

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</i> <i>000 anchovies from Cantabrian Sea on freshly grated tomato</i>	(unidad) (6) (unit)	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>		13,50
<i>Tartar de aguacate, atún, algas wakame, mahonesa de soja y mostaza (1, 3, 6, 9, 10, 12)</i> <i>Avocado tartare, tuna, wakame seaweed, soy mayonnaise and mustard</i>		13,50

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>El tomate. Tomate valenciano de temporada con ventresca de atún (6)</i> <i>Seasonal Valencian tomato and tuna belly</i>		12,90

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión.

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

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

<i>Croquetas caseras. Pollo, boletus, jamón, bogavante o zamburiñas (ud.) (1, 2, 7, 10, 11, 12)</i> <i>Homemade chicken, boleti, ham, lobster or scallop croquettes (price per unit)</i>	2,65
<i>Croqueta líquida de puchero con crocante de pollo (unidad) (1, 2, 7, 10, 11, 12)</i> <i>Stew liquid croquette with chicken crunch (unit)</i>	4,50
<i>Mejillones al vapor (producto de temporada) (7)</i> <i>Steamed Valencian mussels (seasonal product)</i>	10,50
<i>Buñuelos de bacalao sobre capuchina de miel (6 unidades) (1, 6, 10)</i> <i>Cod puffs over honey capuccina</i>	10,90
<i>Sepia a la plancha, con aceite de ajo/perejil (2uds.) (11)</i> <i>Grilled cuttlefish with garlic and parsley-infused oil</i>	15,50
<i>Pulpo sobre cremoso de patata y aceite ahumado de roble (150g) (1, 11, 12)</i> <i>Octopus over creamed potatoes and oak-smoked virgin olive oil</i>	16,50
<i>El Calamar. Calamar de Playa entero y a la andaluza, con una base de salsa romesco ligeramente picante (220gr.) (1, 2, 3, 8, 11)</i> <i>200 grams of whole Andalusian-style beach squid, with a slightly spicy romesco sauce base</i>	19,50

PASTA

<i>Tallarines al pesto con gambas (1, 2, 10, 11, 12)</i> <i>Pesto tagliatelle with prawns</i>	15,50
<i>Servicio de pan ilimitado (por persona)</i> <i>Unlimited bread service (price per person)</i>	1,95

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión.

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

PESCADOS / FISH

<i>Bacalao a la vizcaina. 200 gramos de bacalao confitado en aceite de ajos y salsa vizcaína tradicional (1, 6, 8)</i> <i>200 grams of Biscay style cod. Cod confit in garlic oil and sauce traditional Biscayan</i>	16,90
<i>Atún a la brasa. 200 gramos de atún a la brasa, con berenjena a la llama y miso (3, 6)</i> <i>200 grams of char-grilled tuna fish with flame-grilled aubergine and miso</i>	16,90
<i>Lubina a los tres vuelcos. 200 gramos de lubina a la brasa, con un ligero pil pil y cremoso de coliflor (6, 12)</i> <i>Sea bass at three passes. 200 grams of char-grilled sea bass with a light pil pil and cauliflower cream</i>	19,50
<i>La Dorada. Entera y a la brasa (1 kg aprox.), con un refrito de ajos, guindilla y vinagre de Jerez. Recomendada para dos personas (6, 8)</i> <i>The sea beam (Approx. 1 kg). Char-grilled whole sea beam with fried garlic, chilli and Sherry vinegar. Recommended for two people.</i>	36,90 18,45€ por persona

CARNES / MEAT

<i>Secreto ibérico (200 gr.) a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez (8)</i> <i>200 grams of grilled styled pork fillet with Pedro Ximénez juice</i>	16,90
<i>Steak Tartar. 150 gramos de solomillo de vaca madurado, con encurtidos, cebolleta, tabasco, salsa perrins, yema de huevo y mostaza (1, 3, 8, 9, 10)</i> <i>Steak Tartar. 150 grams of matured beef tenderloin, with pickles, spring onion, tabasco, perrins sauce, egg yolk and mustard</i>	17,90
<i>New York Steak. 300 gramos de chuleta de vaca madurada a la brasa con patatitas caseras hechas al momento</i> <i>300 grams of grilled matured beef chop with homemade potatoes made at the moment</i>	19,50
<i>Solomillo de ternera a la brasa (200gr.), parmentier de patata y chalota caramelizada (8,12)</i> <i>200 grams of grilled veal sirloin, mashed potatoes, and caramelized shallots</i>	21,50
<i>Chuletón de vaca frisona, madurado 30 días (1 Kg. aprox. 2 personas)</i> <i>Holstein beef steak, 30 days maturing (1Kg approx.)</i>	56,50

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión.

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

ARROCES SECOS / RICE*

Precio por comensal

Paella de verduras (PLATO VEGANO) <i>Vegetable Paella (VEGAN dish)</i>	15,50
Paella valenciana**. Pollo de corral y conejo <i>Valencian paella**. Free-range chicken and rabbit</i> <i>** Por encargo, consultar disponibilidad. ** Upon request. Please ask for availability.</i>	16,50
Arroz negro (6, 7, 11) <i>Black paella. Seafood rice with squid ink</i>	16,90
Arroz del senyoret (6, 7, 11) <i>"Pepica" paella with fish and peeled seafood</i>	16,90
Paella de pato y setas <i>Paella with duck and mushrooms</i>	17,90
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster paella</i>	26,50

ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE*

Precio por comensal

Arroz de verduras (PLATO VEGANO) <i>Creamy rice with vegetables (VEGAN dish)</i>	15,50
Arroz meloso de pollo campero y verduras <i>Creamy rice with free-range chicken and vegetables</i>	16,50
Arroz de marisco (6, 7, 11) <i>Seafood creamy rice</i>	16,90
Arroz de pato con setas <i>Creamy rice with duck and mushrooms</i>	17,90
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster creamy rice</i>	26,50

FIDEUÀS / VALENCIAN FIDEUÀ*

Precio por comensal

Fideuà de boletus y foie (1, 10) <i>Fideua (vermicelli) with boleti and foie gras</i>	16,90
Fideuà de pescado y marisco (fideo fino nº 2) (1, 6, 7, 10, 11) <i>Fideua (vermicelli) with fish and seafood (thin vermicelli NUM 2)</i>	16,90

TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO Y APROXIMADO: Paella valenciana, resto de arroces y fideuàs, 45 min. En algunos momentos del servicio la espera puede ser de más de 60 min.

MINIMUM ESTIMATED PREP TIME: Valencian paella, 45 min. All fideuàs and rices, 45 min. In some moments of the service the wait can be more than 60 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.

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión.

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>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	5,90
<i>Helado de galleta María PANORAMA (1, 2, 10, 12)</i> PANORAMA's Marie biscuit ice cream	5,90
<i>Brownie de chocolate con helado de vainilla (1, 2, 10, 12)</i> Chocolate brownie with vanilla ice-cream	6,50
<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
<i>Tarta de queso. Nuestra tarta de queso cocida al horno con mezcla de queso crema, mascarpone y queso azul (10, 12)</i> Our baked cheesecake with a mix of cream cheese, mascarpone and blue cheese	6,90

Precios en euros. IVA incluido.

Prices in euros, VAT included.

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión.



ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGICOS. 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, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.

MENÚ DEL DÍA / DAILY MENU 19,90€

ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE del día o CAFE / STARTER+ MAIN DISH + SET DESSERT or COFFEE

ENTRANTES / STARTERS

Ceviche de corvina con maracuyá y granizado de naranja valenciana

Sea bass ceviche with passion fruit seasoning and Valencian orange slush

Ensalada de la huerta

Valencian salad

Ensaladilla rusa, hecha del día, a nuestra manera

Spanish potato salad, made our way, daily

El tomate. Medio tomate de El Perelló, ventresca de atún y cebolla roja

The tomato. Half a tomato from El Perelló, tuna belly, and red onion

Croqueta líquida de puchero con crocante de pollo... en copa y con cuchara

Liquid "puchero" croquette with crunchy chicken... in a glass, with spoon

3 croquetas a elegir: boletus, pollo o jamón

3 croquettes to choose: boletus, chicken, or cured ham

Tartar de aguacate, atún, algas wakame, mahonesa de soja y mostaza

Avocado tartare, tuna, wakame seaweed, soy mayonnaise and mustard

Anillas de calamar a la andaluza con mahonesa de soja y lima (6 unidades)

Fried calamari rings with lime and soya mayonnaise

PRINCIPALES / MAIN DISHES

Arroz meloso del día (mínimo 2 personas)

Creamy rice of the day (minimum 2 people)

Bacalao a la vizcaína. 150 gramos de bacalao confitado en aceite de ajos y salsa vizcaína tradicional

150 grams of cod confit in garlic oil and sauce traditional Biscayan

Taco de atún a la brasa. 150 gramos de atún a la brasa con verduras y mojo asiático

150 grams of grilled tuna with vegetables and Asian mojo

Secreto ibérico a la parrilla. 180 gramos de Secreto ibérico a la parrilla adobo de pimientos y cítricos

180 grams of grilled styled pork fillet with Pedro Ximénez sauce

Steak tartar. 150 gramos de steak tartar de solomillo de ternera

150 grams of beef sirloin steak tartare

No válido para grupos de más de 10 personas. Bebida y pan no incluidos.

MENÚ DEL DÍA VÁLIDO EXCLUSIVAMENTE DE LUNES A JUEVES.

NO VÁLIDO 26,27,28 DE DICIEMBRE, 2,3,4 ENERO, 13 Y 14 FEBRERO, VÍSPERAS DE FESTIVOS,

FESTIVOS NACIONALES, LOCALES Y REGIONALES.

Not available for groups larger than 10 people. Bread and beverages are not included.

THIS MENU IS SERVED EXCLUSIVELY ON TUESDAY AND WEDNESDAY FOR LUNCH, EXCEPT JULY

AND AUGUST THAT THERE WILL BE NO MENU OF THE DAY

NOT AVAILABLE DECEMBER 26,27,28, JANUARY 2,3,4, FEBRUARY 13 AND 14, THE DAY BEFORE A BANK HOLIDAY,

BANK HOLIDAYS, LOCAL, AND REGIONAL HOLIDAYS.

