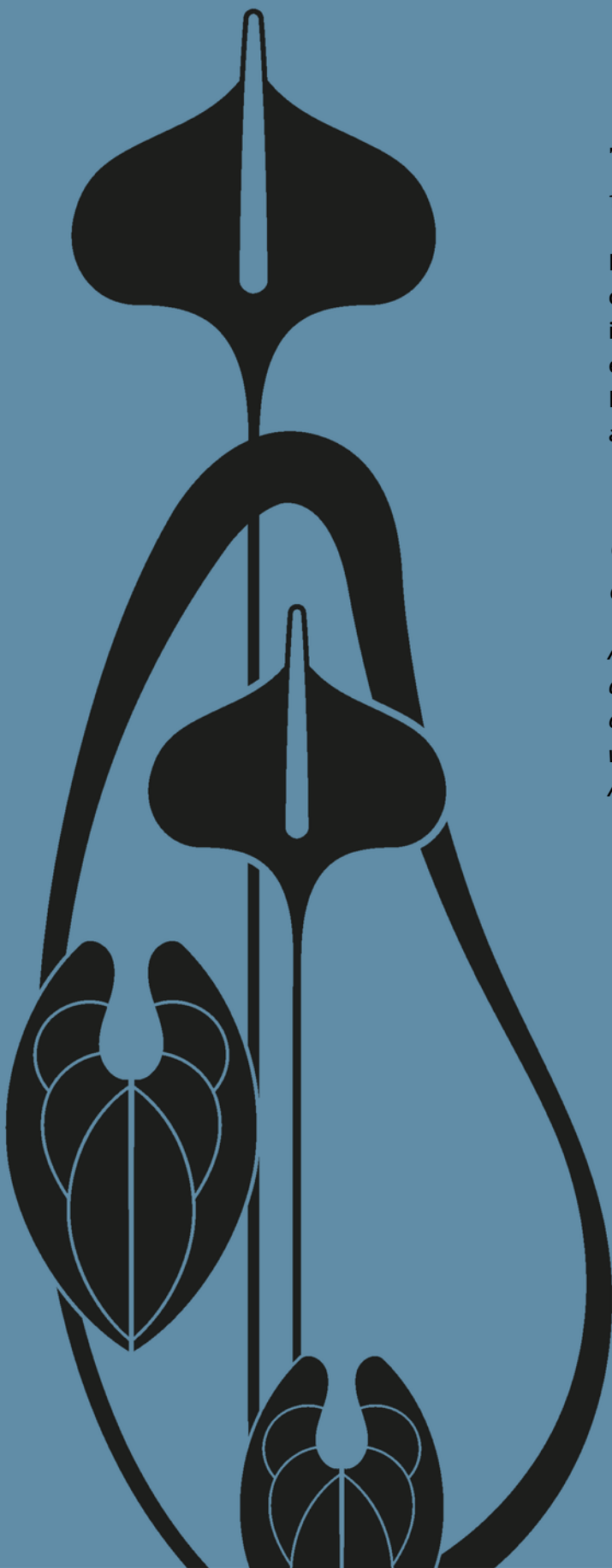




Tradición canaria con un toque de vanguardia

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, cacahuètes, 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 de la huerta, tartar de tomate, cebolla roja y aguacate, vinagreta de queso ahumado, miel de Tenerife y millo crujiente. 14,50 €

Garden salad, tomato, avocado and red onion tartare, smoked cheese vinaigrette, Tenerife honey and crispy sweetcorn.

Ensalada templada de setas de temporada, tomates cherry confitados, dados de aguacate y cacahuets caramelizados. 16 €

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. 22 €

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. 19 €

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.

Berenjena asada, glaseada con mojo Nikkei*, emulsión de batata, Pecorino Romano* y brotes de temporada. 14 €

Roasted aubergine glazed with Nikkei mojo, sweet potato emulsion, Pecorino Romano* and seasonal shoots.*

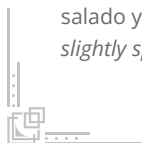
Nuestra versión de los clásicos “huevos rotos”, con steak tartar de Angus aliñado al estilo tradicional, papa chips y huevo frito. 17 €

Our take on the classic “Huevos Rotos”, with traditionally seasoned Angus steak tartare, crispy potato chips and a fried egg.

*

Mojo Nikkei. Salsa de fusión que combina el mojo canario con sabores de la cocina nikkei, de inspiración peruano-japonesa / *Fusion sauce combining traditional Canarian mojo with Peruvian-Japanese Nikkei flavours.*

Pecorino Romano. Queso italiano elaborado con leche de oveja, de sabor intenso, salado y ligeramente picante / *Italian sheep's milk cheese with an intense, salty and slightly spicy flavour.*





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.

Arroz de calamar y marisco con alioli tradicional. 17 €

Squid and seafood rice with traditional aioli.

Arroz con conejo glaseado con salmorejo canario y emulsión mojo de cilantro. 17 €

Rice with rabbit in Canarian salmorejo, coriander mojo.



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.

27 €

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

Calamar sahariano en dos cocciones con causa limeña* a nuestro estilo.

26 €

Sahara squid, prepared in two ways, with our signature causa limeña.*

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

26 €

Confit cod, cashew romesco and traditional pil pil foam.

*

Causa limeña. Preparación tradicional peruana de papa prensada, aliñada con ají amarillo y limón / *Traditional Peruvian preparation of pressed potato, seasoned with yellow chilli and lime.*



Carnes | Meat



Lingote de rabo de vaca, parmentier de papa* con mantequilla de cebollino y demi-glace de su jugo. 24 €

Pressed oxtail, potato parmentier with chive butter and demi-glace.*

Katsu* de magret de pato crujiente, curry rojo tradicional, emulsión de kimchi y cremoso de apio y apionabo. 24 €

Crispy duck magret katsu, traditional red curry, kimchi and celery & celeriac cream.*

Picaña de Angus irlandés a la brasa, pebre* chileno a nuestro estilo y papitas crujientes. 23 €

Chargrilled Irish Angus picanha, our take on Chilean pebre and crispy baby potatoes.*

Solomillo de Angus irlandés a la brasa, crema de papa y parmesano, demi-glace y tartar de manzana confitada. 26 €

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

* **Parmentier de papa / potato parmentier.** Puré de papa fino y muy cremoso, inspirado en la cocina francesa / *Smooth and creamy mashed potato, inspired by French cuisine.*

Katsu. Preparación japonesa consistente en rebozar con panko (pan rallado japonés) y freír hasta obtener una textura crujiente / *Japanese preparation consisting of coating with panko (Japanese breadcrumbs) and frying until crisp.*

Pebre. Salsa fría tradicional chilena, fresca y aromática, elaborada habitualmente con cilantro, ají, cebolla y tomate / *Traditional Chilean cold sauce, fresh and aromatic, usually made with coriander, chilli, onion and tomato.*





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 €

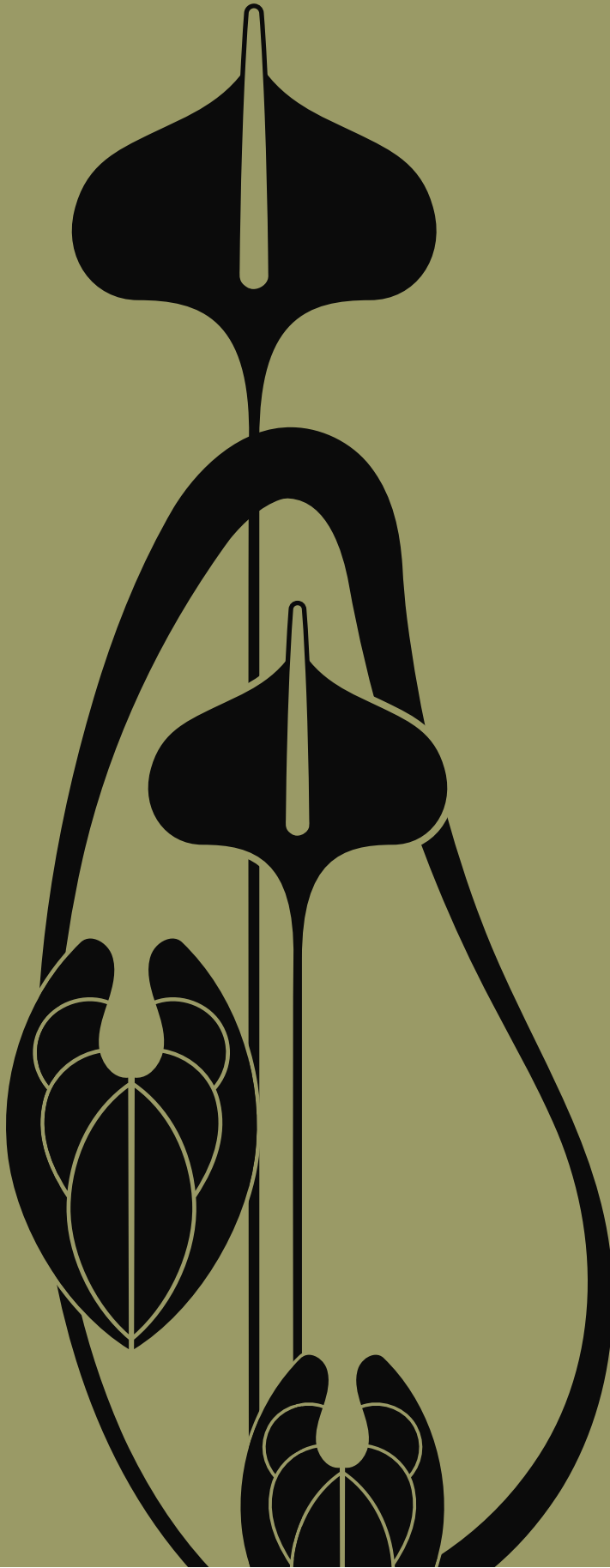
Coconut, vanilla, hazelnut, cocoa crumble and candy floss.

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.



Sabores auténticos adaptados a cada paladar

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

Authentic flavours tailored to every palate

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

Authentische Aromen für jeden Gaumen

Dieses Menü bietet vegetarische und 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 végétariennes et véganes, toujours préparées avec la qualité, la créativité et le respect des ingrédients qui nous distinguent.



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

Nuestra selección vegetariana

Our vegetarian selection

Ensalada de queso feta y aguacate. 13 €

Con tartar vegetal y garbanzos crujientes al ajillo.

Feta Cheese and Avocado Salad.

With vegetable tartare and crispy garlic chickpeas.

Ensalada templada de setas de temporada. 16,50 €

Con tomates cherry confitados, aguacate y cacahuètes caramelizados.

Warm Seasonal Mushroom Salad.

With confit cherry tomatoes, avocado and caramelised peanuts.

Tartar de berenjena escabechada. 10,50 €

Con tomates cherry a la brasa, chips de papa bonita y emulsión de kimchi.

Escabeche Aubergine Tartare.

With chargrilled cherry tomatoes, papa bonita crisps and kimchi emulsion.

Aguacate a la brasa. 17 €

Con pico de gallo, emulsión de batata de Lanzarote y demi-glace vegetal.

Chargrilled Avocado.

With pico de gallo, Lanzarote sweet potato emulsion and vegetable demi-glace.

Ramen vegetal al estilo Anturium. 20 €

Con noodles y seitán al ajillo.

Anturium-style Vegetable Ramen.

With noodles and garlic seitan.

Arroz cremoso de setas de temporada. 15,50 €

Con setas confitadas y emulsión de batata de Lanzarote.

Creamy Seasonal Mushroom Rice.

With confit mushrooms and Lanzarote sweet potato emulsion.