<i>Amber Smash</i>	13,50
The Macallan Amber, ginger ale, lima, jengibre y azúcar	

COCTELES SIN ALCOHOL / COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

<i>Virgin Mojito - Virgin Colada</i>	7,50
<i>San Francisco</i>	7,50
Zumos de piña, naranja y melocotón, limón y granadina	



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.

PANORAMA

RESTAURANTE · TERRAZA · MAR

RESERVA EN
www.panoramarestaurante.com