



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

Menú Italiano

Restaurante Il Pappagallo

del 17 Mayo al 16 Junio 2024 | de 19:00h a 22:00h

Bebida

Aperol Spritz de bienvenida

Entrante a elegir

Vitello Tonnato con polvo de aceituna negra y alcaparras

Ensalada de pulpo con ricota y verduritas

Prosciutto e melone, menta y gorgonzola

Principal a elegir

Spaguetti con colmenilla y parmigiano regiano

Gnocchi de espinaca, salsa de calabaza,
crema agria, salvia y parmesano

Bottoni relleno de rabo de vaca,
parmentier ligera y trompetas de la muerte

Postre

Tiramisú con sabayón de yemas, mascarpone, parchita,
bizcocho savoirdi, espolvoreado con gofio y cacao

55€

Igic Incluido



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

Italian Menu

Restaurant Il Pappagallo

from 17 May to 16 June 2024 | 7:00 p.m. to 10:00 p.m.

Drink

Aperol Spritz de bienvenida

Starter to choose

Vitello Tonnato with black olive powder and capers

Octopus salad with ricotta and vegetables

Prosciutto e melone, mint and gorgonzola

Main course to choose

Spaghetti with morel mushrooms and Parmigiano Reggiano

Spinach gnocchi, pumpkin sauce, sour cream, sage and Parmesan

Bottoni stuffed with oxtail,
light parmentier and chanterelle mushrooms

Dessert

Tiramisù with sabayon of egg yolks, mascarpone,
passion fruit, savoiardi sponge cake, sprinkled with gofio and cocoa

55€

Taxes included



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

Italienisches Menü

Restaurant Il Pappagallo

17 Mai bis 16 Juni 2024 | 19:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Getränk

Begrüßungs-Aperol Spritz

Vorspeisen zur Auswahl

Vitello Tonnato mit schwarzem Olivenpulver und Kapern

Oktopus-Salat mit Ricotta und Gemüse

Prosciutto e melone, Minze und Gorgonzola

Hauptgericht zur Auswahl

Spaghetti mit Morcheln und Parmigiano Reggiano

Spinatgnocchi, Kürbissauce, Sauerrahm, Salbei und Parmesan

Bottoni gefüllt mit Ochsenschwanz,
leichter Parmentier und Pfifferlingen

Nachtisch

Tiramisù mit Sabayon aus Eigelb, Mascarpone,
Maracuja, Savoiard-Biskuit, bestäubt mit Gofio und Kakao

55€

Steuern inklusive



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD