



Tres Leñas

ENTRANTES

STARTERS // VORSPEISEN

Pan, olivas y alioli Bread, olives and alioli Brot, Oliven und Alioli	2,90€
Alcachofas laminadas a la brasa Grilled artichokes Gegrillte Artischocken	9,90€
Gazpacho tradicional con su pipirrana Traditional gazpacho with vegetables Traditioneller Gazpacho mit Gemüse	6,90€
Croquetas de cocido Chickpeas, meat and vegetables stew croquettes Kroketten aus Kichererbseneintopf	11,90€
Carpaccio de gambón Prawn carpaccio Garnelen-Carpaccio	12,00€
Chipirones crujientes Fried baby squid Kleine frittierte Tintenfische	12,90€
Boquerones fritos Fried anchovies Frittierte Sardellen	14,50€
Carpaccio de gamba roja Red prawns carpaccio Rote Garnelen Carpaccio	16,00€
Croquetas de gambas rojas Red prawns croquettes Kroketten mit roten Garnelen	15,90€
Tabla de quesos Manchego semi curado, Brie, Mahones, queso azul, frutos secos, membrillo y grisinis Semi-cured Manchego, Brie, Mahones, blue cheese, nuts, quince paste and grisinis Halb gereifter Manchego, Brie, Mahones, zarter Ziegekäse, Nüsse, Quittenpaste und Grisinis	16,90€
Carpaccio de ternera Beef carpaccio Carpaccio vom Rind	20,00€
Jamón Ibérico con pan cristal "Ibérico ham" with crystal bread Ibérico-Schinken mit Kristallbrot	22,90€

ENTRANTES

STARTERS // VORSPEISEN

Mejillones de roca Rock mussels Miesmuscheln	14,90€
Almejas (Josper) Clams Venusmuscheln	21,90€
Navajas (Josper) Sword shells Schwertmuscheln	21,90€
Pulpo (Josper) con Parmentier y emulsión de pimentón de la Vera Octopus with Parmentier and emulsion of "pimentón de la Vera" Oktopus mit Parmentier und Emulsion von "pimentón de la Vera"	21,90€
Coquinas plancha Wedge clams grilled Koffermuscheln gegrillt	25,00€

ENSALADAS

SALADS // SALATE

Ensalada mixta Mezclum, pepino, tomate, zanahoria, maíz y cebolla Salad mix, cucumber, tomato, carrot, corn, and onion Salat-Mix, Gurke, Tomate, Karotte, Mais und Zwiebel	10,90€
Ensalada verde Mezclum, pepino, pimiento verde, alcaparras y rúcula Salad mix, cucumber, green bell pepper, capers and arugula Salat-Mix, Gurke, grüner Pfeffer, Kapern und Rucola	13,90€
Ensalada atún Atún, tomate, cebolla y pimiento Tuna, tomato, onion and bell pepper Thunfisch, Tomate, Zwiebel und Paprika	13,90€
Ensalada queso de cabra Mezclum, queso de cabra, tomates cherry, frutos secos y miel Salad mix, goat cheese, cherry tomatoes, nuts and honey Salat-Mix, Ziegenkäse, Kirschtomaten, Nüsse und Honig	14,90€
Ensalada Burrata Burrata, tomate y pesto Burrata, tomato and pesto Burrata, Tomate und Pesto	14,90€
Ensalada César Mezclum, filete de pechuga de pollo, tomates cherry, queso parmesano y aderezo César Caeser Salad: salad mix, chicken breast fillet, cherry tomatoes, parmesan cheese and caesar dressing Caesar Salad: Salat-Mix, Hühnchenbrustfilet, Kirschtomaten, Parmesan, Caesar Dressing	15,50€
Ensalada caliente Codorniz a la brasa con pesto de albahaca y almendras Warm salad with grilled quail, basil pesto and almonds Warmer Salat mit gegrillter Wachtel, Basilikum-Pesto und Mandeln	16,50€

PAELLAS Y ARROCES AL FUEGO DE LEÑA



PAELLAS AND RICE DISHES MADE ON WOOD FIRE
PAELLA UND REISGERICHTE VOM HOLZFEUER

Paella vegana o verduras y pollo * Vegan paella or with vegetables and chicken Gemüse Paella oder mit Gemüse und Hähnchenfleisch	P.P. / 19,50€
Fideuá mixta * Mixed Noodle Paella Gemischte Nudel-Paella	P.P. / 19,50€
Paella valenciana * Paella with chicken and vegetables Paella mit Hähnchen und Gemüse	P.P. / 19,50€
Paella negra con calamar y sepia * Black paella with squid and cuttlefish Schwarze Paella mit Tintenfisch und Sepia	P.P. / 21,90€
Paella "Tres Leñas" con secreto ibérico y solomillo de ternera * Paella with with secreto ibérico and beef tenderloin Paella mit Secreto Ibérico und Rinderlendensteak	P.P. / 23,90€
Paella del Senyoret * o Mixta (pollo, pescado y marisco) "SEÑORET RICE" (fish and seafood paella or fish, seafood and chicken paella without shells) "SEÑORET RICE" (Paella mit Fisch und Meeresfrüchte oder Paella mit Fisch, Meeresfrüchte und Hühnchen, ohne Schale)	P.P. / 23,90€
Paella de Marisco (pescado y marisco, con conchas) * "MARISCO" (fish and seafood paella, with shells) "MARISCO" (Paella mit Fisch und Meeresfrüchte, mit Schale)	P.P. / 22,90€
Arroz negro de calamar * Black rice with squid Schwarzer Reis mit Tintenfisch	P.P. / 24,50€
Paella de bogavante * Paella with lobster Paella mit Hummer	P.P. / 34,90€
Arroz de Misser (con bogavante y gambas) * "MISSER RICE" (with lobster and prawns) "MISSER RICE" (mit Hummer und Garnelen)	P.P. / 36,90€
Arroz caldoso de bogavante (con gambas y calamares) * Juicy rice with lobster (with prawns and squid) Saftiger Reis mit Hummer (mit Garnelen und Tintenfisch)	P.P. / 39,90€

NUESTRAS ESPECIALIDADES (BAJO DEMANDA) OUR SPECIALITIES (ON DEMAND) // UNSERE SPEZIALITÄTEN (AUF ANFRAGE)

Bullit de Peix Ibicenc con arroz a banda * Ibiza's "Bullit de peix" boiled fish with vegetables and rice paella Ibizas "Bullit de Peix" Gekochter frischer Fisch mit Paella	P.P. / 36,90€
Caldereta de bogavante y mero * Lobster and grouper casserole Eintopf mit Hummer und Zackenbarsch	P.P. / 39,90€

* Precio por persona, mínimo 2 personas
* Price per person, minimum 2 people
* Preis pro Person, mindestens 2 Personen

PESCADO

FISH // FISCH

Guarnición: patatas panaderas o patata confitada al romero
Side dish: baked potatoes or potato confit with rosemary
Beilage: Ofenkartoffeln oder Rosmarin-Kartoffel-Konfit

Dorada plancha Grilled sea bream // Gegrillte Seebrasse	23,90€
Rodaballo Sea turbot // Steinbutt	25,90€
Brocheta de rape, gambas, calamar y verduras Monkfish, prawns, squid and vegetable skewer Seeteufel-, Garnelen-, Tintenfisch- und Gemüsespieß	25,90€
Lubina a la brasa Wild seabass grilled // Wilder Wolfsbarsch gegrillt	26,50€
Gambas rojas a la plancha Fresh red prawns grilled // Rote Garnelen vom Grill	26,90€
Pargo a la brasa Red bream grilled // Rotbrasse gegrillt	27,90€
Lenguado plancha Grilled sole // Gegrillte Seezunge	28,90€
Filete de salmón Salmon fillet // Filet vom Lachs	20,50€

PARRILLADAS

BBQ PLATISS // GRILLTELLER

PESCADO* Merluza, lenguado, rodaballo y calamar FISH: Hake, sole, turbot and squid FISCH: Seehecht, Seezunge, Steinbutt und Tintenfisch	P.P. / 31,90€
MARISCO* Navajas, gambones, cigalas, almejas, mejillones y vieiras SEAFOOD: Razor clams, prawns, clams, mussels and scallops MEERESFRÜCHTE: Schwertmuscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Jakobsmuscheln	P.P. / 33,90€
MARISCO PREMIUM* Bogavante, navajas, gambones, cigalas, almejas, mejillones y vieiras SEAFOOD PREMIUM: Lobster, razor clams, prawns, clams, mussels and scallops MEERESFRÜCHTE: Hummer, Schwertmuscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Jakobsmuscheln	P.P. / 54,90€

* Precio por persona, mínimo 2 personas
* Price per person, minimum 2 people / Preis pro Person, mindestens 2 Personen

CARNES

MEAT // FLEISCH

Escalope de cerdo Pork escalope Schnitzel vom Schwein	16,90€
Brocheta pollo (contramuslo) con verduras Chicken thigh skewer with vegetables Hähnchenschenkelspieß mit Gemüse	17,90€
Cordon Bleu con jamón york y queso with ham and cheese mit Kochschinken und Käse	18,90€
Secreto ibérico Iberian pork Filet vom Schwein	21,90€
Chuletón de ternera a la piedra Rib eye filleted on the hot stone Rib Eye auf dem heißen Stein	24,90€
Paletilla de cordero lechal Roasted baby lamb shoulder Gebratene Milch-Lamm-Schutler	27,90€
Chuletón de vaca vieja +45 a la piedra Rib eye +45 filleted on the hot stone Rib Eye +45 auf dem heißen Stein	29,90€
Solomillo ternera, 250g Beef tenderloin, 250g Rindersteak, 250g	33,90€
Picaña de vaca a la piedra Stone-grilled beef picaña (beef jerky) Rindfleisch Picaña vom Steingrill	20,90€
Chateaubriand a la piedra, 300g Chateaubriand filleted on the hot stone, 300g Chateaubriand filletiert auf dem heißen Stein, 300g	36,90€

Guarniciones a elegir: patat0 confitado al romero o patatas fritas
Side dishes of your choice: potato confit with rosemary or french fries
Beilagen nach Wahl: Kartoffel-Confit mit Rosmarin oder Pommes frites

EXTRAS: salsa pimienta o salsa bearnesa, 2,50€

EXTRAS: pepper or béarnaise sauce, 2,50€

EXTRAS: Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise, 2,50€

PASTA

Tagliatelle con pesto vegano Tagliatelle with vegan pesto // Tagliatelle mit veganem Pesto	15,90€
Espagueti boloñesa Spaghetti Bolognese // Spaghetti Bolognese	16,90€
Tagliatelle cuatro quesos Tagliatelle four cheeses // Tagliatelle vier Käse	17,90€
Espagueti frutti di mare Spaghetti seafood // Meeresfrüchte-Spaghetti	24,90€
Tagliatelle con ½ bogavante Tagliatelle with ½ lobster // Tagliatelle mit ½ Hummer	34,90€

MENÚ NIÑOS


KIDS MENU // KINDERMENÜ

Nuggets de pollo con patatas fritas Chicken nuggets with fries Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites	8,90€
Espaguetis con salsa de tomate o salsa boloñesa Spaghetti with tomato sauce or bolognese sauce Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognesesauce	8,90€
Escalope de cerdo con patatas fritas Pork escalope with french fries Schweineschnitzel mit Pommes frites	9,90€

POSTRES

DESSERTS // NACHTISCH

Copa de helado con 4 bolas Ice cream cup with 4 scoops // Eiscremebecher mit 4 Kugeln	7,50€
Tarta de queso Cheese cake // Käsekuchen	8,00€
Tarta de zanahoria Carrot cake // Karottenkuchen	8,00€
Tarta Oreo Oreo cake // Oreo-Kuchen	8,00€
Brownie	9,00€
Cardenal de Lloseta Sponge cake and baked meringue filled with whipped cream Biskuit und gebackener Baiser, gefüllt mit Schlagsahne	9,00€
Coulán de chocolate Chocolate Coulán // Schokoladen-Coulán	9,00€





BEBIDAS DRINKS

CAFÉS

CAFÉ AMERICANO	2,30€
CAFÉ SOLO	2,00€
CAFÉ CON LECHE	2,50€
CAFÉ CORTADO	2,20€
CAPPUCCINO	3,50€
CAFÉ BOMBÓN	2,20€
CAFÉ RISTRETTO	2,30€
CAFÉ IRLANDÉS	6,90€
CAFÉ SOLO DOBLE	2,90€
LATTE MACHIATTO	3,90€
CAFÉ TRIFASICO	5,50€
CARAJILLO	5,00€

INFUSIONES

POLEO MENTA	2,90
TILA	2,90
MANZANILLA	2,90
TE NEGRO	2,90
TE VERDE	2,90
TE ROJO	2,90
TE ROIBOS	2,90
FRUTAS DEL BOSQUE	2,90

REFRESCOS

AQUA CON GAS, 0,5L	2,90€
AGUA SIN GAS, 0,5L	2,90€
COCA COLA, COCA COLA ZERO 0,33L	3,20€
FANTA LIMÓN / NARANJA, 0,33L	3,20€
SPRITE, 0,33L	3,20€
AQUARIUS LIMÓN / NARANJA, 0,33L	3,30€
NESTEA, 0,33L	3,30€
BITTER KAS, 0,2L	3,20€
TONICA BLISS, 0,2L	3,20€
FEVER TREE, 0,2L	3,20€
SODA, 0,2L	3,00€

ZUMOS

ZUMO NARANJA	3,20€
ZUMO PIÑA	3,20€
ZUMO MELOCOTÓN	3,20€
ZUMO MANZANA	3,20€
ZUMO TOMATE	3,20€

CERVEZAS

CAÑA, 0,2L	2,30€
TANQUE, 0,5L	5,00€
SHANDY, 0,2L	2,50€
TANQUE SHANDY, 0,5L	5,00€
CLARA, 0,2L	2,50€
TANQUE CLARA, 0,5L	5,00€
FREE DAMM (SIN ALCOHOL), 0,33L	3,10€
ESTRELLA DAMM BOTELLA, 0,33L	3,20€
ROSA BLANCA, 0,33L	4,50€
DAURA DAMM (SIN GLUTEN), 0,33L	3,90€

APERITIVOS

APEROL SPRITZ	9,50€
CAMPARI SPRITZ	8,50€
CHANDON GARDEN SPRITZ ¾	50,00€

LICORES

VERMUT ROJO	6,00€
VERMUT BLANCO	6,00€
PACHARÁN	5,50€
LIMONCELLO	3,50€
LICOR 43	4,00€
RAMAZZOTTI	4,50€
3 CAIRES	4,50€
SAMBUCA	4,50€
ORUJO HIERBAS	5,50€
ORUJO BLANCO	5,50€
GRAPPA	5,50€
ANIS DULCE	4,50€
ANIS SECO	4,50€
HIERBAS SECAS	5,00€
HIERBAS DULCES	5,00€
HIERBAS MIXTA	5,00€
BAILEY'S	5,00€
AMARETTO DISARONNO	4,50€
FRANGELICO	4,50€
FERNET BRANCA	4,00€
JÄGERMEISTER	5,50€
AMAZONAS	5,50€

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	11,00€
JOSE CUERVO BLANCO	6,00€

SANGRIA CASERA

TINTO DE VERANO	6,50€
COPA SANGRIA TINTO	6,50€
COPA SANGRIA BLANCA	6,50€
COPA SANGRIA CAVA	7,90€
TINTO, 1L	19,00€
BLANCA, 1L	19,00€
CAVA, 1L	21,00€

VINOS

TINTOS

DE LA CASA, COPA	4,50€
------------------	-------

BLANCOS

DE LA CASA, COPA	4,50€
------------------	-------

ROSADO

DE LA CASA, COPA	4,50€
------------------	-------

CAVA Y CHAMPÁN

DE LA CASA, COPA	5,90€
------------------	-------

RON

CHUPITO - COPA - COMBINADO

BRUGAL	4,00€ - 6,00€ - 8,00€
BARCELÓ	4,00€ - 6,00€ - 8,00€
SANTA TERESA	4,00€ - 6,00€ - 8,00€
HAVANA CLUB 3	4,00€ - 6,00€ - 8,00€
HAVANA CLUB 7	5,00€ - 7,00€ - 9,00€
BACARDI	4,00€ - 6,00€ - 8,00€
DON PAPA	6,00€ - 8,00€ - 10,00€
ZACAPA 23 AÑOS	6,00€ - 8,00€ - 10,00€

GIN

CHUPITO - COPA - COMBINADO

BEEFEATER	4,00€ - 6,00€ - 8,00€
SEAGRAM'S	5,00€ - 6,00€ - 8,50€
BOMBAY SAPPHIRE	4,00€ - 7,50€ - 9,90€
PUERTO DE INDIAS	4,00€ - 6,00€ - 8,00€
XORIGUER	4,00€ - 6,00€ - 8,00€
HENDRICKS	6,00€ - 9,00€ - 13,00€
BROCKMAN'S	6,00€ - 9,00€ - 13,00€
GIN MARE	6,00€ - 9,00€ - 13,00€
MARTIN MILLER'S	6,00€ - 9,00€ - 13,00€
TANQUERAY	5,00€ - 7,00€ - 9,00€
TANQUERAY TEN	6,00€ - 7,00€ - 10,00€
G'VINE	6,00€ - 9,00€ - 13,00€

VODKA

CHUPITO - COPA - COMBINADO

SMIRNOFF	5,00€ - 6,00€ - 8,00€
ABSOLUT	5,00€ - 6,00€ - 8,00€
GREY GOOSE	6,00€ - 8,00€ - 10,00€

WHISKEY

CHUPITO - COPA - COMBINADO

JACK DANIEL'S	4,00€ - 7,00€ - 9,00€
JB	4,00€ - 5,00€ - 7,00€
CHIVAS 12 AÑOS	5,00€ - 8,00€ - 10,00€
CARDHU 12 AÑOS	5,00€ - 8,00€ - 10,00€
MACALLAN 12 AÑOS	8,00€ - 12,00€ - 15,00€
GLENFIDDICH 12 AÑOS	4,00€ - 7,00€ - 9,00€
JAMESON	4,00€ - 6,00€ - 8,00€
CUTTY SARK	4,00€ - 6,00€ - 8,00€
JOHNNIE WALKER RED	4,00€ - 7,00€ - 9,00€
JOHNNIE WALKER BLACK	4,00€ - 9,00€ - 11,00€
BALLANTINES	4,00€ - 6,00€ - 8,00€

BRANDYS

CARLOS I	9,00€
CARLOS III	4,00€
MAGNO	4,50€
CARDENAL MENDOZA	9,50€
GRAN DUQUE D'ALBA	9,50€
SUAU 15	9,50€