

pura vida



*“One should offer the body something good,
so that soul feels like living in it”* Winston Churchill



PURA VIDA MENU 2021

MENU DE CAVIAR / CAVIAR MENU / KAVIAR MENÜ / KAVIAAR MENU



Caviar Per Sé BAERII Gold	30g	85,00 €
Caviar Per Sé BAERII Gold	50g	140,00 €

- * Caviar servido con blinis, nata agria, challota picada, yema picado, clara de huevo picado
- * Caviar served with blinis, sour cream, chopped challotas, chopped yolk, chopped egg white
- * Kaviar servieren wir mit Blinis, Sauerrahm, gehackten Schalloten, gehacktem Eigelb & Eiweiss Austern mit Kaviar
- * * Kaviaar geserveerd op gemalen ijs, crème fraîche, gehakte challotas, gehakte dooier & eiwit

Ostras con Per Sé Gold Caviar (6 ostras & 30g caviar)	95,00 €
--	---------

- * Oysters with caviar (6 oysters & 30g caviar)
- * Austern mit Kaviar (6 Austern & 30g Kaviar)
- * Oesters met kaviaar (6 oesters & 30g kaviaar)

MENU DE OSTRAS / OYSTER MENU / AUSTERN MENU / OESTERMENU

Al natural con lima, pimienta rosa y tabasco al lado 4,50 €/und.

- * 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 5,50 €/und.

- * Spicy Thai: with hot Sriracha sauce, soy glaze & coriander sprouts
- * Thailändischer Art: mit scharfer Sriracha Sauce, Sojaglasur & Koriandersprossen
- * De pittige Thai: met hete Sriracha-saus, sojaglazuur & korianderspruitjes

Tropical Pura Vida con leche de tigre de mango y maracuya 5,50 €/und.

- * Tropical Pura Vida: Tiger milk & mango and maracuya
- * Tropisch Pura Vida Art: "Tiger Milch" & Mango-Maracuya
- * Tropische Pura Vida: met Tijger-kokosmelk & mango-maracuya-laag

**PARA EMPEZAR o COMPARTIR / TO START WITH or TO SHARE /
ZUM BEGINNEN oder TEILEN / OM TE BEGINNEN of OM TE DELEN**

Langostinos a la plancha	24,00€
<ul style="list-style-type: none"> * Grilled prawns * Gegrillte Garnelen * Gegrilde garnalen 	
Ceviche de Lubina con tartar de aguacate y choclo tostado	23,00 €
<ul style="list-style-type: none"> * Sea bass ceviche with avocado tartare and toasted sweet corn * Wolfsbarsch Ceviche mit Avocado Tartar und getoastetem Mais * Zeebaars ceviche met avocado tartare en geroosterde maïs 	
Brocheta de pulpo con papas arrugadas y mojo verde	18,00 €
<ul style="list-style-type: none"> * Octopus skewer with wrinkled potatoes and green mojo * Oktopus-Spieß mit „Kartoffeln in Salzkruste“ und grüner Mojo-Sauce * Octopusbrochette met gerimpelde aardappelen en groene mojo-saus 	
Calamar frito con alioli de azafrán y lima fresca / salteado ajo perejil	17,00 €
<ul style="list-style-type: none"> * Deep fried calamari with saffron alioli and fresh lime / sautéed with parsley * Frittierte Calamari mit Safran-Alioli und frischer Limette / sautiert mit Knoblauch und Petersilie * Gefrituurde inktvisringen met alioli van saffraan en verse limoen / gebakken knoflook peterselie 	
Mejillones al vapor / marinera	17,00 €
<ul style="list-style-type: none"> * Mussels in white wine or in tomato sauce * Muscheln in Weißwein oder Tomatensauce * Mosselen in witte wijn of in tomatensaus 	
Gambas al ajillo	18,00 €
<ul style="list-style-type: none"> * Prawns in garlic oil * Garnelen in Knoblauchoel * Garnalen in knoflook olie 	
Poké de salmón teriyaki con Quinoa, aguacate, brotes, germinados de soja y vinagreta de curry rojo	19,00€
<ul style="list-style-type: none"> * "Poke Bowl" with salmon teriyaki tartar, quinoa, avocado, sprouts, crispy onion topping and red curry dressing * "Poke Bowl" mit Lachs-Teriyaki-Tartar, Quinoa, Avocado, Sprossen, knusprigen Zwiebeln & rotem Curry Dressing * "Poke Bowl" met zalm teriyaki tartaar, quinoa, avocado, spruitjes, krokante uitjes & rode curry dressing 	

Jamón Iberico (90gr) con pan cristal y tomate 26,00 €

- * Cured Iberian premium ham (90gr) with crispy bread and tomato
- * Iberischer premium Schinken (90gr) knuspriges Brot und Tomaten
- * Iberische premium ham (90gr) met krokant brood en tomaat

Nuestra Causa limeña con Pollo 18,00 €

- * Our Causa limeña with chicken
- * Unsere Causa limeña geschichtet mit Hühnchen
- * Onze Lima Causa gevuld met kip

Alitas de pollo payes con salsa picante 16,00 €

- * Ibizan chicken wings with hot dip
- * Ibizenkischer Hähnchenflügel mit pikantem Dip
- * Onze Betaalt kippenvleugels met pikante saus

Ensalada de pollo thai con noodles de soja, mango picante, cacahuetes, 19,00€
hojas de cilantro fresco y tirabeques crujientes y germinados

- * Thai style chicken salad with soya noodles, spicy mango, peanuts, fresh coriander, crispy & sprouting peas
- * Thaisalat mit geräucherter Hühnchenbrust, Sojanudeln, pikanter Mango, Erdnüssen, Koriander & Zuckerschoten
- * Thaise kipsalade met soja noedels, pittige mango, pinda's, verse korianderen ontkiemde doperwten

EXTRAS & GUARNICIONES / EXTRAS & SIDE DISHES / EXTRAS & BEILAGEN / EXTRAS & BIJGERECHTEN

Patatas fritas con parmesano / parmesano 6,00 €

- * French fries with parmesan
- * Pommes Frites mit Parmesan
- * Frietjes met parmezaan

Ensalada de tomate ibicenco y cebolleta fresca / & ventresca de atún 12,00€ / 17,00 €

- * Ibizan tomato salad with spring onion (and tuna belly)
- * Ibizenkischer Tomatensalat mit Frühlingszwiebel (und Thunfischbauch)
- * Ibiçaanse tomatensalade met lente-ui (en tonijn buik)

**DEL MAR y DE LA TIERRA / FROM THE SEA & THE LAND /
VOM MEER & VOM LAND / VAN DE ZEE en HET LAND**

Lomo alto (350g) con guarnición payesa y chimichurri 36,00 €

- * Entrecote from the prime rib with roasted potatoes "payesa" style and Chimichurri
- * Entrecote von der Hochrippe (350g) mit ibizenkischen Kartoffeln und Chimichurri
- * Hoge lende (350 g) met boerengarnituur en chimichurri

La hamburguesa de Pura Vida con cheddar y patatas fritas 18,00€

- * The Pura Vida burger with cheddar cheese and french fries
- * Der Pura Vida Hamburger mit Cheddar-Käse und pommes frites
- * De Pura Vida burger met cheddarkaas en frietjes

Paletilla de cordero en su jugo con guarnición payesa 26,00 €

- * Lamb shoulder in its own juice with rustic side of roasted potatoes "payesa" style
- * Lammschulter im eigenen Sud mit rustikaler Beilage aus frittieren Kartoffelscheiben und Pimientos Padron
- * Lamsschouder in eigen sap mt boerengarnituur

Bogavante nacional "al gusto" asada en su caparazón o salteada con jengibre estilo oriental 120,00 €/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

Arroz meloso a la marinera / con bogavante 23,00€ / 36,00€ p.p. (min 2 pax)

- * Traditional creamy rice with seafood / fresh lobster
- * Traditioneller cremiger Reis mit Meeresfrüchten / frischem Hummer
- * Traditioneel romige rijst met zeevruchten / verse kreeft

Tagliatelle con almejas y hierbas frescas 26,00€

- * Tagliatelle with clams and fresh herbs
- * Tagliatelle mit Venusmuscheln und frischen Kräutern
- * Tagliatelle met mosselen en verse kruiden

Lubina a la sal con guarnición payesa o ensalada de tomate	58,00 € / kg
<ul style="list-style-type: none"> * Whole seabass baked in salt with tomato salad or Ibiza fried potatoes with Pimientos Padron * Ganzer Wolfsbarsch in Salzmantel mit Tomatensalat oder ibizenkischen fritierten Kartoffeln mit Pimientos Padron * Hele zeebaars gebakken in zout met tomatensalade of gefrituurde aardappelen met pimientos padron 	
Salmón glaseado con teriyaki de piña y wok de arroz y verduras	21,00 €
<ul style="list-style-type: none"> * Salmon in pineapple teriyaki glaze and wok rice with vegetables * Lachs in Ananas-Teriyaki-Glasur mit Wok Reis mit Gemüse * Zalm in ananas-teriyakiglazuur Wok rijst met groenten 	
Filete de lubina con carpaccio de calabacín e hinojo salteado	26,00 €
<ul style="list-style-type: none"> * Seabass filet with zucchini carpaccio and sautéed fennel * Wolfsbarschfilet mit Zuchini Carpaccio und sautiertem Fenchel * Zeebaarsfilet met carpaccio van courgette en gebakken venkel 	

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

Tarta de 3 chocolates con helado de nata	12,00 €
<ul style="list-style-type: none"> * Three chocolate cake with cream ice cream * Dreierlei Schokoladenkuchen mit Sahneeis * Drie chocoladetaart met roomijs 	
Tarta de queso New York cheesecake con frutos rojos	10,00 €
<ul style="list-style-type: none"> * New York cheesecake with red berries * New York Käsekuchen mit rote Beeren * New York cheesecake met rode bessen 	
Torija de coco con helado de yogurt	9,00 €
<ul style="list-style-type: none"> * French coconut toast with yogurt ice cream * Kokosnuss arme Ritter mit Joghurteis * Kokos wentelteefjes met yoghurtijs 	

**PARA LOS PEQUES / FOR THE LITTLE ONES / FÜR UNSERE KLEINEN /
VOOR DE KLEINTIJES**

Pasta con salsa de bolognesa o mantequilla con parmesano 11,00 €

- * Pasta with bolognese or butter with parmesan
- * Pasta Bolognese oder Butter mit Parmesan
- * Pasta met bolognese of boter en parmesan

Nuggets de Pollo con patatas fritas caseras 9,50 €

- * Chicken nuggets with homemade french fries
- * Chicken nuggets mit hausgemachte frittierte Kartoffeln
- * Kip nuggets met huisgemaakte gefrituurde aardappelen

Hamburguesa con queso y patatas fritas caseras 12,00 €

- * Cheeseburger with homemade french fries
- * Cheeseburger mit hausgemachte frittierte Kartoffeln
- * Cheeseburger met huisgemaakte gefrituurde aardappelen

Pescado al la plancha, arroz blanco y verduras 14,00 €

- * Steamed fish, white rice and veggies
- * Fischfilet, Reis und Gemüse
- * Gestoomde vis, witte rijst en groenten