

Para comer

PANORAMA

RESTAURANTE · TERRAZA · MAR

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>	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

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
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
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

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 (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>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>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 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, cacahuets, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.

