

pura vida



“One can not  
think well,  
love well,  
sleep well,  
if one has not dined well”  
Virginia Wolf



## PURA VIDA MENU 2018

### MENU DE OSTRAS / OYSTER MENU / AUSTERN MENU / OESTERMENU

Al natural con limón, pimienta rosa y tabasco al lado	3,50 €/und.
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Classic oysters: with lemon, rose pepper &amp; fiery Tabasco side</li> <li>* Austern klassischer Art: mit Zitrone, rosanem Pfeffer &amp; feurigem Tabasco extra</li> <li>* De oesterklassieker: met citroen, rode peper &amp; een pittige Tabasco-saus</li> </ul>	
Estilo thai con Siriracha picante, glaseado de soja y brotes de cilantro	4,50€/und.
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Spicy Thai: with hot Siracha sauce, soy glaze &amp; coriander sprouts</li> <li>* Thailändischer Art: mit scharfer Siracha Sauce, Sojaglasur &amp; Koriandersprossen</li> <li>* De pittige Thai: met hete Siracha-saus, sojaglazuur &amp; korianderspruitjes</li> </ul>	
Tropical Pura Vida con leche de tigre de coco y kumquats	4,50€/und.
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Tropical Pura Vida: Tiger coconut milk &amp; fruity kumquat coating</li> <li>* Tropische Pura Vida Art: Tiger &amp; fruchtigem Kumquat-Überzug</li> <li>* Tropische Pura Vida: met Tiger-kokosmelk &amp; fruitige kumquat-laag</li> </ul>	
Ahumada al carbón con mantequilla de jengibre	6,00€/und.
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Flame grilled: grilled oysters with smoked butter &amp; ginger</li> <li>* Die flambierte Art: Austern vom Grill mit geräucherter Butter &amp; Ingwer</li> <li>* Geflambeerd: gegrilde oesters met gerookte boter &amp; gember</li> </ul>	
En tempura con alga Wakame y caviar de trucha	6,00€/und.
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Tempura Style: with Wakame seaweed &amp; trout caviar</li> <li>* Tempura Style: mit Wakame Seegras &amp; Forellenkaviar</li> <li>* Tempura-stijl: met wakame zeegras &amp; forelkaviaar</li> </ul>	
Ostras con caviar (6 ostras & 15g caviar)	65,00€
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Oysters with caviar (6 oysters &amp; 15g caviar)</li> <li>* Austern mit Kaviar (6 Austern &amp; 15g Kaviar)</li> <li>* Oesters met kaviaar (6 oesters &amp; 15g kaviaar)</li> </ul>	

**ENTRANTES & ENSALADAS / STARTERS & SALADS /  
VORSPEISEN & SALATE / VOORGERECHTEN & SALADES**

Tartar cremoso de ternera angus con ensalada de berros picantes y anacardos tostados 18,00€

- \* Creamy angus beef tartar with a watercress salad & roasted cashew nuts
- \* Cremiges Tartar vom Black Angus Beef mit einem Brunnenkressesalat & gerösteten Cashewnüssen
- \* Romige tartaar van rundvleees met een waterkers salade & geroosterde cashewnoten

Tataki de lubina a la llama con verduritas encurtidas y ensalada de algas 18,00€

- \* Flambéed sea bass Tataki with pickled vegetables & seaweed salad
- \* Flambiertes Seebarsch-Tataki mit eingelegtem Gemüse & Algensalat
- \* Geflambeerde zeebaars-tataki met ingelegde groenten & zeewiersalade

Nigiris a la llama de gamba roja y causa limeña con mayonesa japonesa y brotes de cilantro (6 Und.) 21,00€

- \* Flambéed Nigiris with red prawns, Japanese mayonnaise and coriander sprouts (6 pcs.)
- \* Flambierte Nigiris mit roten Garnelen, japanischer Mayonnaise und Koriandersprossen (6 Port.)
- \* Geflambeerde Nigiri's met rode garnalen, Japanse mayonaise & korianderspruitjes (6 st.)

Calamar frito con alioli de azafrán y lima fresca 14,00€

- \* Deep fried calamari with saffron alioli and fresh lime
- \* Frittierte Calamari mit Safran-Alioli und frischer Limette
- \* Gefrituurde inktvisringen met alioli van saffraan en verse limoen

Zamburiña gallega a la plancha con leche de tigre y caviar de trucha 18,00€

- \* Galician baby scallop in tiger milk and trout caviar
- \* Galizische Baby-Jakobsmuschel in Tigermilch und Forellenkaviar
- \* Galisische baby-Jakobsschelp in tijgermelk en forelkaviaar

Ensalada de pollo thai con noodles de soja, mango picante, cacahuetes, 17,00€  
 hojas de cilantro fresco y tirabeques crujientes y germinados

- \* Thai style chicken salad with soya noodles, spicy mango, peanuts, fresh coriander, crispy & sprouting peas
- \* Hähnchensalat nach thailändischer Art mit Sojanudeln, pikanter Mango, Erdnüssen, frischem Koriander, knackigen & sprießenden Erbsen
- \* Thaise kipsalade met soja noedels, pittige mango, pinda's, verse koriander en ontkiemde doperwten

Poké de salmón teriyaki con Quinoa, aguacate, brotes frescos, germinados 16,00€  
 de soja y vinagreta de curry rojo y coral

- \* Salmon "Poke Bowl" - quinoa, salmon teriyaki tartar, avocado, fresh sprouts, soybean sprouts, crispy onion topping and red curry & coral dressing
- \* Lachs "Poke Bowl" - Quinoa, Lachs-Teriyaki-Tartar, Avocado, frischen Sprossen, Sojasprossen, Dressing aus rotem Curry und Korallen- & knackigem Zwiebel-Topping
- \* Zalm "Poke Bowl" - quinoa, zalm teriyaki tartaarsaus, avocado, verse spruitjes, Sojo spruitjes, een topping van knapperige ui & Dressing aus rotem Curry und Korallen

Burrata con tomates estofados, ensalada de rúcola y pesto de pistacho 16,00€

- \* Burrata with stewed tomato, rocket salad and pistachio pesto
- \* Burrata mit geschmorten Tomaten, Rucolasalat und Pistazienpesto
- \* Burrata met gestoomde tomaten rucolasalat en pistache-pesto

**CARNE, PESCADO y MAS / FISH, MEAT & MORE /  
FISCH, FLEISCH & MEHR / VIS, VLEES & MEER**

Raviolis caseros de langostinos y seta shitake, salsa de mantequilla especiada y tomatitos confitados 17,00€

- \* Home-made ravioli with a filling of prawns & shiitake mushroom topped with spicy butter sauce and candied baby tomatoes
- \* Hausgemachte Raviolis mit einer Füllung aus Garnelen & Shiitake Pilzen mit würziger Buttersauce übergossen und kandierten Babytomaten
- \* Zee-ravioli gevuld met garnalen & shiitake paddestoelen, pittige botersaus en geconfijte tomaatjes

Calamar del mediterráneo a la plancha con verduritas salteadas y ensalada verde 22,00€

- \* Mediterranean style calamari with sautéed vegetables and green salad
- \* Calamari nach mediterraner Art mit gegrilltem Gemüse & knackigem grüner Salat
- \* Mediterraanse inktvisringen met gezouten groenten en een knapperige groene salade

Salmón glaseado con teriyaki de piña, tirabeques salteados y arroz basmati 19,00€

- \* Salmon in pineapple teriyaki glaze, sautéed snow peas & basmati rice
- \* Lachs in Ananas-Teriyaki-Glasur, gegrillten Zuckerschoten & Basmatireis
- \* Zalm in ananas-teriyakiglazuur, gezouten peultjes & basmatirijst

Pechuga de pollo confitada en mantequilla de hierbas y frutos secos con puré de boniatos asados y tempura flor de calabacín 18,00€

- \* Chicken breast fillet in herb butter and nut marinade with roasted sweet potato mash and courgette blossom in tempura
- \* Hühnerbrustfilet in Kräuterbutter- Nussmarinade mit Püree aus gerösteten Süßkartoffeln & Zucchini Blüten-Tempura
- \* Kippenborst gemarineerd in kruidenboter & noten met puree van geroosterde zoete aardappelen en tempura van courgettebloemen

Solomillo de ternera angus en su jugo trufado con verduritas salteadas y patatas fritas caseras 32,00€

- \* Beef filet with sautéed vegetables in their own truffle juice & homemade fried potatoes.
- \* Rinderfilet gebratenem Gemüse im eigenen getrüffeltem Saft & hausgemachten frittierten Kartoffeln.
- \* Runderfilet met gezouten groenten, in eigen saus & huisgemaakte gefritourde aardappelen

Dorada a la plancha con salsa de pimientos dulces y guarnición payesa o ensalada de tomates 22,00€

- \* Grilled dorada with a mellow paprika sauce and Ibiza Style fried potato side or tomato salad
- \* Dorade vom Grill mit einer lieblichen Paprikasauce und Ibizenkische Beilage aus frittierten Kartoffeln oder Tomatensalat
- \* Gegrilde dorade met een milde paprikasaus en gefritourde aardappelen of tomatensalade

Arroz caldoso con bogavante 32,00€

- \* Creamy rice stew with fresh lobster
- \* Cremiger Reiseintopf mit frischem Hummer
- \* Romige rijststooftpot met verse kreeft

Langosta // Bogavante nacional "al gusto" asada en su caparazón o salteada con jengibre estilo oriental 149,00 €/kg o 90,00 €/kg

- \* Spiny lobster or Lobster "al gusto" cooked in the shell or sautéed with ginger oriental style
- \* Languste // nationaler Hummer je nach Geschmack gekocht oder gebraten mit Ingwer
- \* Langoest // Kreeft "al gusto" gekookt of gebakken met gember oriëntaalse stijl

## GUARNICIONES / SIDE DISHES / BEILAGEN / BIJGERECHTEN

Ración de patatas fritas caseras	6,00€
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Portion of homemade fried potatoes</li> <li>* Portion hausgemachte frittierte Kartoffeln</li> <li>* Portie huisgemaakte gefritourde aardappelen</li> </ul>	
Guarnición payesa (patatas fritas caseras con pimientos, ajo y cebolla)	9,00€
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Portion of homemade fried potatoes with green peppers, garlic &amp; onion</li> <li>* Portion hausgemachter frittierte Kartoffeln mit Paprika, Knoblauch &amp; Zwiebel</li> <li>* Portie huisgemaakte gefritourde aardappelen met paprika, knoflook en ui</li> </ul>	
Parillada de verduras con salsa romesco	9,00€
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Grilled vegetables with spicy Romesco sauce (red sauce from Catalonia contains nuts)</li> <li>* Gegrilltes Gemüse mit würziger Romescosauce (würzige Sauce aus Katalonien enthält Nüsse)</li> <li>* Gegrilde groenten met pittige Romesco-saus (pittige saus uit Catalonië met noten)</li> </ul>	
Ensalada de tomate ibicenco con cebolleta fresca (&atún)	8,00€/14,00€
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ibizan tomato salad with spring onion (and tuna)</li> <li>* Ibizenkischer Tomatensalat mit Frühlingszwiebel (und Thunfisch)</li> <li>* Ibiçaanse tomatensalade met lente-ui (en tonijn)</li> </ul>	
Aguacate a la plancha con pico de gallo	8,00€
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Grilled avocado with a fresh, spicy tomato &amp; onion sauce</li> <li>* Gegrillte Avocado mit einer frischen, würzigen Sauce aus Tomaten &amp; Zwiebeln</li> <li>* Gegrilde avocado met een frisse, pittige tomaat-uiensaus</li> </ul>	

**DULCES y POSTRES / SWEETS & DESSERTS /  
SÜSSES & NACHTISCH / ZOET & NAGERECHTEN**

Tarta de 3 chocolates con salsa de cacao, naranja y frambuesas con pimienta 10,00€

- \* Triple chocolate cake with cacao, peppered orange & raspberries sauce
- \* Dreifacher Schokoladenkuchen mit einer Kakao, gepfeffelter Orange-Himbeersauce
- \* Chocoladecake van drie soorten chocola met cacaosaus en aardbeien

Torrija de coco y vainilla con helado de maracuyá 9,00€

- \* French coconut-vanilla toast with refreshing passion fruit ice cream
- \* Kokosnuss-Vanille arme Ritter mit erfrischendem Maracujaeis
- \* Kokos-Vanille wentelteefjes met passievrucht-ijs

Tarta de queso al horno con sirope de arce, arándanos frescos y helado de yogur 8,00€

- \* Baked cheesecake with maple syrup, fresh blueberries and yoghurt ice cream
- \* Käsekuchen mit Ahornsirup, frischen Blaubeeren & Joghurteis
- \* Kwarktaart met ahornsiroop, verse blauwe bessen en yoghurt-ijs

Sopa de chocolate blanco con lima, chili fresco y lavanda, caramelizado de plátano y fresas y bizcocho de yogur y limón 8,00 €

- \* White chocolate soup with lime, fresh chilli and lavender, caramelised banana, strawberries & yogurt lime sponge
- \* Weiße Schokoladensuppe mit Limette, frischem Chili und Lavendel, karamellisierter Banane, Erdbeeren & Joghurt und Limettenbisquit
- \* Witte chocoladesoep met limoen, verse chili en lavendel, gekarameliseerde banaan, aardbeien & bisquit met yoghurt en limoen



## MENU DE NINOS / KIDS MENU / KINDER MENU / KINDER MENU

Pasta Napolitana salsa tomate o mantequilla	8,00 €
* Pasta with tomato sauce or butter	
* Pasta Tomatensauce oder Butter	
* Pasta Tomatensaus of boter	
Nuggets de Pollo con patatas fritas caseras	8,00 €
* Chicken nuggets with homemade fried potatoes	
* Chicken nuggets mit hausgemachte frittierte Kartoffeln	
* Kip nuggets met huisgemaakte gefritourde aardappelen	
Hamburguesa con queso y patatas fritas caseras	8,00 €
* Cheeseburger with homemade fried potatoes	
* Cheeseburger mit hausgemachte frittierte Kartoffeln	
* Cheeseburger met huisgemaakte gefritourde aardappelen	
Pescado al vapor, arroz blanco y verduras	12,00 €
* Steamed fish, white rice and veggies	
* Fischfilet, Reis und Gemüse	
* Gestoomde vis, witte rijst en groenten	
Filete de ternera a la plancha con puré de patatas	18,00 €
* Grilled beef fillet with mashed potatoes	
* Filetsteak mit Kartoffelpüree	
* Filet steak met aardappelpuree	