

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 CAVIAR / CAVIAR MENU / KAVIAR MENÜ / KAVIAAR MENU**

Imperial Gold Caviar	30g	40,50 €/und
Imperial Gold Caviar	50g	60,00 €/und.
Beluga Amur Caviar	30g	63,50 €/und.
Beluga Amur Caviar	50g	102 €/und.

Caviar servirmos encima hielo picado, sandwich de pan centeno integral y mantequilla, nata agria, challota picada, yema picado, clara de huevo picado

Caviar es calidad "A", malossol, de Iran

Caviar served on top crushed ice, wholegrain rye bread and butter sandwich, sour cream, chopped challoas, chopped yolk, chopped egg white

Caviar is "A" quality, malossol, from Iran

Kaviar servieren wir auf zerstoßenem Eis, Pumpernickel-Butterschnitte, Sauerrahm, gehackten Schalloten, gehacktem Eigelb, gehackten Eiweiss

Kaviar ist "A" Qualität, malossol, von Iran

Kaviaar geserveerd op gemalen ijs, volkoren roggebrood met boter sandwich, crème fraîche, gehakte challoas, gehakte dooier, gehakt eiwit

Kaviaar is "A" kwaliteit, malossol, uit Iran

MENU DE OSTRAS / OYSTER MENU / AUSTERN MENU / OESTERMENU

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

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

Steak tartare con yema de huevo a baj temperatura,
huevas de mostaza acompañado de pan brioche tostado 18,00€

- * Classic steak tartare with low temperature cooked egg yolk, mustard roe and brioche
- * Klassisches Steak Tartare mit Niedertemperatur gegartem Eigelb, Senfrogen und Brioche
- * Klassieke steak tartaar met bij lage temperatuur gekookte eierdooiers, mosterd en brioche

Ceviche de Lubina con aguacate picado y maiz tosado 18,00€

- * Sea bass ceviche with chopped avocado and toasted sweet corn
- * Wolfsbarsch Ceviche mit gehackter Avocado und getostetem Mais
- * Zeebaars ceviche met gehakte avocado en geroosterde maïs

Ensalada de sandía con queso de cabra y polvo de bacon 14,00€

- * Watermelon salad with goat cheese and bacon powder
- * Wassermelonensalat mit Ziegenkase und Speckpulver
- * Watermeloen salade met geitenkaas en spekpoeder

Zamburiña gallega a la plancha con vinagreta de miso y yuzu 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

Gamba roja al sal con mayonesa de citricos 36,00€

- * Red prawns cooked on rough salt with citric mayonnaise
- * Rote Garnelen auf groben Salz gegart mit Zitrus Majonnaise
- * Rode garnalen gekookt op ruw zout met citroenmayonaise

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 & Zuckerschoten
- * Thaise kipsalade met soja noedels, pittige mango, pinda's, verse koriander en ontkiemde doperwten

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

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

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

Risotto de gamba roja y azafrán ligado con mantequilla de limón 21,00€

- * Red prawn and saffron risotto bounded with lemon butter
- * Risotto mit roten garnelen und Safran gebunden mit Zitronenbutter
- * Risotto met rode garnalen en safraan gebonden met citroenboter

Calamar del mediterráneo a la plancha con habas edamame 22,00€
 y tirabeques salteados acompañado de caldo dashi

- * Mediterranean style calamari with edamame and and snow peas served with dashi broth
- * Calamari nach mediterraner Art mit Edamame und Zuckerschoten serviert mit Dashi bruhe
- * Calamares naar mediterrane stijl met edamame en peultjes geserveerd met dashibouillon

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€

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

Solomillo de ternera angus en su jug, crema de boleteus y graten de patata trufado 32,00€

- * Beef filet with sautéed vegetables in their own truffle juice & truffle potato gratin
- * Rinderfilet gebratenem Gemüse im eigenen getrüffeltem Saft & Trüffel-kartoffelgratin.
- * Runderfilet met gezouten groenten in eigen saus & truffel aardappelgratin

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 gefrituurde aardappelen of tomatensalade

Arroz caldoso con bogavante 32,00€ p.p. / min 2 pax

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

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

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

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

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

SNACKS

<p>La hamburguesa de Pura Vida</p> <ul style="list-style-type: none"> * The Pura Vida burger * Der Pura Vida Hamburger * De Pura Vida burger 	<p>16,00€</p>
<p>Patata bravas a la Fran</p> <ul style="list-style-type: none"> * Portion of homemade fried potatoes * Portion hausgemachte frittierte Kartoffeln * Portie huisgemaakte gefrituurde aardappelen 	<p>6,00€</p>
<p>Calamar frito con alioli de azafrán y lima fresca</p> <ul style="list-style-type: none"> * 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 	<p>14,00€</p>
<p>Flor de calabacin con pato en tempura</p> <ul style="list-style-type: none"> * Tempura baked zucchini blossom with duck * In Tempurateig gebackene Zucchiniblüte mit Ente * Tempura gebakken courgettebloesem met eend 	<p>12,00€</p>
<p>Croquetas Pura Vida</p> <ul style="list-style-type: none"> * Croquettes * Kroketten * Kroketten 	<p>9,00€</p>

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

Bownie de chocolate con helado de vainilla y rocas de yogurt 10,00€

- * Brownie with vanilla ice cream and yogurt rocks
- * Brownie mit Vanilleeis und Joghurt
- * Brownie met vanille-ijs en yoghurt

Milhojas de manzana confitada y helado de canela 7,00€

- * Mille feuille of confited apples and cinnamon ice cream
- * Mille feuille vom konfiertem Apfel und Zimteis
- * Mille feuille van geconfijte appels en kaneelijs

Tarta de queso con fresas a la pimienta y frutos rojos 8,00€

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

Fruit platter 14,00€

- * Variation of seasonal fruit
- * Variation von saisonalen Früchten
- * Variatie van seizoensvruchten

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 met 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 gefrituurde aardappelen	
Hamburguesa con queso y patatas fritas caseras	8,00€
* Cheeseburger with homemade fried potatoes	
* Cheeseburger mit hausgemachte frittierte Kartoffeln	
* Cheeseburger met huisgemaakte gefrituurde 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	

