

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 49,50

Precio con maridaje de 5 vinos 69,50

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

Price per person 49,50

Price with 5 wine-pairing 69,50

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 Lazo al corte, pan de cristal y tomate (1)</i> <i>Iberian ham Lazo with luxury bread and freshly grated tomato</i>	50 g - 14,90 100 g - 22,50
<i>Anchoas 000 del Cantábrico sobre base de tomate rallado (unidad) (6)</i> <i>000 anchovies from Cantabrian Sea on freshly grated tomato (unit)</i>	2,90
<i>Ensaladilla rusa (1, 6, 10, 12)</i> <i>Spanish potato salad</i>	8,50
<i>Nuestro ceviche de corvina del Mediterráneo con aliño de maracuyá y granizado de naranjas valencianas (6)</i> <i>Our Mediterranean sea bass ceviche with passion fruit seasoning and Valencian orange slush</i>	12,50
<i>Foie micuit caramelizado con compota de manzana y tostas de chapata (1, 2, 8, 12)</i> <i>Lightly-cooked caramelized foie gras with apple compote on ciabatta toasts</i>	12,50
<i>Quesos de aquí y de allá con acompañamiento frutal (1, 2, 12)</i> <i>Assortment of cheese with fruit</i>	12,90
<i>Tartar de atún y aguacate con mahonesa de soja y mostaza (1, 3, 6, 9, 10, 12)</i> <i>Tuna and avocado tartare with soya and mustard mayonnaise</i>	12,90
<i>Tartar de salmón y aguacate con mahonesa de soja y mostaza (1, 3, 6, 9, 10, 12)</i> <i>Salmon and avocado tartare with soya and mustard mayonnaise</i>	12,90

ENSALADAS / SALADS

<i>Ensalada valenciana. Lechuga fresca, tomate, huevo, atún, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino (6, 10)</i> <i>Valencian salad: fresh lettuce, tomatoes, boiled eggs, tuna, carrots, olives, spring onions, white asparagus, and cucumber</i>	12,50
<i>Ensalada Caprina. Brotes tiernos, queso de cabra, quinoa con vinagreta de mostaza y miel (1, 2, 12)</i> <i>Caprina Salad. Tender sprouts, goat cheese, quinoa with honey mustard vinaigrette</i>	12,50
<i>Ensalada Panorama. Pollo asado, lechuga romana, queso parmesano, anchoas, picatostes y nuestra salsa César (1, 6, 10, 12)</i> <i>Roast chicken, romaine lettuce, Parmesan cheese, anchovies, croutons, and our Caesar sauce</i>	12,50
<i>El tomate. Tomate valenciano de temporada con ventresca de atún (6)</i> <i>Seasonal Valencian tomato and tuna belly</i>	12,90

*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, boletus, ham, or lobster croquettes (price per unit)</i>	2,65
Croqueta líquida de puchero con crocante de pollo (unidad) (1, 2, 7, 10, 11, 12) <i>Stew liquid croquette with chicken crunch (unit)</i>	3,90
Croqueta líquida de gamba roja (unidad) (1, 2, 7, 10, 11, 12) <i>Red prawn liquid croquette (unit)</i>	3,90
Clóchinas valencianas al vapor (producto de temporada) (7) <i>Steamed Valencian mussels (seasonal product)</i>	10,90
Anillas de calamar a la andaluza con mahonesa de lima (1, 3, 11) <i>Andalusian-style calamari rings with lime mayonnaise</i>	11,50
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
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>	13,50
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>	13,90
Sepionet fresco a la plancha con aceite infusionado de perejil (11) <i>Braised Valencian cuttlefish with parsley-infused oil</i>	15,50
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>	15,90

PASTA

Tallarines al pesto con gambas (1, 2, 10, 11, 12) <i>Pesto tagliatelle with prawns</i>	13,50
Ravioli de bogavante con ligera crema de marisco (1, 6, 10, 11) <i>Clawed lobster ravioli with light seafood purée</i>	14,50
Servicio de pan ilimitado (por persona) <i>Unlimited bread 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>	15,50
<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>	16,50
<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>	16,90
<i>Corvina del mediterráneo a la brasa con salsa de trigueros (1, 3, 6)</i> <i>Grilled mediterranean corvina with asparagus sauce</i>	16,90
<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>	18,50
<i>Dorada a la sal (1 kg) Tiempo de cocción aproximado, 45 minutos (6)</i> <i>Gilthead bream cooked in salt coating (1 Kg)</i>	33,50 16,75€ por persona

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>	14,50
<i>Secreto ibérico a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez (8)</i> <i>Grilled styled pork fillet with Pedro Ximénez juice</i>	16,50
<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>	16,50
<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>	18,50
<i>New York Steak. 350 gramos de chuleta de vaca madurada a la brasa con patatitas caseras hechas al momento</i> <i>350 grams of grilled matured beef chop with homemade potatoes made at the moment</i>	19,50
<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>	19,50
<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>	20,50
<i>Chuletón de vaca frisona, madurado 30 días (1 Kg. 2 personas)</i> <i>Holstein beef steak, 30 days maturing (1Kg)</i>	56,50

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

ARROCES SECOS / RICE*

Paella de verduras <i>Vegetable Paella</i>	14,50
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>	16,50
Paella de pato, setas y alcachofas de temporada <i>Paella with duck, mushrooms, and artichokes</i>	16,90
Arroz negro (6, 7, 11) <i>Black paella. Seafood rice with squid ink</i>	16,90
Arroz del senyoret (6, 7, 11) <i>"Senyoret" paella with fish and peeled seafood</i>	16,90
Arroz del senyoret con carabinero (6, 7, 11) <i>Senyoret rice with carabinero</i>	19,50
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster paella</i>	23,50

ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE*

Arroz de verduras <i>Creamy rice with vegetables</i>	14,50
Arroz meloso de pollo campero y verduras <i>Creamy rice with free-range chicken and vegetables</i>	15,90
Arroz de marisco (6, 7, 11) <i>Seafood creamy rice</i>	16,90
Arroz de pato con setas y alcachofas de temporada <i>Creamy rice with duck and artichokes</i>	16,90
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster creamy rice</i>	23,50

FIDEUÀS / VALENCIAN FIDEUÀ*

Fideuà de boletus y foie (1, 10) <i>Fideua (vermicelli) with boleti and foie gras</i>	16,90
Fideuà de pescado y marisco de Gandía (1, 6, 7, 10, 11) <i>Fideua (vermicelli) with fish and seafood from Gandía</i>	16,90

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.

POSTRES / DESSERTS

<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
<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>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>Brownie de chocolate con helado de vainilla (1, 2, 10, 12)</i> Chocolate brownie with vanilla ice-cream	5,90
<i>Tarta de queso fresco con arándanos y galleta (1, 2, 10, 12)</i> Blueberry cheesecake	5,90
<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

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



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

