

Para comer

PANORAMA

RESTAURANTE · TERRAZA · MAR

EL PAN

Bolla de pan Artesano recién horneado se servirá con All i Oli y tomate rallado 4,90
(recomendado para 2 personas) (1, 12) Extra de All i Oli / tomate rallado 1€ (price per 2 persons)

*Freshly baked Artisan bread roll will be served with All i Oli and grated tomato
(recommended for 2 people) (1, 12) Extra All i Oli / grated tomato €1*

Mini bollito individual de pan sin gluten 4,90
Individual mini gluten-free bread rol

ENTRANTES FRIOS / COLD STARTERS

Tacos Dorados Crujientes de salmón o atún (unidad) (3, 6, 10) 4,90
Salmon or tuna golden crunchy tacos (price per unit)

Marinera Caramelizada. Crujiente tosta de hojaldre con ensaladilla casera 5,50
y anchoa del Cantábrico, coronada con toque de membrillo. (unidad) (1, 6, 10, 12)
*Caramelized "Marinera." Crispy puff pastry toast topped with homemade Spanish
Potato salad and a Cantabrian anchovy, finished with a touch of quince paste. (price per unit)*

Ensaladilla hecha del día, a nuestra manera (1, 6, 10, 12, 14) 8,50
Spanish potato salad, made our way daily

Ceviche de corvina con leche de tigre, choclos, cilantro 13,50
y boniato. (4, 6, 7, 8, 11)
Croaker ceviche with leche de tigre, corn, cilantro and sweet potato

Carpaccio de txuleta de vaca madurada con espuma de parmesano, 15,50
vinagreta, y aceitunas liofilizadas (100gramos) (1, 8, 12)
Carpaccio of matured beef chop, with parmesan foam, vinaigrette and freeze-dried olives

Jamón ibérico de bellota Lazo, pan de cristal y tomate rallado aliñado (100g) (1) 23,50
Iberian ham Lazo with bread and grated seasoned fresh tomato

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Pueden elegir diferentes guarniciones si quieren personalizarlos. Muchas gracias por su comprensión. All the recipes for our dishes have been prepared and designed by their authors with the ingredients that we indicate. With great regret we cannot nor modify or alter the original recipe. You can choose different garnishes if you want to personalize them. Thank you very much for your understanding.

Consumo mínimo por persona 30€, excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.

Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.

Pescado sometido a congelación para la prevención de anisakis

Fish subjected to freezing for the prevention of anisakis

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

Coca tradicional valenciana cubierta con titaina del Cabanyal: sofrito de tomate, pimiento rojo, tonyina de sorra y piñones, horneada sobre masa artesana crujiente (unidad) (1, 2, 6) <i>Traditional Valencian coca topped with Cabanyal-style titaina: a sauté of tomato, red pepper, tonyina de sorra (salt-cured tuna), and pine nuts, baked on crispy handmade dough. (price per unit)</i>	2,90
Zamburiñas gallegas a la plancha (unidad) (7) <i>Grilled Galician variegated scallop (price per unit)</i>	3,90
Patatas bravas a la valenciana con all i oli y aceite de pimentón (10) <i>Valencian-based bravas with garlic mayonnaise and paprika oil.</i>	9,50
4 Croquetas caseras a elegir entre: jamón ibérico (1, 10, 12), bogavante (1, 8, 10, 11, 12) espinacas con queso ricotta (1, 10, 12) o chipirón (1, 7, 8, 10, 12) <i>4 Homemade croquettes to choose from: Iberian ham, lobster, spinach with ricotta cheese or squid</i>	12,50 (4 uds.)
Mejillones al vapor en Salsa Pepica (producto de temporada)(2, 6, 7, 8) <i>Steamed Mussels in Pepica Sauce (seasonal product)</i>	12,50
Huevos de caserio con gamba Cristal, patatas paja y emulsión de marisco (1, 6, 8, 10, 11) <i>Farmhouse eggs with Cristal shrimp, straw potatoes and seafood emulsion</i>	13,50
Buñuelos de bacalao sobre capuchina de miel (6 unidades) (1, 6, 8, 10) <i>Cod puffs over honey capuccina</i>	14,50
Sepia a la plancha, con aceite de ajo/perejil (2uds.) (7, 10) <i>Grilled cuttlefish with garlic and parsley-infused oil</i>	16,50
Pulpo sobre cremoso de patata y aceite ahumado de roble (150g) (7, 12) <i>Octopus over creamed potatoes and oak-smoked virgin olive oil</i>	17,50
Calamar de playa al Josper con salsa de cebolla caramelizada en su tinta (160 gr.) (6, 7, 11) <i>Beach squid with Josper sauce caramelized in its ink (160 grams)</i>	18,50
El Calamar. Calamar de Playa entero y a la andaluza, con mahonesa a la lima (220gr.) (1, 2, 3, 8, 7) <i>220 grams of whole Andalusian-style beach squid, with mayonnaise the lime</i>	19,50

Consumo mínimo por persona 30€ , excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.
Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.

Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.

ENSALADAS FRESCAS Y SALUDABLES / HEALTHY FRESH SALADS

Ensalada verde vegana. Ensalada con aguacate, trigueros, cogollos, 12,90
mahonesa vegana y vinagreta de AOVE, vinagre jerez y frutos secos (2, 8, 9).

Vegan green salad. Salad with avocado, wild asparagus, lettuce hearts, vegan mayonnaise and vinaigrette of EVOO, Sherry vinegar and nuts.

Ensalada valenciana. Lechuga, tomate, huevo, atún, zanahoria, 12,90
aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino (6, 10)

Valencian salad . Lettuce, tomato, boiled eggs, tuna fish, carrots, olives, spring onions, white asparagus, and cucumber

Ensalada thai de pollo crujiente y mango. Brotes tiernos de lechuga, pollo 12,90
crujiente con adobo thai, mango confitado, salsa de coco y curry rojo, polvo
de cacahuètes y hojas frescas de cilantro y hierbabuena. (1, 3, 5, 6, 8)

Thai Crispy Chicken and Mango Salad. Tender lettuce shoots, crispy chicken with Thai marinade, candied mango, coconut and red curry sauce, peanut powder, and fresh cilantro and mint leaves.

**Tomate de temporada con ligeras láminas de ventresca de atún y 12,90
aceite de oliva virgen extra variedad Picual (6, 8)**

Seasonal tomato with light slices of tuna belly and extra virgin olive oil Picual variety.

PASTA

Raviolis cremosos de hongos con láminas de jamón ibérico (5uds.) (1, 10, 12) 16,50

Creamy mushroom ravioli with slices of Iberian ham

BURGUER

MARINA BURGUER ¡Te la comerás con guantes! Para los amantes del queso... 16,50

200gr de carne de txuleta picada de vaca madurada con ketchup de chili,
pepino encurtido, rúcula, cebolla caramelizada y pan de croissant napado con
salsa cheddar y chips de bacon (1, 2, 8, 10, 12)

You'll eat it with gloves on! For cheese lovers...

200g of minced matured beef chop meat with chili ketchup, pickled cucumber, rocket, caramelised onion and croissant bread napped with cheddar sauce and bacon chips

*Consumo mínimo por persona 30€, excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.
Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.*

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

PESCADOS / FISH

Lomo de Bacalao Alejandra confitado con alioli gratinado y emulsión de piquillos. (200gr) (6, 8, 9, 10)	17,50
<i>Alejandra-style confit cod loin with gratinated alioli and piquillo pepper emulsion (200 g).</i>	
Atún a la brasa. 200 gramos de atún a la brasa con berenjena a la llama y miso (3, 6)	19,50
<i>200 grams of char-grilled tuna fish with flame-grilled aubergine and miso</i>	
Lubina a los tres vuelcos. 200 gramos de lubina a la brasa, con un ligero pil pil y cremoso de coliflor (6, 8, 12)	19,50
<i>Sea bass at three passes. 200 grams of char-grilled sea bass with a light pil pil and cauliflower cream</i>	
La Dorada. Dorada entera y a la brasa (500 gr. aprox.), con un refrito de ajos, guindilla y vinagre de Jerez. Recomendada para dos personas (6, 8)	38,50 (Pieza) 19,25€ por persona
<i>The sea beam (Approx. 500 g). Char-grilled whole sea beam with fried garlic, chilli, and Sherry vinegar. Recommended for two people.</i>	

GUARNICIONES PESCADOS / FISH GARNISHES

Patatas fritas (8)	2,50
<i>French fries</i>	
Pimientos del piquillo confitados (8)	2,90
<i>Piquillo red peppers confit</i>	
Ensaladita verde con vinagreta de nuez (2, 9)	2,90
<i>Small green salad with walnut vinaigrette</i>	
Patatas fritas con pimientos de Padrón (8)	3,50
<i>French fries with Padrón peppers</i>	
Verduras al Jósper	4,50
<i>Chargrilled veggies</i>	

PRECIOS DE GUARNICIONES INDIVIDUALES (se recomienda no compartir)
PRICES OF INDIVIDUAL GARNISHES (it is recommended not to share)

Las guarniciones están disponibles exclusivamente como complemento de nuestros platos de pescado.
Garnishes are available exclusively as an accompaniment to our fish dishes.

Consumo mínimo por persona 30€ , excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.
Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.
Pescado sometido a congelación para la prevención de anisakis
Fish subjected to freezing for the prevention of anisakis

Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.

CARNES / MEAT

Secreto 100% ibérico, 200gr a la brasa con jugo de Pedro Ximenez, setas y patatas fritas (8) <i>100% Iberian secret, 200gr grilled with Pedro Ximenez juice, mushrooms and chips</i>	16,90
Steak tartar de solomillo. Solomillo de vaca madurado (150gr), con encurtidos, cebolleta, tabasco, salsa perrins, yema de huevo y mostaza. (1, 3, 8, 9, 10) <i>Sirloin steak tartare. Matured beef tenderloin (150 grams), with pickles, spring onion, tabasco, perrins sauce, egg yolk and mustard</i>	18,50
La Txuleta New York Steak. 300 gramos de chuleta madurada a la brasa <i>300 grams of matured chop grilled</i>	21,50
Solomillo de vaca vieja a la parrilla. 200 gramos de solomillo a la parrilla, con parmentier de patata y salsa périgueux (2, 8, 12) <i>Grilled old beef tenderloin. 200 grams of grilled old beef tenderloin with potato parmentier and périgueux sauce</i>	21,50
El Txuleton de Vaca Frisona madurado 35 días (1 kg aprox.). Recomendado para dos personas. <i>The Holstein-Frisia Cow Txuleton matured 35 days (1 kg approx.).</i>	69,50 34,75€ por persona

GUARNICIONES CARNES / GARNISHES

Patatas fritas (8) <i>French fries</i>	2,50
Pimientos del piquillo confitados (8) <i>Piquillo red peppers confit</i>	2,90
Ensaladita verde con vinagreta de nuez (2, 9) <i>Small green salad with walnut vinaigrette</i>	2,90
Patatas fritas con pimientos de Padrón (8) <i>French fries with Padrón peppers</i>	3,50
Verduras al Jósper <i>Chargrilled veggies</i>	4,50

PRECIOS DE GUARNICIONES INDIVIDUALES (se recomienda no compartir)
PRICES OF INDIVIDUAL GARNISHES (it is recommended not to share)

Las guarniciones están disponibles exclusivamente como complemento de nuestros platos de carne.
Garnishes are available exclusively as an accompaniment to our meat dishes.

*Consumo mínimo por persona 30€ , excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.
Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.*

ARROCES SECOS / RICE*

Precio por ración (mínimo x2)

Paella de verduras (PLATO VEGANO) <i>Vegetable Paella (VEGAN dish)</i>	16,50
Paella valenciana. (14) <i>Consultar disponibilidad.</i> <i>Romero, garrofón, pollo, conejo y bajoqueta.</i> <i>Valencian paella. Please ask for availability.</i> <i>Rosemary, "garrofón" chicken, rabbit and green bean.</i>	17,90
Paella de puchero valenciano (4, 8, 10, 14) <i>Valencian stew paella</i>	17,90
Paella de pato con setas <i>Paella with duck and mushrooms</i>	18,50
Arroz negro (6, 7, 8, 11) <i>Black paella. Seafood rice with squid ink</i>	18,50
Paella Pepica® (6, 7, 8, 11) <i>Origen del arroz Pepica, en una visita al Restaurante La Pepica del pintor valenciano Joaquin Sorolla junto con otros artistas, Josefa preparó el arroz de siempre pero con el marisco pelado para evitar que se ensuciasen.</i> <i>"Pepica" paella® with fish and peeled seafood</i> <i>The origin of Pepica rice: During a visit to the La Pepica Restaurant by the Valencian painter Joaquin Sorolla, along with other artists, Josefa prepared the usual rice dish but with peeled seafood to prevent it from getting dirty.</i>	18,50
Paella Pepica® de cangrejo (6, 7, 8, 11) <i>"Pepica" paella® with crab</i>	19,50
Paella Pepica® con cigala (6, 7, 8, 11) <i>"Pepica" paella® with scampi</i>	21,50
Paella Pepica® con gamba roja (6, 7, 8, 11) <i>"Pepica" paella® with king red prawns</i>	21,50
Paella Pepica® de bogavante (6, 7, 8, 11) <i>"Pepica" paella® with clawed lobster</i>	26,90
Arroz de txuleta madurada <i>Dry-aged T-bone steak rice</i>	26,90
1 limón troceado <i>1 lemon, cut into pieces</i>	0,50

TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO Y APROXIMADO: Paella valenciana, resto de arroces y fideuás, 45 min. En algunos momentos del servicio la espera puede ser de más de 60 min.

MINIMUM ESTIMATED PREP TIME: Valencian paella, 45 min. All fideuàs and rices, 45 min. In some moments of the service the wait can be more than 60 min

No se cocinan paellas para 1 persona , la paella más pequeña será de 2 personas por lo que se pagan dos raciones mínimo .

El precio arriba indicado es de una ración por lo que será x2 , x3 , x4 ... pero nunca x1. Máximo 2 tipos de arroz por mesa para mesas de 7 ó más personas. Para mesas de 2, 3, 4, 5 y 6 personas, un único arroz por mesa. Paellas are not cooked for 1 person, the smallest paella will be for 2 people so you pay for two portions minimum . The price indicated above is for one serving so it will be x2, x3, x4... but never x1. No more than 2 different rices for tables with 7 or more people. Only one kind of rice for tables with 2, 3, 4, 5 and 6 people.

Consumo mínimo por persona 30€.

Minimum consumption per person 30€.

ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE*

Precio por ración (mínimo x2)

Arroz meloso de verduras (PLATO VEGANO) (14) <i>Creamy rice with vegetables (VEGAN dish)</i>	16,50
Arroz meloso de pollo y verduras (14) <i>Creamy rice with chicken and vegetables</i>	17,90
Arroz meloso de pato con setas <i>Creamy rice with duck and mushrooms</i>	18,50
Arroz meloso Pepica® (6, 7, 8, 11) <i>Pepica creamy rice</i>	18,50
Arroz meloso Pepica® de cangrejo (6, 7, 8, 11) <i>Creamy rice "Pepica" with crab</i>	19,50
Arroz meloso Pepica® de bogavante (6, 7, 8, 11) <i>Clawed lobster creamy rice</i>	26,50

FIDEUÀS / VALENCIAN FIDEUA*

Precio por ración (mínimo x2)

Fideuà de pescado y marisco (fideo fino nº 2) (1, 6, 7, 8, 10, 11) <i>Fideua (vermicelli) with fish and seafood (thin vermicelli NUM 2)</i>	17,90
Fideuà de boletus y foie (1, 10) <i>Fideua (vermicelli) with boleti and foie gras</i>	17,90

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO Y APROXIMADO: Paella valenciana, resto de arroces y fideuàs, 45 min. En algunos momentos del servicio la espera puede ser de más de 60 min.

MINIMUM ESTIMATED PREP TIME: Valencian paella, 45 min. All fideuàs and rices, 45 min. In some moments of the service the wait can be more than 60 min

No se cocinan paellas para 1 persona , la paella más pequeña será de 2 personas por lo que se pagan dos raciones mínimo .

El precio arriba indicado es de una ración por lo que será x2 , x3 , x4 ... pero nunca x1. Máximo 2 tipos de arroz por mesa para mesas de 7 ó más personas. Para mesas de 2, 3, 4, 5 y 6 personas, un único arroz por mesa. Paellas are not cooked for 1 person, the smallest paella will be for 2 people so you pay for two portions minimum . The price indicated above is for one serving so it will be x2, x3, x4... but never x1. No more than 2 different rices for tables with 7 or more people. Only one kind of rice for tables with 2, 3, 4, 5 and 6 people.

Consumo mínimo por persona 30€.

Minimum consumption per person 30€.

Pescado sometido a congelación para la prevención de anisakis

Fish subjected to freezing for the prevention of anisakis

POSTRES / DESSERTS

Sorbete de mojito (12) <i>Mojito sorbet</i>	4,50
Sorbete de mandarina y Calvados <i>Tangerine and Calvados sorbet</i>	4,50
Variado de fruta de temporada <i>Seasonal fruit assortment</i>	5,50
Arroz con leche (12) <i>Rice pudding</i>	6,50
Flan casero de yema de huevo con chantilly al Armagnac envejecido (8, 10, 12) <i>Homemade flan with egg yolk and Chantilly with aged Armagnac</i>	6,50
Torrija caramelizada con crema de almendras y helado de tiramisú (1, 2, 3, 9, 10, 12) <i>Caramelized French toast with almond cream and tiramisú ice cream</i>	6,50
Un poco de queso para terminar (1, 2, 12) <i>A bit of cheese to finish</i>	6,50
Tarta de queso. Nuestra tarta de queso cocida al horno con mezcla de queso crema, mascarpone y queso azul (1, 3, 10, 12) <i>Our baked cheesecake with a mix of cream cheese, mascarpone and blue cheese</i>	6,90
Bizcocho tibio de chocolate con mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo. 6,90 Suave bizcocho de chocolate 70% con una mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo (1, 2, 3, 5, 10, 12) <i>Soft chocolate 70% sponge cake with an orange mouse and chocolate and thyme ice cream</i>	

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Pueden elegir diferentes guarniciones si quieren personalizarlos. Muchas gracias por su comprensión.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
Gluten	Frutos Secos	Soja	Apio	Cacahuets	Pescado	Moluscos	Sulfitos	Mostaza	Huevo	Crustáceos	Leche	Sésamo	Legumbres

ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGENOS. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgenos (reglamento UE 1169/2011): glúten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.

MENU del DÍA

PRIMEROS

- 3 croquetas (a elegir entre jamón ibérico(1, 10, 12), de bogavante (1, 8, 10, 11, 12), de espinacas con queso ricotta (1, 10, 12) y de chipirón (1, 7, 8, 10, 12))
- Ensalada valenciana (lechuga, tomate, atún, cebolla y olivas) (6, 10)
- Ensalada verde vegana (aguacate, trigueros, cogollos, mahonesa vegana y vinagreta) (2, 8, 9)
- Mejillones al vapor (producto de temporada) (7)
- Sepionet fresco a la plancha sobre espuma de salsa verde (1 unidad) (7, 10)
- Uramaki de salmón cheese (8 piezas) (6, 12, 13)

SEGUNDOS

- Arroz meloso de pollo
- Atún a la brasa (150 gr) con berenjena a la llama y miso (3, 6)
- Noodles yakisoba con verduras (1, 3, 11, 13)
- Secreto ibérico (150 gr) a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez (8)
- Steak tartar de solomillo de vaca madurado (150 gr) (1, 3, 8, 9, 10)

POSTRES

- Fruta del día
- Tarta de queso. Nuestra tarta de queso cocida al horno con mezcla de queso crema, mascarpone y queso azul (1, 3, 10, 12)
- Bizcocho tibio de chocolate con mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo.
- Suave bizcocho de chocolate 70% con una mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo (1, 2, 3, 5, 10, 12)
- Arroz con leche (12)

ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE o CAFÉ

21,50

Menú disponible de **martes y miércoles** al mediodía, excepto festivos nacionales y locales, vísperas de festivos y **Junio, Julio y Agosto** que no habrá menú del día. Arroces mínimo 2 personas. No apto para grupos de más de 12 personas. No incluye el pan.

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

INFORMACIÓN IMPORTANTE.

Les presentamos nuestro Menú del Día (Menú Ejecutivo)

Este menú está elaborado con la misma calidad que nuestros platos de carta, pero con un gramaje inferior. Gracias a ello, podemos ajustar el precio y ofrecer una excelente calidad a un precio muy competitivo.

Todos nuestros platos se cocinan al momento.

En Panorama se cocina, no se calienta. Por eso, no podemos servir la comida al instante.

Si desea raciones más generosas, tiene a su disposición nuestra carta. Y si lo que busca es comer rápido... lo sentimos, pero ahí no podemos ayudarle.

Pescado sometido a congelación para la prevención de anisakis

SET LUNCH MENU

STARTERS

3 croquettes (choose between Iberian Ham (1, 10, 12), Lobster (1, 8, 10, 11, 12), Squid (1, 7, 8, 10, 12) and Spinach with Ricotta (1, 10, 12))
Valencian salad (lettuce, tomato, tuna, onion, and olives) (6, 10)
Green vegan salad
(avocado, green asparagus, head lettuce, vegan mayonnaise, and vinaigrette) (2, 8, 9)
Steamed Valencian mussels (seasonal product) (7)
Grilled fresh baby cuttlefish with green sauce foam (1 unit) (7, 10)
Salmon cheese uramaki (8 pcs.) (6, 12, 13)

MAIN COURSES

Free-range chicken creamy rice
Chargrilled tuna fish (150 g) with flame-grilled aubergine and miso (3, 6)
Yakisoba noodles with veggies (1, 3, 11, 13)
Chargrilled pork fillet (150 g) with Pedro Ximénez sauce (8)
Matured beef sirloin steak tartare (150 g) (1, 3, 8, 9, 10)

DESSERT

Set day fresh fruit
Cheesecake. Our baked cheesecake with cream cheese mixture, mascarpone and blue cheese.
Warm chocolate cake with orange mousse and chocolate and thyme ice cream. Soft 70%
chocolate cake with orange mousse and chocolate ice cream and thyme
Rice pudding (12)

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT or COFFEE

21,50

Menu available from **Tuesday and Wednesday** at noon, except national and local holidays, the eve of holidays and **June, July and August** that there will be no menu of the day. Rice for at least 2 people. Not suitable for groups of more than 12 people. Does not include bread.

IMPORTANT INFORMATION. We present our Menu of the Day (Executive Menu) This menu is prepared with the same quality as our à la carte dishes, but with a lower weight. Thanks to this, we can adjust the price and offer excellent quality at a very competitive price.

All our dishes are cooked to order. At Panorama, you cook, not heat.

Because of this, we cannot serve food instantly.

If you'd like more generous portions, our menu is available. And if you're looking for a quick meal... sorry, but we can't help you there.

Fish subjected to freezing for the prevention of anisakis

PANORAMA
RESTAURANTE · TERRAZA · MAR

RESERVA EN
www.panoramarestaurante.com