

ENTRANTES

STARTERS // VORSPEISEN

Pan, olivas y alioli Bread, olives and alioli Brot, Oliven und Alioli	3,90
Alcachofas laminadas Grilled artichokes Gegrillte Artischocken	15,00
Chipirones crujientes Fried baby squid Kleine frittierte Tintenfische	14,90
Calamares a la andaluza Squid rings Andalusian style Frittierte Tintenfischringe nach andalusischer Art	14.50
Croquetas de gambas rojas Red prawns croquettes Kroketten mit roten Garnelen	15,90
Carpaccio de gambón Prawn carpaccio Garnelen-Carpaccio	12,90
Croquetas de cocido Chickpeas, meat and vegetables stew croquettes Kroketten aus Kichererbseneintopf	11,90
Pimientos de padrón Small green peppers with sea salt Kleine grüne Paprikaschoten mit Meersalz	8.90
Boquerones fritos Fried anchovies Frittierte Sardellen	15,50
Gazpacho tradicional con su pipirrana Traditional gazpacho with vegetables Traditioneller Gazpacho mit Gemüse	6,90
Jamón Ibérico con pan cristal "Ibérico ham" with crystal bread Ibérico-Schinken mit Kristallbrot	22,90
Carpaccio de ternera Beef carpaccio Carpaccio vom Rind	22,00
Tabla de quesos Cheese board Käseplatte	17,90
Carpaccio de gamba roja Red prawns carpaccio Rote Garnelen Carpaccio	20,00

ENTRANTES

STARTERS // VORSPEISEN

Mejillones de roca 16,90
Rock mussels
Miesmuscheln

Pulpo a la plancha 22,90
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"

Almejas a la plancha 24,90
Clams
Venusmuscheln

Navajas a la plancha 21,90
Sword shells
Schwertmuscheln

ENSALADAS

SALADS // SALATE

Ensalada queso de cabra 14,90
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

Ensalada atún 13,90
Atún, tomate, cebolla y pimiento
Tuna, tomato, onion and bell pepper
Thunfisch, Tomato, Zwiebel und Paprika

Ensalada mixta 10,90
Mezclum, pepino, tomate, zanahoria, maíz y cebolla
Salad mix, cucumber, tomato, carrot, corn, and onion
Salat-Mix, Gurke, Tomato, Karotte, Mais und Zwiebel

Ensalada César 15,50
Mezclum, filete de pechuga de pollo, tomates cherry, queso parmesano y aderezo César
Caesar Salad: salad mix, chicken breast fillet, cherry tomatoes, parmesan cheese and caesar dressing
Caesar Salad: Salat-Mix, Hühnchenbrustfilet, Kirschtomaten, Parmesan, Caesar Dressing

Ensalada Burrata 14,90
Burrata, tomate, pesto y rúcula
Burrata, tomato, pesto and arugula
Burrata, Tomato, Pesto und Rucola

Ensalada Mediterránea 13,90
Mezclum, pepino, pimiento verde, alcaparras y rúcula
Salad mix, cucumber, green bell pepper, capers and arugula
Salat-Mix, Gurke, grüner Pfeffer, Kapern und Rucola

Ensalada marisco 17,90
Seafood salad
Meeresfrüchtesalat

PAELLAS Y ARROCES AL FUEGO DE LEÑA



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

Paella "Tres Leñas" con secreto ibérico y solomillo de ternera * P.P. / 26,90
Paella with with secreto ibérico and beef tenderloin
Paella mit Secreto Ibérico und Rinderlendensteak

Paella del Senyoret * o Mixta (pollo, pescado y marisco) P.P. / 25,90
"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)

Paella de Marisco (pescado y marisco, con conchas) * P.P. / 24,90
"MARISCO" (fish and seafood paella, with shells)
"MARISCO" (Paella mit Fisch und Meeresfrüchte, mit Schale)

Paella valenciana * P.P. / 23,90
Paella with chicken and vegetables
Paella mit Hähnchen und Gemüse

Fideuá mixta * P.P. / 24,90
Mixed Noodle Paella
Gemischte Nudel-Paella

Paella de bogavante * P.P. / 35,90
Paella with lobster
Paella mit Hummer

Arroz negro de calamar * P.P. / 25,50
Black rice with squid
Schwarzer Reis mit Tintenfisch

Paella negra con calamar y sepia * P.P. / 22,90
Black paella with squid and cuttlefish
Schwarze Paella mit Tintenfisch und Sepia

Paella vegana o verduras y pollo * P.P. / 21,50
Vegan paella or with vegetables and chicken
Gemüse Paella oder mit Gemüse und Hähnchenfleisch

Arroz meloso de bogavante * P.P. / 39,90
Creamy rice with lobster
Cremiger Reis mit Hummer

Arroz caldoso de bogavante * P.P. / 41,90
Juicy rice with lobster
Sossiger Reis mit Hummer

NUESTRAS ESPECIALIDADES (BAJO DEMANDA)

OUR SPECIALITIES (ON DEMAND)

UNSERE SPEZIALITÄTEN (AUF ANFRAGE)

Bullit de Peix Ibicenc con arroz a banda * P.P. / 45,00
Ibiza's "Bullit de peix" boiled fish with vegetables and rice paella
Ibizas "Bullit de Peix" Gekochter frischer Fisch mit Paella

* 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

Lenguado a la plancha Grilled sole // Gegrillte Seezunge	29,90
Lubina a la plancha Wild seabass grilled // Wilder Wolfsbarsch gegrillt	27,50
Dorada a la plancha Grilled sea bream // Gegrillte Seebrasse	24,90
Filete de salmón Salmon fillet // Filet vom Lachs	24,50
Calamar a la plancha Grilled squid Gegrillter Tintenfisch	21,50
Gambas rojas a la plancha Fresh red prawns grilled // Rote Garnelen vom Grill	31,90
Brocheta de rape, gambas, calamar y verduras Monkfish, prawns, squid and vegetable skewer Seeteufel-, Garnelen-, Tintenfisch- und Gemüsespieß	26,90
Pargo a la plancha Red bream grilled // Rotbrasse gegrillt	28,90
Rodaballo Sea turbot // Steinbutt	29,90

PARRILLADAS

BBQ PLATESS // GRILLTELLER

MARISCO PREMIUM*	P.P. / 56,90
Bogavante, navajas, gambones, cigalas, almejas, mejillones y zamburiñas SEAFOOD PREMIUM: Lobster, razor clams, prawns, clams, mussels and scallops MEERESFRÜCHTE: Hummer, Schwertmuscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Jakobsmuscheln	
PESCADO*	P.P. / 34,90
Lubina, lenguado, rodaballo y calamar FISH: Sea bass, sole, turbot and squid FISCH: Wolfsbarsch, Seezunge, Steinbutt und Tintenfisch	
MARISCO*	P.P. / 38,90
Navajas, gambones, cigalas, almejas, mejillones y zamburiñas SEAFOOD: Razor clams, prawns, clams, mussels and scallops MEERESFRÜCHTE: Schwertmuscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Jakobsmuscheln	

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

CARNES

MEAT // FLEISCH

Chuletón de ternera a la piedra Rib eye filleted on the hot stone Rib Eye auf dem heißen Stein	27,90
Escalope de cerdo o de pollo Pork or chicken escalope Schweine-oder Hähnchenschnitzel	18,90
Solomillo ternera, 250g Beef tenderloin, 250g Rindersteak, 250g	34,90
Chateaubriand a la piedra, 300g Chateaubriand filleted on the hot stone, 300g Chateaubriand filletiert auf dem heißen Stein, 300g	39,90
Chuletón de vaca vieja +45 a la piedra Rib eye +45 filleted on the hot stone Rib Eye +45 auf dem heißen Stein	32,90
Secreto ibérico Grilled Iberian pork fillet Gegrilltes Filet vom Iberico-Schwein	25,90
Picaña de Black Angus Premium a la piedra, 200g / 300g Black Angus Premium on the hot stone, 200g / 300g Black Angus Premium Picaña auf dem heißen Stein, 200g / 300g	23,90 / 28,90
Cordon Bleu con jamón york y queso with ham and cheese mit Kochschinken und Käse	21,90
Brocheta pollo (contramuslo) con verduras Chicken thigh skewer with vegetables Hähnchenschenkelspieß mit Gemüse	19,90
Paletilla de cordero lechal Roasted baby lamb shoulder Gebratene Milch-Lamm-Schutler	29,90
Presa ibérica Grilled Iberian pork shoulder cut Gegrilltes Nackenstück vom Iberico-Schwein	26,90

Guarniciones a elegir: patatón 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, salsa champiñones, salsa bearnesa o salsa vino tinto	3,50
EXTRAS: Pepper sauce, mushroom sauce, béarnaise sauce or red wine sauce	3,50
EXTRAS: Pfeffersauce, Champignonsauce, Sauce Béarnaise oder Rotweinsauce	3,50

PASTA

Espagueti frutti di mare Spaghetti seafood // Meeresfrüchte-Spaghetti	26,90
Espagueti a la boloñesa Spaghetti Bolognese // Spaghetti Bolognese	17,90
Espagueti con almejas al vino blanco con ajo y perejil Spaghetti with clams in white wine, garlic and parsley Spaghetti mit Venusmuscheln in Weißwein, Knoblauch und Petersilie	22,90
Espagueti con gambas en salsa marinera Spaghetti with prawns in a seafood sauce // Spaghetti mit Garnelen in Meeresfrüchtesauce	23,90
Tagliatelle con ½ bogavante Tagliatelle with ½ lobster // Tagliatelle mit ½ Hummer	35,90
Tagliatelle cuatro quesos Tagliatelle four cheeses // Tagliatelle vier Käse	21,90
Tagliatelle al pesto con burrata Tagliatelle with pesto and burrata // Tagliatelle mit Pesto und Burrata	19,90

MENÚ NIÑOS (HASTA 12 AÑOS)

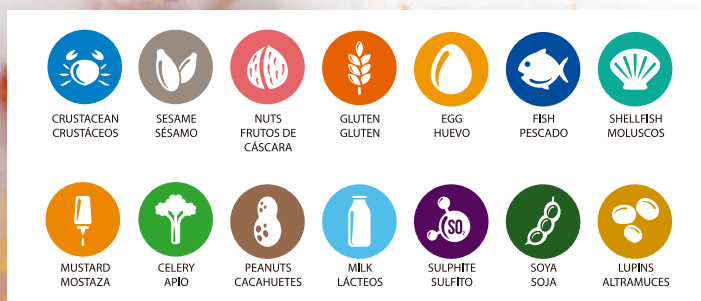
KIDS MENU (TILL 12 YEARS) // KINDERMENÜ (BIS 12 JAHRE)

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 Tomaten- oder Bolognesesauce	8,90
Escalope de cerdo con patatas fritas Pork escalope with french fries // Schweineschnitzel mit Pommes frites	9,90

POSTRES

DESSERTS // NACHTISCH

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





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	4,90
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	3,10
AGUA SIN GAS, 0,5L	3,10
COCA COLA, COCA COLA ZERO, 0,237L	3,20
COCA COLA ZERO ZERO, 0,237L	3,20
FANTA LIMÓN / NARANJA, 0,237L	3,20
SPRITE, 0,237L	3,20
AQUARIUS LIMÓN / NARANJA, 0,33L	3,30
NESTEA LIMÓN, 0,33L	3,30
NESTEA MARACUYÁ, 0,33L	3,30
BITTER KAS, 0,2L	3,20
TÓNICA BLISS, 0,2L	3,20
APPLE SPRITZER	3,20

ZUMOS

ZUMO NARANJA	3,90
ZUMO PIÑA	3,90
ZUMO MELOCOTÓN	3,90
ZUMO MANZANA	3,90
ZUMO TOMATE	3,90

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
CORONITA, 0,33L	4,50
DESPERADOS, 0,33L	4,50
DAURA DAMM (SIN GLUTEN), 0,33L	3,90

APERITIVOS

APEROL SPRITZ	9,50
CAMPARI SPRITZ	8,50
VERMUT ROJO	6,90
VERMUT BLANCO	6,90

LICORES

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 MIXTAS	5,00
BAILEYS	5,00
AMARETTO DI SARONNO	4,50
JÄGERMEISTER	5,50
AMAZONAS	5,50

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	11,00
JOSÉ CUERVO BLANCO	6,00

SANGRIA CASERA (HOMEMADE)

TINTO DE VERANO	9,50
COPA SANGRIA TINTO	9,50
COPA SANGRIA BLANCA	9,50
COPA SANGRIA CAVA	11,50
TINTO DE VERANO, 1L	21,00
SANGRIA TINTO, 1L	21,00
SANGRIA BLANCA, 1L	21,00
SANGRIA CAVA, 1L	23,00

VINOS

TINTOS	
DE LA CASA, COPA	4,50

BLANCOS	
DE LA CASA, COPA	4,50

ROSADO	
DE LA CASA, COPA	4,50

CAVA

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

BRANDYS

CARLOS I	11,90
CARLOS III	5,50
MAGNO	6,90
SUAU 15	9,50

RON

	CHUPITO - COPA - COMBINADO
BRUGAL	5,90 - 7,90 - 9,90
BARCELÓ	4,00 - 6,00 - 8,00
HAVANA CLUB 3	4,00 - 6,00 - 8,00
HAVANA CLUB 7	7,90 - 9,90 - 11,90
BACARDI	4,00 - 6,00 - 8,00
DON PAPA	6,00 - 8,00 - 10,00
ZACAPA 23 AÑOS	9,90 - 11,90 - 13,90
MALIBU	4,00 - 6,00 - 8,00

GIN

	CHUPITO - COPA - COMBINADO
BEEFEATER	5,90 - 7,90 - 9,90
SEAGRAM'S	5,00 - 6,00 - 8,50
BOMBAY SAPPHIRE	6,00 - 9,50 - 11,90
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	7,90 - 9,90 - 11,90
TANQUERAY TEN	6,00 - 7,00 - 10,00

VODKA

	CHUPITO - COPA - COMBINADO
SMIRNOFF	7,90 - 9,90 - 10,90
ABSOLUT	7,90 - 9,90 - 10,90
GREY GOOSE	8,90 - 10,90 - 12,90

WHISKEY

	CHUPITO - COPA - COMBINADO
JACK DANIEL'S	5,90 - 9,90 - 10,90
JB	6,90 - 8,90 - 9,90
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	5,90 - 7,90 - 9,90

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI	9,50
MOJITO	12,00
CUBA LIBRE	12,00
CAIPIRINHA	12,00
DAIQUIRI	12,00
PIÑA COLADA	12,00
MARGARITA	12,00
BLOODY MARY	12,00
MAI TAI	12,00
SEX ON THE BEACH	12,00
VODKA SPRITZ	12,00
SKINNY BITCH	12,00
SAN FRANCISCO, 0,0%	9,00