



ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN / HORS D'OEUVRE			
🍷	Pan, allioli y aceitunas Bread, allioli and olives Brot, Allioli und Oliven <i>Pain, allioli et olives</i>	(p.p.) 2,8 (pan sin gluten) +1,25 (Gluten-free bread)	
🍷	Variación de croquetas Variation of croquettes Variation von Kroketten <i>Assortiment de croquettes</i>	9,5	
🍷	Jamón ibérico con pan de cristal crujiente y “Tumaca” Iberian ham with crispy tomato bread “Tumaca” Iberischer Schinken mit knuspriges Tomatenbrot “Tumaca” <i>Jambon ibérique avec pain croustillant à la tomate “Tumaca”</i>	26,50	
	Steak tartar de solomillo de vaca premium y (pan Carasatu 🍷) Steak tartare of Premium beef tenderloin and Carasatu bread Premium Rinderfilet Steak tartare und Carasatu-Brot <i>Steak tartare de filet de boeuf premium et pain Carasatu</i>	24,5	
	Tacos de cochinita pibil con salsa chipote picante y pico de gallo Cochinita tacos with spicy braised pork and a fresh seasoning sauce of tomatoes, onions and chilis (Pico de Gallo) Cochinta-Tacos mit würzig geschmortem Schweinefleisch, pikanter Sauce mit geräucherten Jalapeños (Chipotlesauce) und einer frischen Würzsauce aus Tomaten, Zwiebeln und Chilis (Pico de Gallo) <i>Tacos d'effiloché de porc sauce chipotle et pico de gallo (oignons, tomates, jalapeños, coriandre)</i>	5 / p.p. unidad	
🍷	Cono de gambas con salsa Thai-Chili Prawns cone with Thai-Chili Sauce Garnelen cone mit Thai-Chili Sauce <i>Cornet de crevettes avec sauce Thai-Chili</i>	14,5	
	Calamares andaluza con (salsa de miso 🍷) Squid andalusian style with miso sauce Tintenfisch nach andalusischer Art mit Miso-Sauce <i>Calamar à l'andalous avec sauce miso</i>	19,5	
	Flor de alcachofa confitada con jamón ibérico Confit artichoke flowers with Iberian ham Konfitierte Artischockenblüten mit iberischem Schinken <i>Fleur de artichaut confit avec jambon ibérique</i>	9,75 / p.p. unidad	
🍷	Espárragos verdes a la brasa con queso parmesano, aceite trufado y pistacho Grilled green asparagus with parmesan cheese, pistachio and truffled oil Grüner Spargel vom Holzkohlengrill mit Parmesan Käse, Pistazien und Trüffelöl <i>Asperges vertes à la braise avec parmesan, pistache et huile truffée</i>	16,5	
🍷	Tartar de salmón con aguacate, edamame y pan Carasatu Salmon tartar with avocado, edamame and Carasatu bread Lachstartar mit Avocado, Edamame und Carasatu-Brot <i>Tartare de saumon avec avocat, edamame et pain Carasatu</i>	19,5	
ENSALADAS / SALADS / SALATE / SALADES			
🍷	Burrata con tomate, pesto de pistacho y menta Burrata with tomato and pistachio-mint pesto Burrata mit Tomate und Pesto aus Pistazien und Minze <i>Burrata avec tomate et pesto de pistache et menthe</i>	16,5	
🍷	Ensalada de manzana verde, apio, cherrys, pepino, quinoa y vinagreta de cilantro Salad with green apples, celery, cherries, cucumber, quinoa and coriander vinaigrette Salat mit grünem Apfel, Sellerie, Kirschen, Gurken, Quinoa und Koriandervinaigrette <i>Salade de pomme verte, céleri, tomate cerise, concombre, quinoa et vinaigrette de coriandre</i>	13,5	
	Ensalada de aguacate, gambas y mango Avocado, prawns and mango salad Avocado, Garnelen und Mango-Salat <i>Salade d'avocat, crevettes et mangue</i>	18,5	
WOKS-PASTAS / WOKS-PASTAS / WOKS-PASTAS / WOKS-PÂTES			
🍷	Raviolis de carne con ceps, jamón ibérico y aceite trufado Beef raviolis with wild mushrooms, iberian ham and Truffledoil Ravioli mit Fleischfüllung, Pilzen, Iberischem Schinken und Trüffelöl <i>Raviolis à la viande avec ceps jambon cru et huile truffée</i>	19,5	
🍷	Canelones de rabo de toro y foie con bechamel trufada Cannellonis of oxtail and foie gras with truffled béchamel sauce Cannellonis mit Ochsenchwanz und Foie Gras an Béchamelsauce mit Trüffeln <i>Cannellonis de queue de bœuf et de foie à la béchamel truffée</i>	21,5	
🍷	Wok de pollo con verduras y arroz Basmati/Noodles Chicken Wok with vegetables and rice Basmati/Noodles Hähnchenwok mit Gemüse und Reis Basmati/Noodles <i>Wok de poulet avec légumes et riz Basmati/Noodles</i>	18,5	
🍷	Wok de gambas con verduras y noodles/arroz Basmati Prawn wok and vegetables with noodles/rice Basmati Garnelenwok mit Gemüse und Nudeln/Reis Basmati <i>Wok de crevettes aux légumes et noodles /riz Basmati</i>	19,5	
🍷	Wok de verduras y arroz Basmati/Noodles Wok with vegetables and rice Basmati/Noodles Wok mit Gemüse und Reis Basmati/Noodles <i>Wok avec légumes et riz Basmati/Noodles</i>	17,5	
MENÚ PARA NIÑOS / CHILDREN'S MENU / KINDERMENU / POUR ENFANTS			
		1/2	1
🍷	Fingers de pollo caseros con patatas fritas Homemade chicken fingers with french fries Hausgemachte Hähnchen Fingers mit Pommes <i>Bâtonnets de poulet panés maison avec pommes frites</i>	7,5	12,5
		1/2	1
🍷	Macarrones Boloñesa Macarroni bolognese Makkaroni bolognese <i>Nouilles à la bolognaise</i>	6,5	9,5
PESCADOS / FISH / FISCH / POISSON			
🍷	Salmón teriyaki de lemongrass con espinacas al vapor y (verduras 🍷) Lemon teriyaki salmon with steamed spinach and vegetables Lemon-Teriyaki-Lachs mit gedämpftem Spinat und Gemüse <i>Saumon teriyaki à la citronnelle avec épinards cuits à la vapeur et légumes</i>	25,5	
	Bacalao frito en harina de garbanzos, salsa de sobrasada con miel mallorquina y (verduras 🍷) Fried cod in a chickpea breading, sobrasada sauce with Mallorcan honey and vetetables Gebratener Kabeljau in einer Kichererbsenpanade, Sobrasada-Sauce mit mallorquinischem Honig und Gemüse <i>Cabillaud frit à la farine de pois chiches, sauce sobrassada au miel de Majorque et légumes</i>	27,5	
	Merluza en salsa verde, leche de coco y almejas con arroz basmati Hake in green sauce, coconut milk and clams with basmati rice Seehecht in grüner Soße, Kokosmilch und Venusmuscheln mit Basmati-Reis <i>Merlu sauce verte, lait de coco, coques avec riz basmati</i>	27,5	
CARNES / MEATS / FLEISCH / VIANDE			
	Cuarto de pollo campero deshuesado a la brasa con su jugo al limón y patatas fritas Grilled boneless country chicken in its own juices with lemon and french fries Ein Viertel gegrilltes Landhähnchen ohne Knochen im eigenen Saft mit Zitrone und Pommes <i>Quart de poulet fermier désossé grillé accompagné de son jus au citron et pommes frites</i>	23	
	Secreto ibérico a la brasa (con reducción de Oporto 🍷), polvo de maíz crunch y patatas fritas Grilled Secret (iberian pig) with port reduction, crunchy corn powder and french fries Gegrilltes Secreto (Iberischen Schweinefleisch) mit Oporto Sauce, crunchy Maispulver und Pommes <i>Secret (porc ibérique) grillée avec reduction de oporto, poudre de maïs croustillante et pommes frites</i>	27,5	
	Chuletas de cordero a la brasa con patatas fritas Grilled lamb chops with french fries Gegrillte Lammrippen mit Pommes <i>Côtelettes d'agneau grillée avec pommes frites</i>	29,5	
	Solomillo premium a la brasa con patata al horno y (mantequilla a las finas hierbas 🍷) Grilled premium beef tenderloin with baked potato with butter and herbs Gegrilltes Premium Rinderfilet mit gebackene Kartoffel mit Butter und Kräutern <i>Filet de boeuf premium grillée avec pomme de terre au four avec beurre et fines herbes</i>	32	
	Solomillo de ternera premium con foie, (reducción de oporto 🍷, gratén de patatas y verduras 🍷) Premium beef tenderloin with liver, port reduction, potato gratin and vegetables Premium Rinderfilet mit Entenstopfleber, Oporto Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse <i>Filet de boeuf premium avec foie frais, reduction de oporto, gratin de pommes de terre et légumes</i>	36,5	
	Salsa pimienta 🍷 / Chimichurri / Reducción de Oporto 🍷 Pepper sauce / Chimichurri / Port reduction Pfeffersauce / Chimichurri / Oporto-Sauce <i>Sauce au poivre / Chimichurri / Reduction de Oporto</i>	2,5	

Pregunta por nuestros platos fuera de carta / Ask for our off-menu dishes / Fragen Sie nach unseren Gerichten außerhalb des Menüs / Demandez nos plats hors menu

Paellas por encargo / Paella advance order only / Paella vorbestellung erforderlich / Paella sur commande

Pregunte por nuestras opciones para alérgenos / Ask about our allergen-friendly options / Fragen Sie nach unseren allergenfreundlichen Optionen / Demandez nos options adaptées aux allergènes