

VEGETARIANO



- ACEITUNAS, OLIVES, OLIVEN** 3,5 €
- PAN CON ALIOLI**  4,0 €
Fresh bread with alioli
Frisches Brot mit Alioli
Pain avec alioli
- PAN CON TOMATE**  7,5 €
Bread with sliced tomato
Brot mit marinierten Tomatenstücken
Pain aux tomates
- GAZPACHO**  7,5 €
- PATATAS BRAVAS**  8,5 €
Fresh fried potatoes with spicy sauce
Frittierte Kartoffelstücke mit pikanter Sauce
Brava avec sauce piquante
- PIMIENTOS PADRÓN** 8,5 €
Fried mini green peppers with seasalt
Grüne Minipaprika mit Meersalz
Petits poivrons verts au sel de mer
- COLIFLOR EMPANIZADA**  9,8 €
Fried fresh cauliflower with sauce
Paniertes Blumenkohl mit Dip
Chou-fleur frit avec sauce

VEGETARIANO



TABLA DE MANCHEGO



15,8 €

Manchego cheese with a fruity chutney
Manchegokäse mit fruchtigem Chutney
Fromage Manchego avec sauce aux figues

MANCHEGO ASADO



16,8 €

Grilled cheese with Sherry-orange-sauce, grapes & nuts
Gebratener Käse mit Sherry-Orangensauce & Mandeln
Manchego frit dans une sauce a l'orange avec des éclats
d'amandes

FONDUÉ DE QUESO




14,8 €

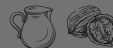
Cheese Fondue with bread
Käsefondue mit Brot
Fondue au fromage

CAMEMBERT FRITO CON SALSA

12,8 €

Baked Camembert with a fruity sauce 
Gebackener Camembert mit fruchtiger Sauce
Camembert pané au four avec sauce aux groseilles

CARPACCIO DE REMOLACHA



14,8 €

Beetroot carp. with goat cheese, caramelized nuts & rucola
Rote Bete Carp. mit Ziegenkäse, karamelisierten Nüssen & Rucola
Carpaccio de betteraves au chèvre, noix caramélisées et roquette

VEGETARIANO



HINOJO CARMELIZADO **13,8 €**

Caramelized fennel with dates-dip
Karamelisiertes Fenchel mit Dattel-Dip
Fenouil caramélisé avec sauce aux dattes

ALCACHOFAS CON MANCHEGO **13,8 €**

Artichokes with manchego cheese
Artischocken mit Manchegokäse
Artichauts au fromage manchego



BERENJENA RELLENA **13,8 €**

Baked aubergine filled with vegetable and cheese
Überbackene Aubergine mit einer Gemüse-Käse-Füllung
Aubergine au four farcie aux légumes et au fromage

QUESO DE CABRA CON MIEL **15,8 €**

Grilled goat cheese with honey and salad
Warmer Ziegenkäse mit Honig und Salat
Assortiment de salades avec chèvre chaud au miel



BURRATA CON ACEITE DE TRUFA **17,4 €**

Burrata with salad and truffle oil
Burrata mit Salat und Trüffelöl
Burrata avec assortiment de salades et huile de truffe



CARNE Y MÁS



DÁTILES CON BACON



8,9 €

Dates wrapped in bacon (5 units)

Datteln im Speckmantel (5 Stück)

Dattes au bacon

QUESO DE CABRA CON BACON

9,9 €

Goatcheese wrapped in bacon (fried 3 units)

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel (3 Stück)



Fromage de chèvre frit en robé de bacon

CROQUETAS DE JAMÓN



9,9 €

Croquettes filled with ham (3)

Kroketten mit Schinkenfüllung (3)

Croquettes de jambon (3)

ALITAS CRUJIENTES



12,8 €

Crispy fried chicken wings and dip

Panierte Hähnchenflügel mit Dip

Ailes de poulet panées avec une sauce piquante fruitée

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO

24,8 €

Cured spanish iberico ham

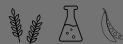
Spanischer iberico Schinken

Assiette de jambon espagnol

CARNE Y MÁS



EMPANADA DE CARNE



8,8 €

Empanada filled with beef, egg and olive
Teigtasche gefüllt mit Rinderhack, Ei und Olive
Empanada avec boeuf haché, oeuf et olive

ALBÓNDIGAS



9,8 €

Meatballs with homemade tomato sauce
Hackfleischbällchen in hausgemachter Tomatensauce
Boulettes de viande à la sauce tomate

CHORIZO AL VINO

10,8 €

Spanish sausage in a redwine-rosemary sauce
Spanische gebratene Wurst in Rotweinsauce
Chorizo en sauce au vin rouge au romarin



MORCILLA DE BURGOS

10,8 €


Blackpudding with goat cheese and quince jam
Gebratene Blutwurst aus Burgos mit Ziegenkäse
Boudin noir frit de burgos avec fromage de chèvre et coing




CARNE Y MÁS



BURRATA CON JAMÓN SERRANO 19,6 €

Burrata with salad, serrano ham and truffle oil 
Burrata mit Salat, Serrano Schinken und Trüffelöl
Burrata avec laitue, jambon serrano et huile de truffe

MINI- BURGER CON CORDONIZ 8,8 €

Burger with bacon, tomate, quail eggs 
Mini-Burger mit Bacon, Tomate, Wachtelei
Burger avec bacon, tomate et oeufs de caille

TORREZNO CON SALSA AGUACATE 12,8 €

Crispy pork belly with avocado sauce
Knuspriger Schweinebauch mit Avocadosauce
Poitrine de porc croustillante a al la sauce avocat

POLLO A LA PIMIENTA 11,8 €

Sliced chicken breast with pepper-honey sauce
Hähnchenbruststücke, Gemüse in Pfefferhonigsauce
Morceaux de poitrine de poulet avec légume aux sauce miel et poivre

CARNE Y MÁS



ALCACHOFAS CON MANCHEGO Y JAMÓN SERRANO

15,8 €

Artichokes with manchego cheese and serrano ham
Artischocken mit Manchegokäse und Serrano Schinken
Artichauts au fromage manchego et jambon serrano



HUEVOS ROTOS CON JAMÓN 16,8 €

Spanish broken eggs with potatoes, ham and truffle oil
Spanische zerteilte Eier mit Schinken und Trüffelöl
Oeufs à l'espagnole, au jambon et à l'huile de truffe

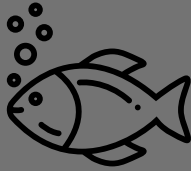
CHULETAS DE CORDERO 18,6 €

Lamb chops with mashed potatoes
Lammkoteletts mit Kartoffelpüree
Côtelettes d'agneau avec purée de pommes de terre

ENTRECÔTE (APROX. 200GR) 24,8 €

Entrecôte on a hot stone with fried potatoes
Entrecôte auf dem heißen Stein mit frittierten Kartoffeln
Entrecôte sur la pierre chaude avec pommes de terre sautées

DEL MAR



GILDA DE LA TAPERIA(1UD.)

2,5 €

Gilda with anchovy , olive and chili pepper
Gilda mit Sardelle, Olive und Peperoni
Gilda avec boquerón, olive et Peproni



BOQUERONES EN VINAGRE

12,9 €

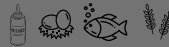
Anchovies in vinegar with pesto
Sardellen in Essig mit Pesto
Anchois au vinaigre avec pesto



CROQUETAS DE BACALAO

9,9 €

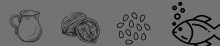
Croquettes with a filling of codfish(3)
Stockfischkroketten (3)
Croquettes à la morue (3)



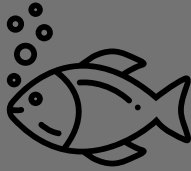
EMPANADA DE ATÚN

8,4 €

Empanada filled with tuna, onions, tomato and dip
Gefüllte Teigtasche mit Tuna, Zwiebeln, Tomate und Dip
Emandada frit au thon, oignons et des tomates et sauce



DEL MAR



BOQUERONES FRITOS

Fried anchovies with a tartar sauce
Frittierte Sardellen mit Tartarsauce
Anchois frits avec une sauce tartare

14,8 €

CHIPIRONES FRITOS

Fried baby squid with tartar sauce
Frittierte Baby Calamar mit Tartarsauce
Calamar frit avec une sauce tartare

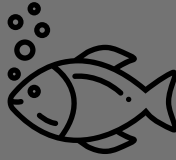
14,8 €

MEJILLONES A LA MARINERA **15,50€**

Mussels in homemade tomato sauce
Miesmuscheln in ausgemachter Tomatensauce
Moules à la sauce tomate maison



DEL MAR



GAMBAS AL AJILLO



18,8 €

Big shrimps in garlic & herb-oil
Große Garnelen in Kräuterknoblauchöl
Gambas à l'huile d'ail aux herbes

PULPO A LA PLANCHA CON QUINOA Y SALSA



19,8 €

Grilled octopus with quinoa and sauce
Gebratene Krake mit Quinoa und Sauce
Poulpe à la plancha avec quinoa et sauce

CEVICHE DE LA CASA



21,80 € €

Cold white raw fish (marinated with leche de tigre),
combined with mango, tomato, red onions, coriander & chili
Kalter weisser Rohfisch (mariniert mit leche de tigre)
mit Mango, Tomaten, roten Zwiebeln, Koriander & Chili
Ceviche de poisson blanc (marine avec lait du tigre),
mangue, tomate, oignons, coriandre et chili

POSTRE



SORBET DE MANGO

7,2 €

BAILEYS TIRAMISU



8,8 €

TARTA DE QUESO




7,8 €

Cheesecake
Käsekuchen

MOUSSE DE CHOCOLATE CON SAL

7,8 €

Chocolate mousse with salt 
Schokoladenmousse mit Meeressalz
Mousse au chocolat au sel de mer

**CRÈME BRÛLÉE CON
HABA DE TONKA**



8,8 €

Vanilla cream with tonka bean
Vanillecreme mit Tonkabohne
Crème brûlée à la fève tonka

COULANT DE



8,8 €

CHOCOLATE CON MOCHI

Chocolatecake with liquid filling and Mochi
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Mochi
Coulant au chocolat et mochi

BEBIDAS/DRINKS



SOFTDRINKS

Agua 0,5l	
sin gas (still)	3 €
con gas	3,5 €
Cola, Zero, Fanta, Sprite	3,6 €
Ginger Ale, Tonic, Bitter Kas	3,6 €

CERVEZA/BEER/BIER

Caña 0,2l	2.0 €
Caña 0,3l	3.0 €
Caña 0,4l	4,0 €
Estrella Galicia (Botella) 0,33l	3,8 €
Cruz Campo (Botella)	3,5 €
Rosa Blanca (Botella)	3,8 €
Cerveza (sin alcohol)	3,8 €
Ginger Beer Puig Mallorca (without alcohol)	4,0 €
Shandy/Clara/Alster	4,0 €



SANGRIA

Sangria tinto/red 0,5l	12 €
Sangria tinto/red 1l	24 €
Sangria blanco/white 0,5L	12 €
Sangria blanco/white 1L	24 €
Sangria Cava 0,5l	16 €
Sangria Cava 1 l	32 €





BEBIDAS/DRINKS



CAVA/CHAMPAGNE

Cava Brut 0,1l	3,5 €	21 €
Cava Rose 0,1l	3,9 €	23 €
Moet Chandon Brut 0,75l		69 €
Moet Chandon Rose 0,75l		98 €

VINO BLANCO/WHITE

Blanco de la Casa- Navarra	4,5 €	18 €
Gilda - DO Rueda Verdejo	5,2 €	24 €
Albariño- Rias Baixas	6,2 €	28 €
Masia Freyé- Penedés, Muscat	6,2 €	28 €
Masia Freyé- Penedés, Chardonnay	6,2 €	28 €
Carros i someres Blanc Mallorca	6,2 €	28 €
Carros i someres- Sauvignon Blanc Mallorca	6,2 €	28 €
Paco & Lola- DO Rias Baixas Albariño		38 €



BEBIDAS/DRINKS

VINO TINTO



Tinto de la casa Navarra	4,5 €	18 €
Montelciego- Rioja, Tempranillo	5,4 €	24 €
Vizconde de la Villa- DO Toro, Tempranillo	6,4 €	29 €
Señor Real- DO Ribera del Duero	6,4 €	29 €
Masia Freyé- DO Penedés, Syrah, Tempranillo	6,4 €	29 €
Mallorca:		
Carros i someres, Manto Negro, Merlot, Syrah y Callet	6,4 €	29 €
AN/2- Manto Negro, Callet, Fogoneu, Cabernet		48 €
Son Prim Cup- Cabernet Sauvigno, Merlot, Syrah		48 €
Obac Binigrau- Manto Negro, Callet, Merlot, Cabernet & Syrah		48 €
Finca Binigual Verán- Manto Negro,Cabernet & Syrah		65 €



BEBIDAS/DRINKS

VINO ROSADO



Rosado de la casa- Navarra	4,5 €	18 €
Carros i someres- Mallorca Rosado	6,2 €	28 €
Masia Freyé- DO Penedés, Syrah, Sumoll	6,4 €	29 €
Armas de Guerra- DO Berzio, Mencia	6,4 €	29 €

CAFÉ/COFFEE/KAFFEE

Café solo/ Espresso	2 €
Café doble/ Espresso doble	3,8 €
Café cortado ☕	2,2 €
Café bombóm ☕	3,6 €
Café americano	2,9 €
Café con leche ☕	3,3 €
Capuccino ☕	4,2 €
Carajillo (1cl)	4,5 €
Irish Coffee ☕	8,5 €
Infusion/Té	3 €



BEBIDAS/DRINKS

RON (4CL)

Bacardi blanco	7 €
Amazonas	7,5 €
Havanna 3 años	7,5 €
Havana 7 años	8 €
Barceló Imperial	13 €
Diplomatic Reserva Exclusiva	13 €

GIN (5 cl)

Beefeater	7 €
Tanqueray Flor des Sevilla	8 €
Xoriguer Mahon	9 €
Gin Mare	11 €
Larios Rosé	9 €
Monkey 47	13 €
Hendriks	11 €

BEBIDAS/DRINKS

VODKA (5CL)

Eristoff	6,5 €
Absolut/ Smirnoff	7 €
Ciroc	11 €
Beluga	13 €

Whiskey (5 cl)

Chivas	9 €
Jim Beam/ Johnny Walker/Jack Daniels	7 €
Jameson	9 €
Clubhouse	11 €
Nikka whisky from the Barrel	11 €
Toki Suntory	9 €
Jura/Highland Park 12	13 €
Johnny Walker Green Label	15 €
Johnny Walker Gold Label Reserve	18 €

BEBIDAS/DRINKS

TEQUILA (4CL)

Jose Cuervo Blanco / Jose Cuervo Gold	5 €
Mala Vida Resposado	13 €
Kah	15 €

Brandy (5 CL)

Veterano	5 €
Magno	6 €
Carlos III	7 €
Suau reserva 15 años	13 €

Likör (5 CL)

Licor 43	5 €
Amaretto	6 €
Tunel seco/medium	5 €
Anis seco/dulce / Ricard	5 €
Sambuca	5 €
Kahlua	6 €
Pacharan	5 €

BEBIDAS/DRINKS

VERMUTH Y BITTERS (5CL)

Vermut con espuma	8 €
Yzaguirre Vermouth tinto	5,5 €
Yzaguirre Vermouth blanco	5,5 €
Martini Reserva Speciale Rubino	9 €
Campari	6,5 €
Jägermeister	5 €
Grappa	7 €
Ramazotti	5,5 €
Averna	5,5 €