



Kanarische Tradition mit einem Hauch von Avantgarde

Im Herzen des Restaurants Anturium ehrt jedes Gericht die lokalen Zutaten, wie die biologischen Tomaten aus Tejina, die frischen Brunnenkressen aus La Gomera oder die im Atlantik gefangenen Fische.

Tradition canarienne avec une touche d'avant-garde

Au cœur du Restaurant Anturium, chaque plat rend hommage aux ingrédients locaux, tels que les tomates biologiques de Tejina, le cresson frais de La Gomera ou les poissons pêchés dans les eaux de l'Atlantique.



RESTAURANTE

ANTURIUM

Information zu Allergenen

Alle unsere Gerichte können 14 Hauptallergene

enthalten, entweder direkt oder durch Kreuzkontamination, darunter: Getreide, das Gluten enthält, Meeresfrüchte (Krusten- und Schalentiere), Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne, Pekannüsse), Sellerie, Senf, Sesam.

Wenn Sie weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an die Rezeption.

Informations sur les allergènes

Tous nos plats peuvent contenir les 14 allergènes

principaux, soit directement, soit par contamination croisée.

Parmi ceux-ci : céréales contenant du gluten, fruits de mer (crustacés et mollusques), œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, pacanes), céleri, moutarde et sésame.

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à vous adresser à la réception.





Vorspeisen | *Entrées*

Lauwarmer Garnelensalat, Avocado und Kirschtomaten, mit Mango-Mojo-Vinaigrette. 16 €

Salade tiède de gambas, avocat et tomates cerises, vinaigrette de mojo à la mangue.

Frischer Salat aus Gurke, Sellerie und Apfel, mit Feigen aus Fasnia, Joghurt-Vinaigrette-Sorbet und Kirschtomaten. 13 €

Salade fraîche de concombre, céleri et pomme, avec figues de Fasnia, sorbet de vinaigrette au yaourt et tomates cerise.

Ceviche vom lokalen, saisonalen Fisch, mit traditioneller Rapa-Nui-Leche de Tigre. 17 €

Ceviche de poisson local de saison, à la leche de tigre traditionnelle Rapa Nui.

Kanarische Kabeljau-Bällchen in Tempura, mit Zitrus-Escabeche-Emulsion und klassischem Aioli. 14 €

Beignets de cabillaud en tempura à la canarienne, escabèche d'agrumes émulsionnée et aioli classique.

Mariniertes Thunfisch-Tatar mit Sojasauce, Sesam und Kimchi, serviert auf cremiger Avocado mit knusprigem Topping. 19 €

Tartare de thon mariné, sauce soja, sésame et kimchi, sur crème d'avocat et croustillant.





Vorspeisen | *Entrées*

Konfierte Artischocke auf kanarischem Kartoffelpüree,
Spiegelei und knusprigem Guanciale. 18 €

*Artichaut confit, cuisson basse température, sur parmentier de
pomme de terre, oeuf frit et guanciale croustillant.*

Brioche mit langsam gegarten iberischen Schweinebäckchen,
Rote-Mojo-Emulsion und Parmesanspänen. 17,5 €

*Brioche garnie de joue de porc ibérique mijotée, émulsion de mojo
rouge et copeaux de parmesan.*

Unsere saisonale Suppe, zubereitet mit den besten
Zutatengredientes. 12 €

Notre crème de saison, élaborée avec les meilleurs ingrédients.





Reis & Nudeln | *Riz & Pâtes*

Risotto aus Kirschtomaten und Tartufata, cremig mit Parmigiano Reggiano.

16,5 €

Risotto aux tomates cerises et à la tartufata, crémé au Parmigiano Reggiano.

Cremiger schwarzer Reis, mit Tintenfisch- und Sepia-Ragout, serviert mit klassischem Aioli.

17 €

Riz noir crémeux, mijoté de poulpe et seiche, servi avec aioli traditionnel.

Cannelloni mit saisonalen Pilzen, leichte Béchamelsauce und geriebener Mahón-Käse.

15 €

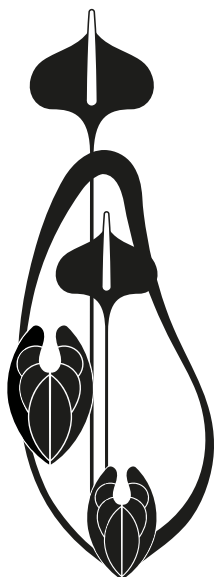
Cannelloni aux champignons de saison, béchamel légère, demi-glace et fromage Mahón râpé.

Hausgemachte Tagliatelle, mit Mandelpesto und getrockneten Tomaten.

14,5 €

Tagliatelles artisanales, pesto d'amandes et tomates séchées.





Fisch | *Poissons*

Gegrillter Cherne, Blumenkohl-Emulsion, Miso, Olivenölpulver und Demi-Glace aus den eigenen Gräten. 29,5 €

Cherne grillé, émulsion de chou-fleur, miso, poudre d'huile d'olive et demi-glace réalisée à partir de ses arêtes.

Kurz gebratener Thunfisch, saisonales Gemüse, Selleriecreme und Orangen-Teriyaki mit weißem Sesam. 24 €

Thon snacké à la poêle, légumes de saison, crémeux de céleri-rave et teriyaki d'orange et sésame blanc.

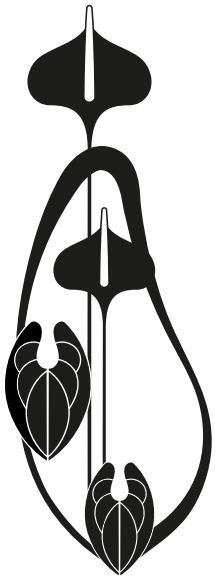
Sanft gegarter Kabeljau, mit kanarischer Mojo-Rojo-Knoblauchsauce und „Papas Arrugadas“. 23,5 €

Cabillaud cuit à basse température, avec sauce à l'ail au mojo rouge canarien et pommes de terre « papas arrugadas ».

Tagesfisch, aus der besten Auswahl der Saison, serviert mit Beilage. S.M €

Poisson du jour, issu de la meilleure sélection de saison, accompagné de sa garniture.





Fleisch | Viandes

Gegrilltes Angus-Filetsteak, knuspriges Kartoffel-Millefeuille und Chutney von gerösteter Ananas. 25 €

Filet d'Angus grillé, mille-feuille de pommes de terre croustillant et chutney d'ananas rôti.

Gegrillte Entenbrust, Demi-Glace von saisonalen Pilzen und Emulsion vom Kartoffel-Parmentier mit Rauchkäse. 24 €

Magret de canard grillé, demi-glace de champignons de saison et émulsion de parmentier au fromage fumé.

Gegrillte iberische Presa, mit cremigen kanarischen Kartoffeln und gerösteter Mais-Emulsion. 25 €

Presa ibérique grillée, crémeux de pommes de terre canariennes et émulsion de maïs rôti.

Gegrilltes Angus-Ribeye, sautierte Baby-Kartoffeln, süße Zwiebel und konfiertter Spec. 27 €

Ribeye d'Angus grillé, pommes de terre sautées, oignon doux et bacon confit.





Dessert

Vanille-Flan mit einer Nocke Limetten-Zimt-Eis und Salzkarame'll-Toffee.

7 €

Flan crémeux à la vanille, quenelle glacée citron vert-cannelle et toffee de caramel salé.

Unser Signature-Tiramisù mit getränktem Biskuit, Mascarpone-Eis und Kakao-Kaffee-Schaum.

7 €

Tiramisù à notre façon, génoise imbibée, glace au mascarpone et espuma cacao-café.

Dreierlei Schokolade mit Limetten- und Orangenaromen, serviert mit knusprigen Waffeln.

7 €

Trois textures de chocolat aux arômes de citron vert et d'orange, servi avec tuiles croustillantes.

Mango und Passionsfrucht-Crémeux, Himbeer-Schaum und Mojito-Gel.

7 €

Crémeux à la mangue et au fruit de la passion, mousse de framboise et gel de mojito.



Carta Vegana



Sabores auténticos adaptados a cada paladar

Este menú ofrece opciones totalmente veganas, siempre con la calidad, creatividad y respeto por los ingredientes que nos distinguen.

Authentic flavours tailored to every palate

This menu offers completely vegan options, always prepared with the quality, creativity, and respect for ingredients that define us.

Authentische Aromen für jeden Gaumen

Dieses Menü bietet komplett vegane Optionen – stets mit der Qualität, Kreativität und dem Respekt vor den Zutaten, die uns auszeichnen.

Des saveurs authentiques adaptées à chaque palais

Ce menu propose des options totalement végétaliennes, toujours préparées avec la qualité, la créativité et le respect des ingrédients qui nous distinguent.



RESTAURANTE

ANTURIUM

Información sobre alérgenos

Todos nuestros platos contienen alérgenos, ya sea de forma directa o cruzada, tales como: cereales que contienen gluten, huevos, cacahuetes, soja, leche, frutos secos (almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos, nueces pecanas), apio, mostaza y sésamo.

Si necesita obtener información adicional, por favor diríjase a la recepción.

Allergen information

All our dishes contain allergens, either directly or through cross-contamination, such as: cereals containing gluten, eggs, peanuts, soy, milk, nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashews, pecans), celery, mustard, and sesame.

If you need further information, please contact the reception.

Informationen zu Allergenen

Alle unsere Gerichte enthalten potenziell Allergene – entweder direkt oder durch Kreuzkontamination. Dazu gehören: glutenhaltige Getreide, Eier, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne, Pekannüsse), Sellerie, Senf und Sesam.

Wenn Sie weitere Informationen wünschen, wenden Sie sich bitte an die Rezeption.

Informations sur les allergènes

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes, soit de manière directe, soit par contamination croisée. Parmi eux : céréales contenant du gluten, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, noix de pécan), céleri, moutarde et sésame.

Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser à la réception.





Entrantes / *Starters* / *Vorspeisen* / *Entrées*

Ensalada templada de garbanzos salteados, con vinagreta de yogur vegetal, aguacate fresco y cebolla encurtida. 16 €

Warm salad of sautéed chickpeas, with plant-based yogurt vinaigrette, fresh avocado, and pickled onion.

Lauwarmer Salat aus sautierten Kichererbsen mit pflanzlichem Joghurt-Vinaigrette, frischer Avocado und eingelegten Zwiebeln.

Salade tiède de pois chiches sautés, vinaigrette au yaourt végétal, avocat frais et oignon mariné.

Tosta de escalivada de berenjena, con tartar vegetal y brotes tiernos de garbanzo. 9,5 €

Toasted bread with roasted eggplant escalivada, vegetable tartare, and tender chickpea sprouts.

Geröstetes Brot mit Escalivada aus Aubergine, Gemüse-Tatar und zarten Kichererbsensprossen.

Pain grillé à l'escalivada d'aubergine rôtie, tartare de légumes et jeunes pousses de pois chiche.

Tomates marinados, con cebolla roja encurtida y suave emulsión de aguacate. 13,5 €

Marinated tomatoes, with pickled red onion and a smooth avocado emulsion.

Marinierte Tomaten mit eingelegter roter Zwiebel und feiner Avocado-Emulsion.

Tomates marinées, oignon rouge mariné et émulsion d'avocat onctueuse.

Vegano | Vegan | Végétalien

IGIC incluido en todos los precios | Tax included in all prices



Entrantes / *Starters* / *Vorspeisen* / *Entrées*

Croquetas cremosas de champiñón, acompañadas de emulsión de mojo rojo canario.

9,5 €

Creamy mushroom croquettes, served with Canarian red mojo emulsion.

Cremige Pilz-Kroketten mit kanarischer Mojo-Rojo-Emulsion.

Croquettes crémeuses aux champignons, accompagnées d'une émulsion de mojo rouge canarien.

Nuestra crema de temporada, elaborada con los ingredientes más frescos del momento.

12 €

Our seasonal soup, crafted with the freshest ingredients available.

Unsere saisonale Suppe, zubereitet mit den besten frischen Zutaten des Augenblicks.

Notre crème de saison, préparée avec les meilleurs produits frais du moment.

Vegano | *Vegan* | *Végétalien*

IGIC incluido en todos los precios | *Tax included in all prices*



Platos principales / Main courses / Hauptgerichte / Plats principaux

Tofu crujiente en salsa agri dulce, sobre cremoso de batata y
cebollino fresco.

20 €

*Crispy tofu in sweet and sour sauce, served over creamy sweet
potato with fresh chives.*

*Knuspriger Tofu in süß-saurer Sauce, serviert auf
Süßkartoffelcreme mit frischem Schnittlauch.*

*Tofu croustillant à la sauce aigre-douce, sur un crémeux de patate
douce et ciboulette fraîche.*

Ramen vegetal al estilo San Roque, con noodles, setas y seitán
salteado al ajillo.

20 €

*San Roque-style vegan ramen, with noodles, mushrooms, and
garlic-sautéed seitan.*

*Vegane Ramen nach San-Roque-Art mit Nudeln, Pilzen und
Knoblauch-Seitan.*

*Ramen façon San Roque aux légumes, nouilles, champignons et
seitan sauté à l'ail.*

Vegano | Vegan | Végétalien

IGIC incluido en todos los precios | Tax included in all prices



Platos *principales* / *Main courses* / *Hauptgerichte* / *Plats principaux*

Paella de ragú de verduras de temporada y miso.

17 €

Paella with seasonal vegetable ragout and miso.

Paella mit saisonalem Gemüse-Ragout und Miso.

Paella de légumes de saison au miso.

Milhojas de batata y tomate, con cebolla confitada y demi-
glace de verduras.

13 €

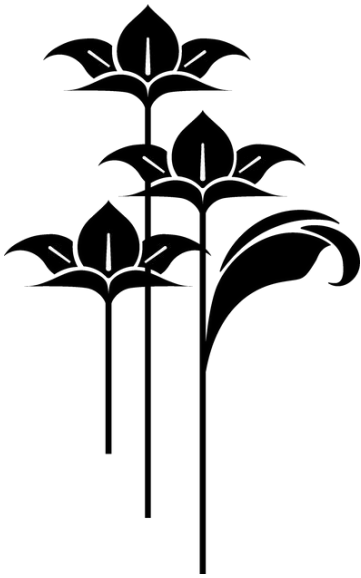
*Sweet potato and tomato mille-feuille, with caramelized onion and
vegetable demi-glace.*

*Süßkartoffel-Tomaten-Millefeuille mit karamellisierten Zwiebeln
und Gemüse-Demi-Glace.*

*Millefeuille de patate douce et tomate, avec oignon caramélisé et
demi-glace de légumes.*

Vegano | Vegan | Végétalien

IGIC incluido en todos los precios | *Tax included in all prices*



Postres / Desserts

Nuestros postres veganos no siguen una carta fija, porque cada uno de ellos requiere delicadeza, dedicación y un cuidado especial en su elaboración.

7 €

Por eso, dejamos que sea la creatividad de nuestro chef la que guíe cada propuesta y transformándolos en dulces únicos.

Así, cada postre se convierte en una sorpresa, una experiencia irrepetible pensada para que termine su comida con un recuerdo inolvidable

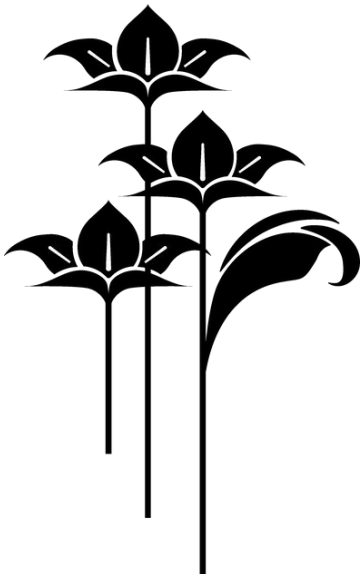
Our vegan desserts do not follow a fixed menu, as each creation requires delicacy, dedication, and special care in its preparation.

That is why we let our chef's creativity guide each dish, transforming the finest ingredients into unique sweet creations.

In this way, every dessert becomes a surprise; an unrepeatable experience designed to end your meal with an unforgettable memory.

Vegano | Vegan | Végétalien

IGIC incluido en todos los precios | Tax included in all prices



Postres / Desserts

Unsere veganen Desserts folgen keiner festen Karte, da jede Kreation besondere Sorgfalt, Hingabe und Feinfühligkeit erfordert.

7 €

Daher lassen wir uns von der Kreativität unseres Küchenchefs leiten, der die besten Zutaten in einzigartige süße Kompositionen verwandelt.

So wird jedes Dessert zu einer Überraschung – ein einmaliges Erlebnis, das Ihr Mahl mit einer unvergesslichen Erinnerung abrundet.

Nos desserts véganes ne suivent pas de carte fixe, car chaque création demande délicatesse, attention et un soin particulier dans sa préparation.

C'est pourquoi nous laissons libre cours à la créativité de notre chef, qui transforme les meilleurs ingrédients en douceurs uniques.

Ainsi, chaque dessert devient une surprise, une expérience inoubliable pour conclure le repas sur une note mémorable.

Vegano | Vegan | Végétalien

IGIC incluido en todos los precios | Tax included in all prices