

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)</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>Carpaccio de txuleta de vaca madurada con espuma de parmesano, vinagreta, y aceitunas liofilizadas (100gramos) (1, 8, 12)</i> <i>Carpaccio of matured beef chop, with parmesan foam, vinaigrette and freeze-dried olives</i>	12,50
<i>Tartar de aguacate, atún, algas wakame, mahonesa de soja y mostaza (3, 6, 9, 10)</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. All the recipes for our dishes have been prepared and designed by their authors with the ingredients that we indicate. With great regret we cannot nor modify or alter the original recipe. You can choose different garnishes if you want to personalize them. Thank you very much for your understanding.

Consumo mínimo por persona 30€ , excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.
Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.

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

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

Croquetas caseras: de jamón ibérico (1, 10, 12), de bogavante (1, 8, 10, 11, 12), de espinacas con queso ricotta (1, 10, 12) o de chipirón (1, 7, 8, 10, 12) (unidad) <i>Homemade croquettes: Iberian ham, lobster, spindle and cheese ricotta or squid (unit)</i>	2,75
Mejillones al vapor (producto de temporada) (7) <i>Steamed Valencian mussels (seasonal product)</i>	12,50
Buñuelos de bacalao sobre capuchina de miel (6 unidades) (1, 6, 8, 10) <i>Cod puffs over honey capuccina</i>	12,50
Sepia a la plancha, con aceite de ajo/perejil (2uds.) (7, 10) <i>Grilled cuttlefish with garlic and parsley-infused oil</i>	15,90
Pulpo sobre cremoso de patata y aceite ahumado de roble (150g) (7, 12) <i>Octopus over creamed potatoes and oak-smoked virgin olive oil</i>	16,50
El Calamar. Calamar de Playa entero y a la andaluza, con mahonesa a la lima (220gr.) (1, 2, 3, 8, 7) <i>220 grams of whole Andalusian-style beach squid, with mayonnaise the lime</i>	19,50

PASTA

Canelón de pollo a la last (1, 2, 10, 12) <i>Roasted chicken cannelloni</i>	15,50
Servicio de pan ilimitado (por persona) Suplemento All i Oli y/o tomate natural rayado 1€ (por mesa) <i>Unlimited bread service (price per person) Supplement All i Oli and/or grated natural tomato 1€ (per table)</i>	1,95

Consumo mínimo por persona 30€ , excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.
Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.

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

PESCADOS / FISH

Bacalao de Islandia . 200 gr de bacalao confitado en aceite de ajos con escalivada tradicional y all i olí gratinado. (6, 8, 10)	16,90
<i>Icelandic cod. 200 g of cod confit in garlic oil with traditional escalivada and all i oli gratin.</i>	
Atún a la brasa. 200 gramos de atún a la brasa, con berenjena a la llama y miso (3, 6)	17,50
<i>200 grams of char-grilled tuna fish with flame-grilled aubergine and miso</i>	
Lubina a los tres vuelcos. 200 gramos de lubina a la brasa, con un ligero pil pil y cremoso de coliflor (6, 8, 12)	19,50
<i>Sea bass at three passes. 200 grams of char-grilled sea bass with a light pil pil and cauliflower cream</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)	36,90
<i>The sea beam (Approx. 1 kg). Char-grilled whole sea beam with fried garlic, chilli and Sherry vinegar. Recommended for two people.</i>	
	18,45€ por persona

GUARNICIONES / GARNISHES

Patatas fritas (8)	2,50
<i>French fries</i>	
Pimientos del piquillo confitados (8)	2,90
<i>Piquillo red peppers confit</i>	
Ensaladita verde con vinagreta de nuez (2, 9)	2,90
<i>Small green salad with walnut vinaigrette</i>	
Patatas fritas con pimientos de Padrón (8)	3,50
<i>French fries with Padrón peppers</i>	
Verduras al Jósper	4,50
<i>Chargrilled veggies</i>	

PRECIOS DE GUARNICIONES INDIVIDUALES (se recomienda no compartir)
PRICES OF INDIVIDUAL GARNISHES (it is recommended not to share)

Consumo mínimo por persona 30€ , excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.
Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.

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

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</i> <i>300 grams of grilled matured beef chop</i>	20,50
<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

GUARNICIONES / GARNISHES

<i>Patatas fritas (8)</i> <i>French fries</i>	2,50
<i>Pimientos del piquillo confitados (8)</i> <i>Piquillo red peppers confit</i>	2,90
<i>Ensaladita verde con vinagreta de nuez (2, 9)</i> <i>Small green salad with walnut vinaigrette</i>	2,90
<i>Patatas fritas con pimientos de Padrón (8)</i> <i>French fries with Padrón peppers</i>	3,50
<i>Verduras al Jósper</i> <i>Chargrilled veggies</i>	4,50

PRECIOS DE GUARNICIONES INDIVIDUALES (se recomienda no compartir)
PRICES OF INDIVIDUAL GARNISHES (it is recommended not to share)

Consumo mínimo por persona 30€ , excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.
Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.

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

ARROCES SECOS / RICE*

Precio por ración (mínimo x2)

Paella de verduras (PLATO VEGANO) <i>Vegetable Paella (VEGAN dish)</i>	16,50
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>	16,90
Arroz negro (6, 7, 8, 11) <i>Black paella. Seafood rice with squid ink</i>	17,50
Arroz del senyoret (6, 7, 8, 11) <i>"Pepica" paella with fish and peeled seafood</i>	17,50
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>	26,90

ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE*

Precio por ración (mínimo x2)

Arroz de verduras (PLATO VEGANO) <i>Creamy rice with vegetables (VEGAN dish)</i>	16,50
Arroz meloso de pollo y verduras <i>Creamy rice with chicken and vegetables</i>	16,90
Arroz de marisco (6, 7, 8, 11) <i>Seafood creamy rice</i>	17,50
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 ración (mínimo x2)

Fideuà de boletus y foie (1, 10) <i>Fideua (vermicelli) with boleti and foie gras</i>	17,50
Fideuà de pescado y marisco (fideo fino nº 2) (1, 6, 7, 8, 10, 11) <i>Fideua (vermicelli) with fish and seafood (thin vermicelli NUM 2)</i>	17,50

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 cocinan paellas para 1 persona, la paella más pequeña será de 2 personas por lo que se pagan dos raciones mínimo. El precio arriba indicado es de una ración por lo que será x2, x3, x4 ... pero nunca x1. 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. Paellas are not cooked for 1 person, the smallest paella will be for 2 people so you pay for two portions minimum. The price indicated above is for one serving so it will be x2, x3, x4... but never x1. 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.

Consumo mínimo por persona 30€, excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.
Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.

POSTRES / DESSERTS

<i>Sorbete de mojito (12)</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 (3, 10, 12)</i> Light crème brûlée with lemon coulis and toffee ice cream	5,90
<i>Helado de galleta María PANORAMA (1, 3, 10, 12)</i> PANORAMA's Marie biscuit ice cream	6,50
<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, 3, 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 (1, 3, 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 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.

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 (6)

Sea bass ceviche with passion fruit seasoning and Valencian orange slush

Ensalada de la huerta (6, 10)

Valencian salad

Ensaladilla rusa, hecha del día, a nuestra manera (1, 6, 10)

Spanish potato salad, made our way, daily

El tomate. Medio tomate de El Perelló, ventresca de atún y cebolla roja (6)

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

3 croquetas a elegir: jamón ibérico(1, 10, 12), bogavante (1, 8, 10, 11, 12),

de espinacas con queso ricotta (1, 10, 12) o de chipirón (1, 7, 8, 10, 12)

3 croquettes to choose: Iberian ham, lobster, spindle and cheese ricotta or squid

Tartar de aguacate, atún, algas wakame, mahonesa de soja y mostaza (3, 6, 9, 10)

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

Anillas de calamar a la andaluza con mahonesa de soja y lima (6 unidades) (1, 7, 8, 10)

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 de Islandia . 150 gr de bacalao confitado en aceite de ajos con escalivada tradicional y all i olí gratinado (6, 8, 10)

Icelandic cod. 150 g of cod confit in garlic oil with traditional escalivada and all i oli gratin

Taco de atún a la brasa. 150 gramos de atún a la brasa con verduras y mojo asiático (3, 6)

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 (8)

180 grams of grilled styled pork fillet with Pedro Ximénez sauce

Steak tartar. 150 gramos de steak tartar de solomillo de ternera (1, 3, 8, 9, 10)

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. EXCEPTO JULIO Y AGOSTO QUE NO HABRÁ MENÚ DEL DÍA.

NO VÁLIDO 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 FROM MONDAY TO THURSDAY FOR LUNCH, EXCEPT JULY

AND AUGUST THAT THERE WILL BE NO MENU OF THE DAY. NOT AVAILABLE THE DAY BEFORE A BANK HOLIDAY,

BANK HOLIDAYS, LOCAL, AND REGIONAL HOLIDAYS.

PANORAMA
RESTAURANTE · TERRAZA · MAR

RESERVA EN
www.panoramarestaurante.com