



Estimado cliente,

¡Bienvenido a nuestro restaurante gourmet el Cenador!

El equipo del Iberostar Grand El Mirador, dirigido por nuestro jefe de cocina, Rafael de León, y en coherencia con los valores de la Ola de Cambio de Iberostar Hotels & Resorts, hemos configurado una serie de menús degustación basados en reivindicar la cocina de proximidad de nuestra provincia y elevarla a su máximo nivel.

Le ofrecemos una propuesta innovadora basándonos en la cocina tradicional con verduras y frutas de nuestra finca El Ancón, pesca sostenible y los mejores productos canarios para que pueda sumergirse, conocer y disfrutar la esencia de nuestras Islas.

¡Buen provecho y feliz viaje!



Dear guest,

Welcome to our gourmet restaurant El Cenador!

The team at Iberostar Grand El Mirador, led by our head chef, Rafael de León and guided by the values of the Wave of Change movement at Iberostar Hotels & Resorts, has designed a set of tasting menus to honour our region's local cuisine and elevate it to its highest form.

We present an innovative selection of dishes based on traditional cuisine with fruits and vegetables from our farm El Ancón, sustainable fishing and the best products from the Canary Islands so you can dive in, discover and enjoy the essence of our islands.

Enjoy your meal and have a nice trip!

Javier Martín

Corporativo Cocina Iberostar Hotels & Resorts
Culinary Director Iberostar Hotels & Resorts

Sehr geehrte/r Kunde/-in,

willkommen in unserem Gourmet-Restaurant El Cenador!

Das Team des Iberostar Grand El Mirador hat unter der Leitung unseres Küchenchefs Rafael de León und im Einklang mit den Werten der „Wave of Change“-Bewegung der Iberostar Hotels &

Resorts eine Reihe von Degustationsmenüs kreiert, welche die lokale Küche unserer Region aufwerten und auf ihr höchstes Niveau heben.

Wir bieten Ihnen ein innovatives Konzept, das auf traditioneller Küche mit Gemüse und Obst von unserer Finca El Ancón, nachhaltigem Fischfang und den besten Produkten der Kanaren basiert, sodass Sie in die kleine Welt unserer Inseln eintauchen, sie kennenlernen und genießen können.

Guten Appetit und einen schönen Urlaub



Cher client, chère cliente,

Bienvenue dans notre restaurant gourmet El Cenador !

Sous la houlette de notre chef cuisinier Rafael de León et dans le respect des valeurs du mouvement Wave of Change auquel adhère Iberostar Hotels & Resorts, l'équipe de l'Iberostar Grand El Mirador a élaboré une série de menus dégustation, qui puisent dans la cuisine de proximité de notre région pour la sublimer et la mettre à l'honneur.

Nous vous proposons ainsi une offre innovante axée sur la cuisine traditionnelle à base de fruits et de légumes de notre domaine El Ancón, la pêche durable et les meilleurs produits des Canaries, afin que vous puissiez vous immerger dans l'essence de nos îles, la connaître et l'apprécier.

Bon appétit et bon voyage !

Javier Martín

Corporate Küche Iberostar Hotels & Resorts
Entreprise de cuisine, Iberostar Hotels & Resorts

MENÚ MIRADOR

55,00 €

MIRADOR MENU

MENÜ MIRADOR

MENU MIRADOR

TARTAR PICANTE DE ALBACORA CON SORBETE DE PIÑAY CILANTRO



Spicy albacore tuna tartare with pineapple and coriander sorbet

Würziges Tartar aus weißem Thun auf einem Ananas-Koriander-Sorbet

Tartare de thon blanc épicé avec sorbet d' ananas et coriandre

CANELÓN DE PIBIL CANARIA CON POLENTA DE HIGOS Y CALDO DE HORTELANA



Earth baked canarian pork canelloni with fig polenta and peppermint stock

Cannelloni mit kanarischer pibil und polenta mit Feigen und Minze Brühe

Cannelloni de porc des canaries avec polenta aux figues et bouillon de menthe

CAZUELA DE SAMA ROQUERA CON SU ESCALDÓN



Red seabream casserole

Eintopf aus Rotbandbrasse mit escaldón

Cassolette de pagre rouge avec son escaldón

CARRILLERA DE COCHINO NEGRO CON PURÉ DE PAPAYA Y GOFRE DE BATATA



Black pork cheeks with papaya purée and sweet potato waffle

Schwarzen Schweinebacken mit Papaya Püree und Süsskartoffelwaffel

Joue de porc noir avec purée de papaye et gaufre de patate douce

MAR DE NUBES



Sea of clouds

Wolkenmeer

Mer de nuages

MENÚ VEGANO

55,00 €

VEGAN MENU

VEGANES MENÜ

MENU VEGAN

CARPACCIO DE MANZANA CON SORBETE DE APIO Y ROCAS DE REMOLACHA



Apple carpaccio with celery sorbet and chopped beetroot

Apfel-Carpaccio mit Sellerie-Sorbet und Roter Beete

*Carpaccio de pomme avec sorbet au céleri
et cristaux de betterave*

CEVICHE DE PEPINO A LA BRASA CON LECHE DE TIGRE DE AGUACATE



Grilled cucumber ceviche with with avocado tiger's milk

*Gurken-Ceviche vom grill mit Avocado
saft "Leche de Tigre"*

*Ceviche de concombre à la braise avec lait de tigre de
l'avocat*

RAVIOLIS DE TOFU Y ALGAS CON CALDO DE LENTEJAS Y PURÉ DE BOLETUS

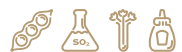


*Tofu and seaweed ravioli with lentil stock
and mushroom purée*

Tofu und Algen Ravioli mit Linsenbrühe und Steinpilzpurée

*Raviolis au tofu et aux algues avec bouillon de lentilles
et purée de bolets*

ESTOFADO DE BERENJENAS CON CHUTNEY DE TOMATES Y PÉTALOS DE CEBOLLA CARRIZALES



Aubergine stew with tomato chutney and onion petals

*Aubergineneintopf mit Tomaten-Chutney und
Zwiebelblättern*

*Ragoût d'aubergines avec chutney de tomates et pétales
d'oignons*

LO MÁS DULCE DE LA FINCA Y LA HUERTA



The sweetest bites from the farm and market garden

Süßes vom Bauernhof und aus dem Garten

Ce que la ferme et le potager ont de plus doux à offrir

MARIDAJE

WINE PAIRING

WEINBEGLEITUNG

ASSOCIATION DE VINS

30,00 €

ESPUMOSO /

SPARKLING /

SCHAUMWEIN /

VIN PÉTILLANT /

ALTOS DE TREVEJOS BRUT NATURE ROSÉ (1°)

D.O. ABONA

BLANCO /

WHITE /

WEIß /

BLANC /

TRENZADO SUERTES DEL MARQUÉS (2° / 3°)

D.O. ABONA

TINTO /

RED /

ROT /

ROUGE /

BENJE (4°)

D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA

DULCE /

SWEET /

SÜß /

VIN DOUX

LLANOS NEGROS (5°)

D.O. LA PALMA

MENÚ CENADOR

90,00 €

CENADOR MENU

MENÜ CENADOR

MENU CENADOR

CEVICHE DE CAMARÓN CON SORBETE DE CERVEZA GARA (D.O) LA PALMA



Shrimp ceviche with gara beer sorbet from La Palma (D.O.)

Krevetten-Ceviche auf gara Bier-Sorbet von (D.O) La Palma''

Ceviche de crevette avec bière gara sorbet (D.O.) La Palma

TATAKI DE TERNERA DE ABONA CON COULANT DE PAPA NEGRA Y LASCAS DE QUESO DE DON NICOLÁS



Abona beef tataki with black potato coulant and strips of Don Nicolás cheese

Rinder-Tataki vom abona mit schwarzem Kartoffel-Coulant und gehobeltem Don-Nicolás-Käse

Tataki de boeuf d'abona avec coulant de pomme de terre noire et copeaux de fromage Don Nicolás

PUCHERO CANARIO A NUESTRA MANERA



Homemade local canary island stew

Kanarischer Eintopf nach art des hauses

Pot-au-feu des canaries à notre façon

MARESÍA RISOTTO



CHERNE CONFITADO CON PURÉ DE BATATA AZUCENA Y PIL PIL DE ENCEBOLLADO



Red grouper confit with sweet potato purée and cooked onion pil pil

Kandierter wrackbarsch mit Azucena -Süßkartoffelpüree und pil-pil mit Zwiebel

Cernier confit avec purée de patate douce et oignonade pil pil

SORBETE DE VIOLETA CON GRANIZADO DE TAJINASTE BLANCO AFRUTADO



Violet sorbet with iced semi-sweet Tajinaste wine

Violettes Sorbet mit Fruchtigem Tajinaste-Weisswein

Sorbet de violette avec granité de vin blanc Tajinaste

COCHINILLO SOBRE PURÉ DE UVAS Y SALSA DE MOJO COLORADO



Suckling pig served on grape purée and mojo colorado sauce

Spanferkel auf Traubenpüree mit bunter Mojo-Sauce

Cochon de lait sur une purée de raisins et sauce mojo colorée

AROMAS DE LA PALMA



Aromas of La Palma

Aromen aus La Palma

Saveurs de La Palma

MERIENDA CANARIA



Canary Island teatime

Kanarischer Snack

Goûter des Canaries

MENÚ VEGANO

90,00 €

VEGAN MENU

VEGANES MENÜ

MENU VEGAN

CARPACCIO DE MANZANA CON SORBETE DE APIO Y ROCAS DE REMOLACHA



Apple carpaccio with celery sorbet and chopped beetroot

Apfel-Carpaccio auf Sellerie-Sorbet mit Roter Beete

Carpaccio de pomme avec sorbet au céleri et cristaux de betterave

CEVICHE DE PEPINO A LA BRASA CON LECHE DE TIGRE DE AGUACATE



Grilled cucumber ceviche with avocado tiger's milk

Gurken-Ceviche vom grill mit Avocado saft "Leche de Tigre"

Ceviche de concombre à la braise avec lait de tigre à l'avocat

RAVIOLIS DE TOFU Y ALGAS CON CALDO DE LENTEJAS Y PURÉ DE BOLETUS



Tofu and seaweed ravioli with lentil stock and mushroom purée

Tofu und Algen Ravioli mit Linsenbrühe und Steinpilzpurée

Raviolis au tofu et aux algues avec bouillon de lentilles et purée de bolets

CREMA DE CALABAZA EN TEXTURAS

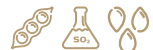


Creme of pumpkin in different textures

Kürbiscreme mit Verschieden Texturen

Crème de potiron avec différentes textures

RISOTTO DE ALGAS MARINAS Y BOLETUS



Seaweed and mushrooms risotto

Algen und Steinpilzen Risotto

Risotto aux algues marines et aux bolets

TEXTURAS DE MARACUYÁ



Textures of passion fruit

Passionsfrucht texturen

Fruit de la passion en textures

ESTOFADO DE BERENJENAS

CON CHUTNEY DE TOMATES Y PÉTALOS DE CEBOLLA CARRIZALES

Aubergine stew with tomato chutney and onion petals

Aubergineneintopf mit Tomaten-Chutney und Zwiebelblättern

Ragoût d'aubergines avec chutney de tomates et pétales d'oignons

LO MÁS DULCE DE LA FINCA Y LA HUERTA

The sweetest bites from the farm and market garden

Süßes vom Bauernhof und aus dem Garten

Ce que la ferme et le potager ont de plus doux à offrir

SE NOS ROMPIÓ EL POSTRE

We smashed the dessert

Wir haben unser Dessert gebrochen

Nous avons cassé notre dessert

MARIDAJE /
WINE PAIRING

45,00 €

ESPUMOSO /
SPARKLING /
SCHAUMWEIN /
VIN PÉTILLANT /

ALTOS DE TREVEJOS BRUT NATURE (1°)
D.O. ABONA

BLANCO /
WHITE /
WEIß /
BLANC /

ALTOS DE TREVEJOS BCO. (2° / 3°)
D.O. ABONA

TRENZADO SUERTES DEL MARQUÉS (4° / 5°)
D.O. ABONA

TINTO /
RED /
ROT /
ROUGE /

EL ESQUILÓN (6°)
D.O. VALLE DE LA OROTAVA

DULCE /
SWEET /
SÜß /
VIN DOUX /

AROMAS DE TREVEJOS (7°)
D.O. ABONA

-  *Gluten*
-  *Leche / Milk / Milch / Lait*
-  *Huevo / Egg / Ei / Oeuf*
-  *Frutos secos / Nuts / Nüsse / Fruits secs*
-  *Altramuces / Lupins / Lupins / Lupinen*
-  *Apio / Celery / Sellerie / Céleri*
-  *Mostaza / Mustard / Senf / Moutarde*
-  *Soja / Soy / Soya / Soja*
-  *Sésamo / Sesame / Sesam / Sésame*
-  *Pescado / Fish / Fisch / Poisson*
-  *Sulfito / Sulphite / Sulfite / Sulfite*
-  *Cacahuete / Peanut / Erdnüsse / Arachides*
-  *Moluscos / Shellfish / Weichtiere / Mollusques*
-  *Crustaceos / Shellfish / Krustentiere / Crustacés*



Si tienes alguna intolerancia, por favor informa a nuestro personal, puede contener trazas.

Please inform our staff if you have any food intolerances, may contain traces.

Wenn Sie gegen irgendetwas allergisch sind, informieren Sie bitte unser Personal. Kann Spuren enthalten.

Si vous souffrez d'une intolérance, veuillez le communiquer à notre personnel, peut contenir des traces.



Desde Iberostar, como parte de nuestro movimiento “Wave of Change” , trabajamos para proporcionar a nuestros clientes una selección de pescado y marisco cada vez más responsable para proteger la salud de nuestros océanos y de las personas y comunidades que dependen de ellos.

From Iberostar, as part of our “**Wave of Change**” movement, we work to provide our customers with an increasingly responsible seafood selection to protect the health of our oceans and the people and communities that depend on them.

*Wir bei Iberostar bemühen uns, unseren Kunden im Rahmen unseres Programms “**Wave of Change**” eine Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten zu bieten, die aus einer zunehmend verantwortungsbewussten Fischerei stammt, welche die Gesundheit unserer Meere und der Menschen und Gemeinden, die von Ihnen abhängen, schützt.*

Chez Iberostar, dans le cadre de notre mouvement « **Wave of Change** », nous nous efforçons d’offrir à nos clients une sélection de plus en plus responsable de poissons et crustacés pour protéger la santé de nos océans, des personnes et des communautés qui en dépendent.

