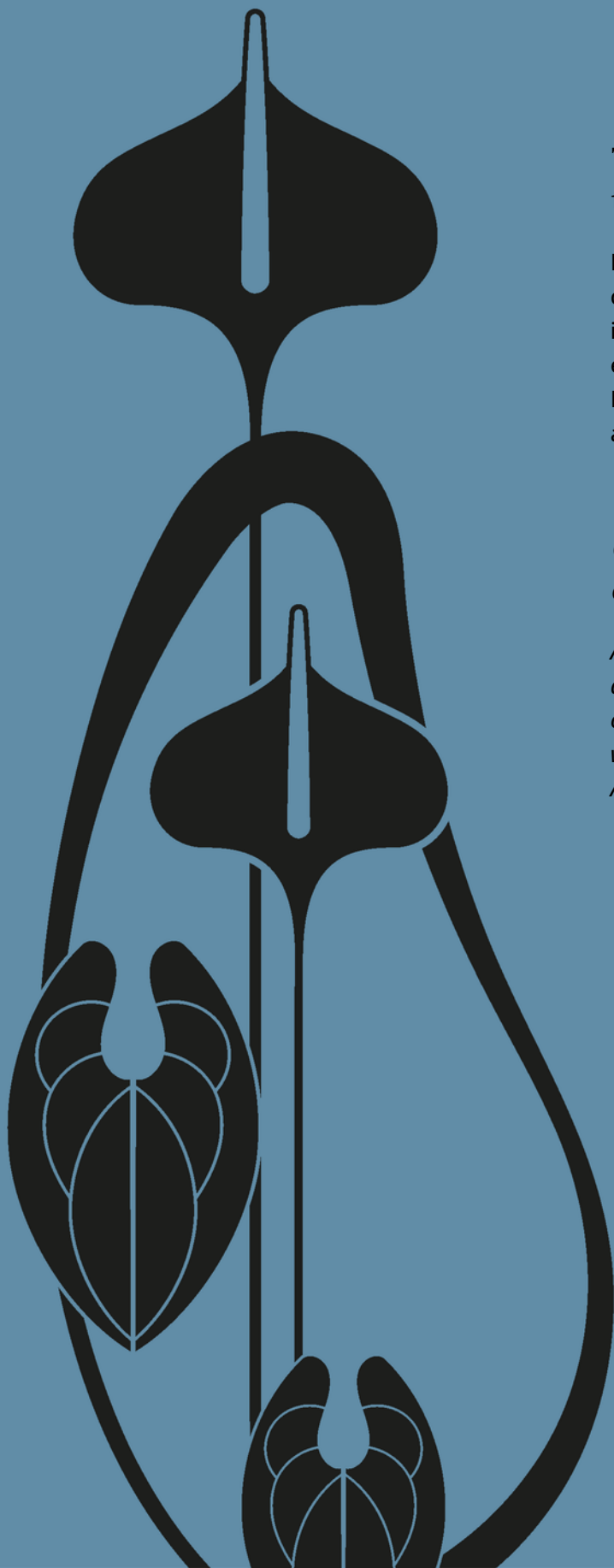


Tradición canaria con un toque de vanguardia

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*

Tomates de temporada aliñados, burrata rota, hojas frescas y tartar de aceitunas marinadas 16 €

Seasonal tomatoes, lightly dressed, torn burrata, fresh leaves and marinated olive tartare

Ensalada templada de setas de temporada, tomates cherry confitados, dados de aguacate y cacahuets caramelizados. 17 €

Warm seasonal mushroom salad, confit cherry tomatoes, avocado and caramelised peanuts.

Tartar de gamba roja y piña tropical, crujiente de arroz y sorbete de leche de tigre* de manzana verde y albahaca. 20 €

Red prawn and tropical pineapple tartare, crispy rice and green apple & basil leche de tigre sorbet.*

Tartar de atún marinado, aliño de soja, sésamo y kimchi*, cremoso de aguacate. 20 €

Marinated tuna tartare with soy, sesame and kimchi dressing, avocado cream.*

Selección de quesos canarios artesanos. 15 €

Selection of Artisan Canarian Cheeses.

*

Leche de tigre. Jugo cítrico de la marinada del ceviche peruano. A pesar de su nombre, no contiene leche ni otros lácteos / *The citrus marinade used in Peruvian ceviche. Despite its name, it contains no milk or dairy products.*

kimchi. Preparación tradicional coreana de vegetales fermentados, de sabor intenso y ligeramente picante / *Traditional Korean fermented vegetables with a bold, slightly spicy flavour.*





Entrantes | *Starters*

Crema de espárrago blanco, millo tostado y aceite de hierbas frescas. 10 €

Cream of white asparagus, toasted sweetcorn and fresh herb oil.

Croquetas cremosas de temporada, kimchi y brotes. 10 €

Creamy seasonal croquettes, kimchi and young shoots.

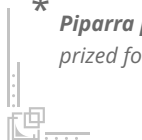
Brioche de ternera a baja temperatura, emulsión de kimchi, brotes tiernos de temporada y piparra 15 €

Slow-cooked beef brioche, kimchi emulsion, seasonal baby leaves and piparra pepper*

Steak tartar de solomillo de Angus, huevo frito, chips de papa canaria y emulsión con un toque picante 18 €

Angus beef fillet steak tartare, fried egg, Canary Island potato crisps and a mildly spicy emulsion

* **Piparra pepper.** a mild, slender green pepper traditionally grown in the Basque Country, prized for its delicate flavour and subtle tang.





Arroces y pasta | *Rice & pasta*

Nuestra Carbonara tradicional, con spaghetti fresco, guanciale y Pecorino Romano. 15 €

Our traditional Carbonara with fresh spaghetti, guanciale and Pecorino Romano.

Arroz meloso de setas de temporada, carpaccio de langostinos y alioli verde. 17 €

Creamy rice with seasonal mushrooms, prawn carpaccio and green aioli.

Risotto negro de calamar sahariano y alioli tradicional 17 €

*Black risotto with Saharan squid and traditional alioli**

Arroz meloso con ragout de verduras, tartufata y tomates Cherry 16 €

Creamy rice with vegetable ragout, tartufata and cherry tomatoes

*

***Alioli:** a traditional Mediterranean emulsion made with garlic and olive oil, known for its creamy texture and distinctive flavour.*





Pescados | *Fish*

Selección diaria de pescado fresco según mercado, con su guarnición.

S.M €

Daily selection of fresh market fish with seasonal garnish.

Pámpano a la brasa, espuma de papa canaria y caldito de majada tradicional con azafranillo de la tierra.

28 €

Chargrilled local Pámpano, Canarian potato espuma and traditional majada broth with local safflower.*

Merluza austral a la parrilla, beurre blanc de mantequilla noisette y emulsión de batata de Lanzarote

28 €

Grilled southern hake, beurre blanc with beurre noisette and Lanzarote sweet potato emulsion

Bacalao confitado, romesco de anacardos y pil pil tradicional en espuma.

26 €

Confit cod, cashew romesco and traditional pil pil foam.

*

Pámpano: a local fish from the waters surrounding the Canary Islands, prized for its delicate flavour and tender, succulent flesh.



Carnes | Meat



Secreto ibérico a la parrilla, cremoso trufado de papa, demi-glaze y cebolla caramelizada 25 €

Grilled Ibérico secreto pork, truffled potato purée, demi-glaze and caramelised onion*

Magret de pato asado, cremoso de apio bola y curry rojo tradicional 25 €

Roasted duck breast, celeriac purée and traditional red curry

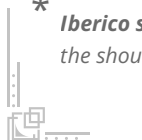
Lomo bajo de Angus americano a la parrilla, escalivada de pimientos asados al carbón 30 €

Grilled American Angus sirloin, escalivada of charcoal-roasted peppers

Solomillo de Angus irlandés a la brasa, crema de papa y parmesano, demi-glaze y tartar de manzana confitada. 27 €

Chargrilled Irish Angus fillet, potato and Parmesan cream, demi-glaze and confit apple tartare.

* **Iberico secreto:** a particularly succulent, marbled cut of Ibérico pork, located between the shoulder and loin, prized for its tenderness and flavour.





Postres | *Dessert*

Hojaldre caramelizado, crema pastelera de vainilla y limón, helado de hibisco, crumble, frambuesa liofilizada y gel cítrico de hibisco. 7 €

Caramelised puff pastry, vanilla and lemon pastry cream, hibiscus ice cream, crumble, freeze-dried raspberry and citrus hibiscus gel.

Lingote de chocolate blanco y lima kaffir, granizado de apio, manzana, lima y menta, espuma de frambuesa y crumble crujiente. 7 €

White chocolate and kaffir lime bar, celery, apple, lime and mint granita, raspberry espuma and crispy crumble.

Coco, vainilla, avellana, crumble de cacao y algodón de azúcar. 7 €

Coconut, vanilla, hazelnut, cocoa crumble and candy floss.

Coulant de chocolate 70%, corazón de caramelo, quenelle helada de nuez pecana y escamas de sal. 7 €

70% chocolate fondant with a caramel centre, iced pecan quenelle and sea salt flakes.

Selección de quesos canarios artesanos. 15 €

Selection of Artisan Canarian Cheeses.