



## **CARTA DE LA NOCHE – ABENDKARTE – DINNER MENU**

### **Entrantes fríos – kalte Vorspeisen – cold starter**

|   |         |
|---|---------|
| Jamón ibérico con pan con tomate<br>Iberischer Schinken mit Tomatenbrot<br>Iberico ham with tomato bread  | 15,50 € |
| Ensalada cesar con langostinos tigre<br>Caesar Salat mit Tigergarnelen, Croutons, Speckwürfeln und Parmesan<br>Cesar Salad with grilled tigerprawns, croutons, bacon and parmesan   | 12,50 € |
| Rollito de salmon con chutney de tomate y salsa suave de queso fresco con cilantro<br>Mediterranes Lachs-Sushi mit Tomatenchutney und milder Frischkäse-Koriandercreme<br>Mediterranean salmon sushi with tomato chutney and fresh cheese-coriander cream | 16,00 € |
| Micuit de pato con crema de manzana<br>Terrine von der Foie Gras mit geliertem Apfelkompott<br>Duck liver terrine with baked apple compote  | 18,50 € |

### **entrantes calientes – warme Vorspeisen – warm starter**

|   |         |
|---|---------|
| Brocheta de rape y marisco a la salsa exótico de curry y piña<br>Seeteufel und Meeresfrüchte am Spieß an einen exotischen Dip aus Curry und Ananas<br>Monkfish and seafood spit with an exotic curry – pineapple dip                    | 15,50 € |
| Ensalada tibia de habitas con jamón ibérico y codorniz escabechada<br>lauwarmer Salat von grünen Böhnchen mit Iberico Schinken und eingelegter Wachtel<br>a slightly warm salad of small green beans with iberico ham and pickled quail | 14,50 € |
| Vieiras a la plancha con sopa de nueces y alcachofas al romescu<br>Jakobsmuscheln kurz angebraten auf einer Nußcreme an Artischocken a la Romescu<br>Grilled scallops with a nut cream on artichoke a la romescu                        | 18,50 € |
| Carpaccio de langosta con risotto de naranja<br>Langusten - Carpaccio an einem leichten Orangenrisotto<br>Crayfish (spiny lobster) Carpaccio with orange risotto  | 19,50 € |

### **CARNE – FLEISCH - MEAT**

|  |         |
|--|---------|
| Pato crujiente al curry rojo con piña y arroz basmati<br>Rotes Entencurry mit Ananas an einer Basmati Timbale<br>Roasted duck in red Curry with pineapples and basmati rice  | 19,50 € |
| Saquito de cordero con boletus y una terrina de pimientos al estragón<br>Lamm auf cremigen Steinpilzen in einem knusprigen Teigsäckchen an Paprika Estragon Terrine<br>Lamb on creamy boletus in pastry with bell pepper terrine al tarragon | 22,00 € |
| Conejo al ajillo con alcachofas y sémola de verduras<br>Kaninchen in Ajillo mit geschmorten Artischocken und Gemüse – Couscous<br>Rabbit in garlic with stewed atrichoke and vegetable couscous  | 18,50 € |



Solomillo trufado con guisito de olivas y leche de coco y tempura de brotes de soja 24,50 €  
 Rinderfilet in Trüffelöl an Oliven-Eintöpfchen mit Kokoscreme und Sojasprossen in Tempura  
 Truffled filet steak on olives stew with coconut cream and bean sprouts in tempura

### **PESCADO – FISCH - FISH**

Bacalao confitado con espárragos verdes y crema de espinacas con tomates de ibiza 18,00 €  
 Bacalao konfitiert an grünen Spargelspitzen auf cremigem Spinat mit ibizenkischen Tomaten  
 confited **codfish** with green asparagus on creamy spinach with ibizencan tomatoes

Atún casi crudo con puré al wasabi y wok de verduras 21,50 €  
 Thunfisch steak "englisch" mit Wasabi-Kartoffelpüree und Wokgemüse  
 Tuna steak rare with mashed wasabi potatoes and wok vegetables

Rape a la plancha con kokotxas y almejas al cava 22,00 €  
 Seeteufelmedaillons gegrillt an "kokotxas" und Venusmuscheln in Cavasaucce  
 Monkfish médaillons grilled on "kokotxas" and clam shells in cava sauce

Gallo de san pedro a la plancha con parrillada de verduras y salsa de cítricos 24,50 €  
 Sant Petersfisch mit ausgewähltem Gemüse vom Grill und Zitrusauce  
 John Dory with fine sorted vegetables from the grill with a citrus fruit sauce

### **MARISCOS – KRUSTEN – und SCHALENTIERE - SEAFOOD**

Gambas a la plancha 36,00 €  
 Gambas vom Grill  
 Grilled Prawns

Bogavante a la plancha con patatas fritas o ensalada exotica 1kg / 88,00 €  
 Hummer vom Grill mit Pommes oder exotischem Salat  
 Grilled lobster with french fries or a exotic salad

Langosta a la plancha con patatas fritas o ensalada exotica 1kg / 144,00 €  
 Languste vom Grill mit Pommes oder exotischem Salat  
 Grilled crayfish with french fries or a exotic salad

### **Postres – Nachtisch - Dessert**

Tartita de fruta asada bizcocho ligero de chocolate y flan de mascarpone 7,50 €  
 Fruchttörtchen aus leichtem Schokoladenbisquit und Mascarpone Flan  
 Fruit tartlet of a light chocolate bisquit (sponge) and mascarpone flan

Espuma de moka al capuccino 7,50 €  
 Moussewölkchen vom Mokka-capuccino  
 Mousse foam of "mocca" capuccino

Delicioso de chocolate con sopa de fresas y salsa de menta 8,50 €  
 Genussreiche Schokoladenvariation auf einer Erdbeersuppe mit Minze  
 Delicious chocolate variation on a strawberry soup with mint

Peras al vino con helado de mascarpone 7,50 €  
 Eingelegte Rotweibirne mit Mascarpone Eiscreme  
 Pear in redwine with mascarpone icecream

Gin Tonic Versión **2010** 9,50 €