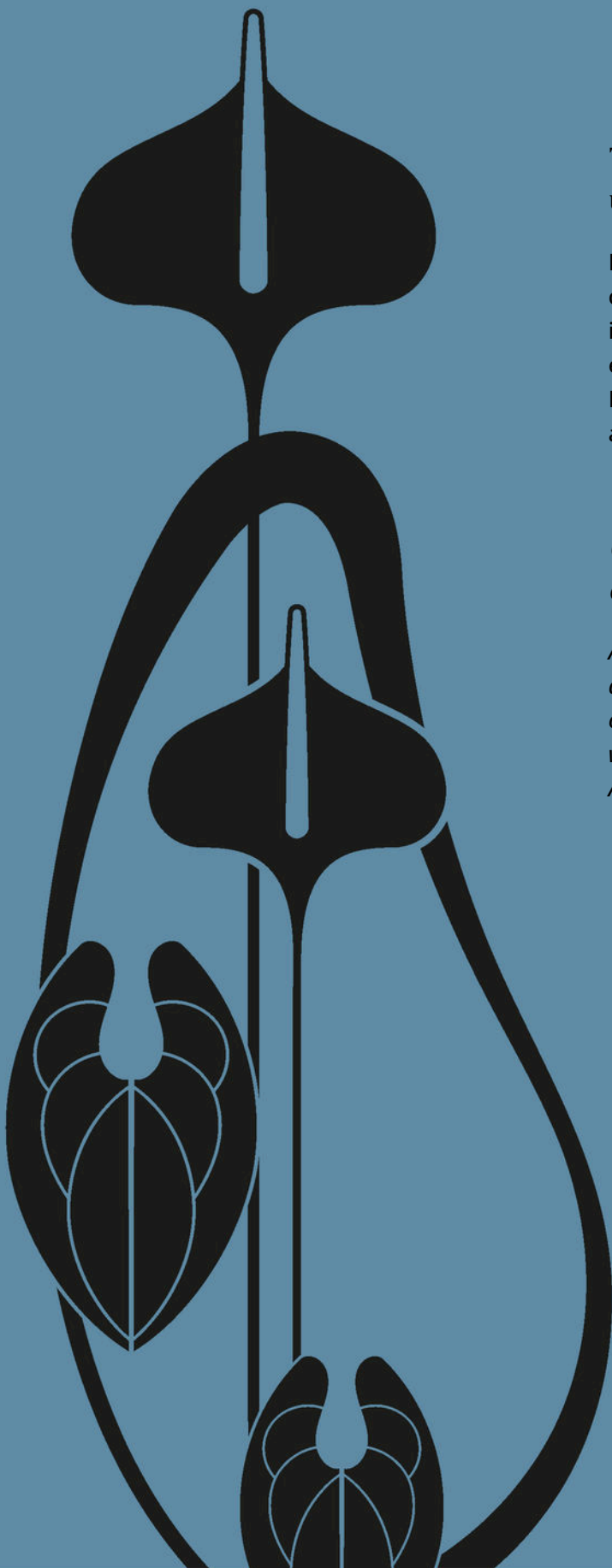




Tradición canaria con un toque de vanguardia

En el corazón del Restaurante Anturium, cada plato rinde homenaje a los ingredientes locales, como los tomates ecológicos de Tejina, los berros frescos de La Gomera o los pescados capturados en las aguas del Atlántico.

Canarian tradition with a contemporary touch

At the heart of Restaurante Anturium, each dish pays tribute to local ingredients; from the organic tomatoes of Tejina and the fresh watercress of La Gomera to fish caught in the Atlantic waters.



RESTAURANTE

ANTURIUM

Información sobre alérgenos

En nuestro restaurante ponemos el máximo cuidado en la elaboración de cada plato. No obstante, le informamos de que **nuestras creaciones pueden contener trazas de los 14 alérgenos principales**, ya sea de forma directa o por contaminación cruzada. Entre ellos se encuentran: cereales que contienen gluten, mariscos (crustáceos y moluscos), huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos (almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos, nueces pecanas), apio, mostaza y sésamo.

Para su tranquilidad, nuestro equipo estará encantado de ofrecerle cualquier información adicional que precise. No dude en dirigirse a la recepción para recibir una atención personalizada.

Informations sur les allergènes

All our dishes contain 14 allergens, either directly or through cross-contamination, such as: cereals containing gluten, seafood (crustaceans and mollusks), eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashews, pecans), celery, mustard, and sesame.

If you need further information, please contact the reception.





Entrantes | *Starters*

Ensalada templada de langostinos, aguacate y tomates cherry, con vinagreta de mojo de mango. 16 €

Warm prawn salad, avocado and cherry tomatoes, with mango mojo vinaigrette.

Ensalada fresca de pepino, apio y manzana con higos de Fasnía, sorbete de vinagreta de yogur y tomates cherry. 13 €

Fresh salad of cucumber, celery, and apple with Fasnía figs, yogurt vinaigrette sorbet, and cherry tomatoes.

Ceviche de pescado local de temporada, con leche de tigre tradicional rapanui. 17 €

Ceviche of local seasonal fish, with traditional Rapa Nui "leche de tigre".

Buñuelos de bacalao en tempura a la canaria, escabeche cítrico emulsionado y alioli clásico. 14 €

Canarian-style cod fritters in tempura, with emulsified citrus escabeche and classic aioli.

Tartar de atún marinado con aliño de soja, sésamo y kimchee, sobre un cremoso de aguacate y su crujiente. 19 €

Marinated tuna tartare with soy dressing, sesame and kimchi, served over creamy avocado with a crispy topping.





Entrantes | *Starters*

Alcachofa confitada a baja temperatura, sobre parmentier de papa, huevo frito y guanciale crujiente. 18 €

Artichoke confit , over canarian potato purée, fried egg, and crispy guanciale.

Brioche de carrillera ibérica a baja temperatura, con emulsión de mojo rojo y lascas de parmesano. 17,5 €

Slow-cooked Iberian pork cheek brioche, with red mojo emulsion and parmesan shavings.

Nuestra crema de temporada, elaborada con los mejores ingredientes de momento. 12 €

Our seasonal soup, crafted with the finest fresh ingredients available.





Arroces y pasta | *Rice & pasta*

Risotto de tomates cherry y tartufata, mantecado con Parmigiano Reggiano.

16,5 €

Cherry tomato and tartufata risotto, creamed with Parmigiano Reggiano.

Arroz negro meloso de guiso de pota y sepia, con alioli tradicional.

17 €

Creamy black rice with squid and cuttlefish stew, served with traditional aioli.

Canelón de setas de temporada, con bechamel ligera, demi-glace y queso Mahón rallado.

15 €

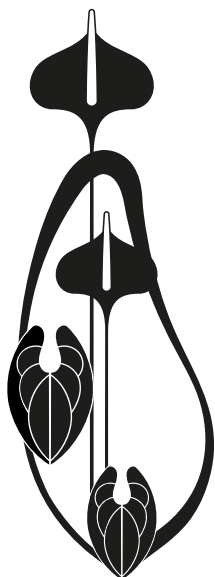
Seasonal mushroom cannelloni, with light béchamel, demi-glace and grated "Mahón" cheese.

Tagliatelle artesano, pesto de almendras y tomate seco.

14,5 €

Handmade tagliatelle, with almond pesto and sun-dried tomato.





Pescados | *Fish*

Cherne a la brasa, emulsión de coliflor, miso, polvo de aceite de oliva y demi-glace de sus espinas. 29,5 €

Char-grilled cherne, with cauliflower emulsion, miso, olive oil powder and a demi-glace made from its own bones.

Atún al wok, vegetales de temporada, cremoso de apionabo y teriyaki de naranja y sésamo blanco. 24 €

Pan-seared tuna, with seasonal vegetables, celeriac cream and orange & white sesame teriyaki.

Bacalao a baja temperatura, con ajada canaria de mojo rojo y papitas bonitas arrugadas. 23,5 €

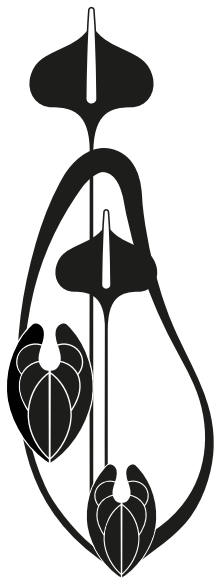
Slow-cooked cod, with Canarian red mojo garlic sauce and wrinkled "papas arrugadas".

Pescado del día, según la mejor selección de temporada, con su guarnición. S.M €

Catch of the day, from the best seasonal selection, served with a garnish.



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



Carnes | Meat

Solomillo de Angus a la brasa, milhojas de papa crujiente, chutney de piña asada. 25 €

Char-grilled Angus sirloin steak, with crispy potato "mille-feuille" and roasted pineapple chutney.

Magret de pato a la parrilla, con demi-glace de setas de temporada y emulsión de parmentier de queso ahumado. 24 €

Duck magret, with seasonal mushroom demi-glace and smoked cheese purée emulsion.

Presa ibérica a la brasa, cremoso de papa canaria y emulsión de maíz tatemado. 25 €

Grilled Iberian pork shoulder, with creamy Canarian potatoes and roasted corn emulsion.

Lomo de ribeye de Angus a la brasa, papitas salteadas, cebolla dulce y bacon confitado. 27 €

Char-grilled Angus ribeye, with sautéed baby potatoes, sweet onion and confit bacon.





Postres | *Dessert*

Flan cremoso de vainilla, con quenelle helada de lima y canela, y toffee de caramelo salado.

7 €

Vanilla crème flan, with a quenelle of lime & cinnamon ice cream and salted caramel toffee.

Tiramisú a nuestro estilo, con bizcocho borracho, helado de mascarpone y espuma de cacao y café.

7 €

Our signature tiramisù, with soaked sponge cake, mascarpone ice cream, and cocoa-coffee foam.

Chocolate en tres texturas, con aromas de lima y naranja, y tejas crujientes.

7 €

Three-texture chocolate, infused with lime and orange aromas, served with crunchy wafers.

Cremoso de mango y fruta de la pasión, espuma de frambuesa y gel de mojito tradicional.

7 €

Mango and passion fruit "crèmeux", with raspberry foam and mojito gel.



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

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-glaze de verduras.

13 €

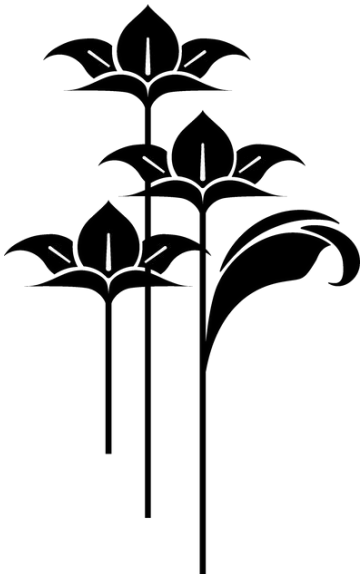
Sweet potato and tomato mille-feuille, with caramelized onion and vegetable demi-glaze.

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

Millefeuille de patate douce et tomate, avec oignon caramélisé et demi-glaze 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

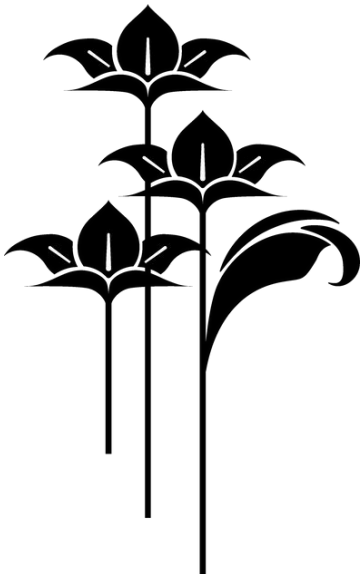
Our vegan desserts do not follow a fixed menu, as each creation requires delicacy, dedication, and special care in its preparation.

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