

Especialidades/ Specials



CAVIAR

Per Sé 20gr Blinis de Champagne o pequeñas potatoes y Creme fraiche	60,00 €
50gr Blinis de Champagne o pequeñas potatoes y Creme fraiche	150,00 €

Caviar Per Sé Foundation began in 1956 with aquaculture production in Navarra. The farm is located at the Aragón River, and provides high quality water from the melting snow of the Pyrenees. So, with over 50 years experience in aquaculture and over 20 years in farming sturgeon, Caviar Per Sé is today the largest sustainable farm of sturgeon in the world. Breeding this native European sturgeon, the *Acipenser Naccarii* and being pioneer in obtaining organic certifications for caviar and sturgeon.

GILLARDEAU OSTRAS / Oysters / Austern / Oesters

“classic” con limon, vinagre de frambuesas y cebolletas	11,50 €
Und. additional / each additional	3,90 €

Mariscos/ Seafood

Gambas	
Gambas al ajillo	14,80 €
Gambas rojas a la plancha	39,00 €
Carabineros a la plancha	48,00 €
Gambas formenterenses a la plancha	65,00 €
Tartar de atún con berro salteado y sandia con radicchio y remolacha	18,00 €
Tunfischtartar mit gehackter Brunnenkresse, Wassermelone und Rote Beete auf Radicchio	
Tuna Tartar with chopped watercress and watermelon with beetroot on radicchio	
Tonijn tartaar met fijngesneden waterkers en watermeloen op een bedje van radicchio en rode biet	
Mejillones en albariño con ajo verde	13,50 €
Miesmuscheln in Albarino mit grünem Knoblauch	
Mussels in Albarino with green garlic	
Mosselen in Albarino met groene knoflook	
Bogavante a la plancha con Mayonaise de lima	9,00 € / 100g
Hummer / Lobster / Zeekreeft	
Langosta a la plancha con crema de aguacate con limón y yoghurt	14,90 € / 100g
Languste / Spiny lobster / Langoest	
SEAFOOD DEGUSTACION	
„Deluxe“ Edition	35,00 €
con Langostinos a la plancha, ostras, mejillones, navajas y tres salsas	
„Pura Vida classic“ Edition	50,00 €
con medio bogavante	
y Langostinos a la plancha Ostras, mejillones y navajas y tres salsas	

Recomendaciones de entrantes/ Starter recommendations

Medio bogavante en papel de arroz con espinacas baby sobre ragout de mango y pepino 24,00 €

½ Hummer im Reispapier mit Baby Spinat auf eigenem Ragout mit Mango und Gurke

½ Lobster in rice-paper-rolls filled with baby spinach on own ragout with mango and cucumber

½ Kreeft in rijst-papierrolletjes gevuld met baby spinazie, op eigen ragout met mango en komkommer

Ceviche de vieras con cilantro, tomatillo, pomelos y crema de almendra 23,00 €

Ceviche von der Jakobsmuschel mit Koriander, Tomatillo, Grapefruit und feiner Mandelcreme

Scallop Ceviche with coriander, Tomatillo, grapefruit and almond-cream

Jakobsschelp Ceviche met koriander, tomatillo, grapefruit en amandel crème

Ceviche de soja con su propio jugo, papaya y pepino con cebolla de sésamo con matcha | 4,50 €

Soja Ceviche auf eigener Soja-Sesamöl-Emulsion mit Papaya, Gurke und Matcha Espuma

Soya Ceviche with papaya and cucumber with baked sesame-onion and Matcha

Soja Ceviche met papaja en komkommer met gebakken sesam-uitjes en Matcha

Recomendaciones del cocinero / Chef's recommendation

Arroz cremoso con bogavante (minimo 2 personas / 30 minutos) p.p. 38,00 €

Arroz cremoso mit Hummer / Arroz cremoso with lobster / Arroz cremoso met kreeft

Salads / Ensaladas

Ensalada César con langostinos o pollo, bacón y parmesano	13,50 €
Cesar Salad mit Gambas oder Hühnchenbruststreifen mit Speck und Parmesan	
Cesar Salad with grilled prawns or chicken breast, parmesan and bacon	
Cesar Salade met garnalen of reepjes kipfilet, parmezaanse kaas en bacon	
Ensalada picante thai ternera, fideos chinos y cacahuètes	14,00 €
Scharfer Thai-Salat aus marinierten, leicht angebratenem Rinderhack mit Glasnudeln & Erdnüssen	
Spicy roasted beef Thai salad with glass noodles and peanuts	
Pittige Thaise biefstuk salade met glasnoedels en pinda's	
Burrata sobre aguacate con balsámico blanco y tomate cherry siciliano	11,50 €
Burrata auf gestampfter Avocado & sizilianischen Kirchtomaten verfeinert mit weißem Balsamico	
Burrata on avocado flavoured with white balsamico and Sicilian cherry tomatoes	
Buratta op avocado gekruid met witte balsamico Siciliaanse cherry tomaatjes	

Main Course / Plato Principale

Pappardelle "à la chef" en salsa de pimiento rojo con pulpo y calamar a la plancha	16,50 €
Pappardelle "à la chef" mit Pulpo und gebratenem Calamari in roter Paprikasauce und Brokkoli	
Pappardelle "à la chef" with octopus, fried calamari in red pepper-sauce with	
Pappardelle "à la chef" met octopus, met gebakken calamari in rode pepersaus	
Risotto de berro con pipas de girasol, manchego fresco y setas del mercado en tempura	14,50 €
Kresserisotto mit Sonnenblumenkernen, Manchego Fresco und in Tempura geb. Pilzen vom Markt	
Risotto with cress and sunflower seeds, Manchego Fresco in tempura with mushrooms	
Risotto met tuinkers en zonnebloem pitten, Manchego Fresco in tempura met paddestoelen	

Atún con sandía glaseada sobre pepino con sésamo negro y tagliatelle de arroz 23,00 €
 Thunfischsteak auf Wassermelonen Glace mit gebeizter Gurke, schw. Sesam & Reis-tagliatelle
 Tuna steak with watermelon and pickled cucumber with black sesame & rice-tagliatelle
 Tonijn steak met watermeloen, augurk, zwarte sesam & rijst-tagliatelle

Dorada al horno guarnición de tomate cherry salteado, alcaparra, chalotes y patatas 17,50 €
 Dorade à la Mama mit Kapern dazu Minikartoffeln aus dem Ofen und sautierte Kirschtomaten
 Dorada "mother's kitchen" with capern, mini potatoes from the oven with sautéed cherry tomatoes
 Dorade à la mama met kappertjes, mini-aardappeltjes uit de oven en gebakken cherrytomaatjes

Rodaballo a la plancha con apio salteado, esparrago verde y mango con salsa de tomatillo 29,00 €
 Steinbutt gebraten auf sautiertem, geeistem Fenchel an grünem Spargel & Mango mit Tomatillo salsa
 Roasted turbot on seared, iced fennel with green asparagus and mango with Tomatillo "salsa"
 Geroosterde tarbot op gebraden, ijskoude venkel, groene asperges en mango met Tomatillo salsa

Pechuga de pollo ibicenco en salsa de jerez, risotto de chorizo y romesco y pimientos padrón 17,00 €
 In Sherry marinierte ibizenk. Hähnchenbrust auf Romesco-Chorizo-Risotto & Pimientos de Padron
 Ibizencan chicken breast marinated in Sherry on romesco-chorizo-risotto with pimientos de padron
 In sherry gemarineerde kippen borstfilet vanuit Ibiza op romensco-chorizo-risotto met pimientos de padron

Solomillo de ternera sobre puré, col roja a la parilla y verdura con ligera salsa de whisky 28,50 €
 Rinder Filet Steak auf geräuchertem Püree, geröstetem Rotkohl & Gemüse an leichter Whiskey Jus
 Beef-steak onpurée roasted red cabbage and vegetables with soft whiskey jus
 Rundersteak oppurree, geroosterde rode kool en groenten met zachte wiskey jus

Carré de cordero con garbanzos y habitas salteadas y salsa de yogurt y menta 24,00 €
 Pikantes Lammkarree auf Kichererbsensalat und sautierten Habitas mit Joghurt – Minz – Soße
 Spicy rack of lamb with marinated Bulgur salad and seared habitas with yoghurt-mint-sauce
 Pittige lamsrack met gemarineerde bulgur salade en aangebraden habitats met yoghurt-mint-saus

Nuestros postres / Our desserts

<p>Helado de coco sobre carpaccio de piña y baïsser de menta Kokoseis auf hauchdünner Ananas mariniert und Minz-Baiser Coconut ice cream marinated on pineapple and mint-baiser Kokosnoot ijs op gemarineerde ananas en mint-basier</p>	<p>7,50 €</p>
<p>Panna Cotta de tee masala con ensalada de higos y almendras Panna cotta aus Masala Tee auf Feigen-Mandel-Grapefruit Salat Masala tea panna cotta with fig-almond-grapefruit-salad Panna cotta van Masala thee met vijgen-amandel-grapefruit salade</p>	<p>9,50 €</p>
<p>Parfait de chocolate y café con corazón de frambuesa y galleta crujiente Schokoladen Parfait Schnitte mit Mokka und Himbeere auf Knusperboden Chocolate parfait with mocha and raspberry on a crunchy base Plak bevroren chocolate parfait met frambozen op een knapperige bodem</p>	<p>9,50 €</p>
<p>Tarta de praliné con helado de crema de cereza y melocotón marinado Nougat-Tarte mit Kirschrahmeis und mariniertem Pfirsich Nougat-tart with cherry-cream-ice and marinated peach Noga taart met kersenijs en gemarineerde perzik</p>	<p>9,50 €</p>

Snacks

Hamburguesa Pura Vida con pimiento asado, rucola, manchego cruso y patatas steak house 13,50 €

Pura Vida Burger mit geschmorter roter Paprika, Ruccola und Manchego Crudo mit Steakhouse Pommes

Pura Vida Burger with stewed red-pepper, ruccola, manchego crudo and steakhouse fries

Pura Vida Burger met gestoofde rode peper, ruccola, manchego crudo en steakhouse frietjes

Pita de amapola rellena de atún marinado a la asiática con rabanito y espinaca baby 14,50 €

Mohnpita gefüllt mit asiatisch mariniertem Tunfisch, Radieschen und Baby Spinat

Pita with poppy seeds filled with Asian-marinated tuna, radish and baby spinach

Pita met maanzaad gevuld met Aziatisch gemarineerde tonijn, radijs en baby spinazie

Crujinetes de wantan rellenos de solomillo de ternera, aguacate, chili y feta con tomate 14,50 €

Spicy crunchy Wantonkissen gefüllt mit Rinderfilet, Avocado, Chili, Feta an Tomaten Paprika Rellich

Spicy crunchy wantons filled with beef, avocado, chilli and feta-cheese, tomato pepper rellich

Spicy knapperige wantons gevuld met rundvlees, avocado, chili en feta, met tomaat-paprika rellich