



RESTAURANTE



# ENSALADAS · SALADS

## SALADES · SALATE

ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, VENTRESCA Y MEZCLUM   16,50€

**Avocado salad, tomato, tuna ventresca and lettuce mézclum** · Salade van avocado, tomaat, tonijnbuik en gemengde bladgroenten · **Salat aus Avocado, Tomaten, Thunfischbauch und gemischtem Grünzeug** · Salade d'avocat, tomate, ventre de thon et mesclun

ENSALADA CAPRESE CON TOMATES PREMIUM, MOZARELLA DE BÚFALA, POLVO DE JAMÓN, PESTO DE PISTACHOS Y HELADO DE MANZANA VERDE     15,00€

**Caprese salad with premium tomatoes, buffalo mozzarella, ham powder, pistachio pesto, and green apple ice cream** · Caprese salade met premium tomaten, buffelmozzarella, hampoeder, pistachepesto en groene appelsijs **Caprese-Salat mit Premium-Tomaten, Büffelmozzarella, Schinkenspulver, Pistazienpesto und grünem Apfeleis Salade** · Caprese aux tomates de qualité supérieure, mozzarella de bufflonne, poudre de jambon, pesto de pistaches et glace à la pomme verte

ENSALADA TAILANDESA CON PAPAYA, RÚCULA, TIRABEQUES, BROTES DE SOJA, EDAMADES Y GAMBONES AL GRILL       15,50€

**Thai salad with papaya, arugula, snow peas, bean sprouts, edamame, and grilled prawns** · Thaise salade met papaja, rucola, sugarsnaps, taugé, edamame en gegrilde garnale · **Thai-Salat mit Papaya, Rucola, Zuckerschoten, Sojasprossen, Edamame und gegrillten Garnelen** · Salade thaïlandaise à la papaye, roquette, pois gourmands, germes de soja, edamames et crevettes grillées

ENSALADA DE PERA ASADA FOIE CON CANÓNIGOS, AVELLANAS CARAMELIZADAS, REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ Y LASCAS DE QUESO CURADO    14,50€

**Roasted pear and foie gras salad with lamb's lettuce, caramelized hazelnuts, Pedro Ximénez reduction, and shavings of aged cheese** · Salade met geroosterde peer en foie gras, veldsla, gekarameliseerde hazelnoten, Pedro Ximénez-reductie en schaafsel van oude kaas · **Salat mit gerösteter Birne und Foie gras, Feldsalat, karamellisierten Haselnüssen, Pedro-Ximénez-Reduktion und gehobeltem, gereiftem Käse** · Salade de poire rôtie et foie gras à la mâche, noisettes caramélisées, réduction de Pedro Ximénez et copeaux de fromage affiné

# ENTRANTES · STARTERS

## VOORGERECHTEN · VORSPEISEN

PAN CON NUESTRO TRIO DE SALSAS      3,00€

**Bread with our trio of sauces** · Brood met ons trio van sauzen · **Brot mit unseren drei Saucen** · Pain accompagné de notre trio de sauces

OSTRAS DE MARENNES OLÉRON (POR UNIDAD)  5,50€

**Oysters Les Huîtres (p. unit)** · Oesters van Marennes Oléron (per stuk) · **Austern Marennes Oléron (pro Stück)** · Huîtres de Marennes Oléron (par unité)

FLAMBEADO DE GAMBAS CON AJOS Y GUINDILLA   17,50€

**Flambéed prawns with garlic and chili pepper** · Geflambeerde garnalen met knoflook en chilipeper · **Flammierter Garnelen mit Knoblauch und Chili** · Crevettes flambées à l'ail et au chili

LINGOTE DE FOIE CON CREMA DE TURRON, PAN DE PASAS Y RON   9,00€

**Foie gras ingot with nougat cream, raisin bread and rum** · Foie gras met nougatcrème, rozijnenbrood en rum · **Foie-gras-Riegel mit Nougatcreme, Rosinenbrot und Rum** · Lingot de foie gras à la crème de nougat, pain aux raisins et rhum



**TARTAR DE SALMÓN CON REMOLACHA, SERVIDO CON SOPITA FRÍA DE PEPINO Y MANZANA VERDE** 🍷 🐟 🥗 14,00€

**Salmon tartare with beetroot, served with chilled cucumber and green apple soup** · Zalmtartaar met rode biet, geserveerd met gekoelde komkommer- en groene appelsoep · **Lachs-Tatar mit Roter Bete, serviert mit gekühlter Gurken-Apfel-Suppe** · Tartare de saumon à la betterave, servi avec une soupe froide de concombre et de pomme verte

**FOCACCIA DE BURRATA CON FRUTA FRESCA, PESTO VERDE, FRUTOS SECOS Y MIEL DE CAÑA** 🍷 🥗 🥜 🍯 15,00€

**Burrata focaccia with fresh fruit, green pesto, nuts, and cane honey** · Burrata focaccia met vers fruit, groene pesto, noten en rietsuikerhoning · **Burrata-Focaccia mit frischen Früchten, grünem Pesto, Nüssen und Rohrzuckerhoney** · Focaccia à la burrata, fruits frais, pesto vert, noix et miel de canne

**GAZPACHO DE CEREZAS CON REQUESÓN DE HIERBAS Y PAN PAPADUM CRUJIENTE (TEMPORADA)** 🍷 🥗 🍷 🥜 13,00€

**Cherry gazpacho with herb ricotta and crispy papadum bread (seasonal)** · Kersengazpacho met kruidenricotta en knapperig papadumbrood (seizoensgebonden) · **Kirsch-Gazpacho mit Kräuterricotta und knusprigem Papadum (saisonal)** · Gaspacho aux cerises, ricotta aux herbes et papadum croustillant (selon la saison)

**BUÑUELOS DE BACALAO (POR UNIDAD MINIMO 2 UNIDADES)** 🍷 🐟 3,00€

**Cod croquettes (p. Unit minimum 2 units)** · Kabeljauwbeignets (per stuk minimaal 2 stuks) · **Kabeljau-krapfen (pro einheit mindestens 2 einheiten)** · Dumplings du morue (par unité minimum 2 unités)

**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO SERVIDAS CON MAYONESA DE CEBOLLA ASADA (POR UNIDAD MINIMO 2 UNIDADES)** 🍷 🥗 🍷 2,90€

**Iberian ham croquettes served with roasted onion mayonnaise (p. Unit minimum 2 units)** · Iberische hamkroketten geserveerd met geroosterde uienmayonaise (per stuk minimaal 2 stuks) · **Iberische Schinken-Kroketten mit gerösteter Zwiebelmayonnaise (pro einheit mindestens 2 einheiten)** · Croquettes de jambon ibérique, mayonnaise à l'oignon rôti (par unité minimum 2 unités)

**CROQUETAS DE POLLO ASADO CON BOLETUS Y TRUFA, SERVIDO CON MAYONESA DE TRUFA NEGRA (POR UNIDAD MINIMO 2 UNIDADES)** 🍷 🥗 🍷 2,90€

**Roasted chicken croquettes with porcini mushrooms and truffle, served with black truffle mayonnaise (p. Unit minimum 2 units)** · Geroosterde kipkroketten met eekhoorntjesbrood en truffel, geserveerd met zwarte truffelmayonaise (per stuk minimaal 2 stuks) · **Gebratene Hähnchen-Kroketten mit Steinpilzen und Trüffel, serviert mit schwarzer Trüffelmayonnaise (pro einheit mindestens 2 einheiten)** · Croquettes de poulet rôti aux cèpes et à la truffe, mayonnaise à la truffe noire (par unité minimum 2 unités)

**BERENJENA ASADA CON SALSIFÍ, MOUSE DE AGUACATE, REMOLACHA, QUESO FETA, FRUTOS SECOS Y MIEL DE ROMERO** 🍷 🥗 🍷 🥜 🍯 14,50€

**Roasted eggplant with salsify, avocado mousse, beetroot, feta cheese, nuts, and rosemary honey** · Geroosterde aubergine met schorseneren, avocadomousse, rode biet, feta kaas, noten en rozemarijnhoning · **Gebratene Aubergine mit Schwarzwurzel, Avocadomousse, Roter Bete, Feta-Käse, Nüssen und Rosmarinhoney** · Aubergines rôties, salsifis, mousse d'avocat, betterave, fromage feta, noix et miel au romarin

**PULPO CON PURÉ CREMOSO DE PATATA AL ACEITE DE OLIVA, CHIPS DE PATATA VIOLETA Y PANKO CRUJIENTE CON PIMENTÓN DE LA VERA** 🐙 🍷 🥗 🌿 17,00€

**Octopus with creamy olive oil mashed potatoes Purple potato chips with crispy panko breadcrumbs and La Vera paprika** · Octopus met romige aardappelpuree met olijfolie Paarse aardappelchips met knapperige panko-paneermeel en La Vera paprika · Oktopus mit cremigem Kartoffelpüree mit Olivenöl und violetten Kartoffelchips und knusprige Panko-Paniermehlkruste mit La Vera Paprika Poulpe, purée de pommes de terre onctueuse à l'huile d'olive, chips de pommes de terre violettes et chapelure panko croustillante au paprika La Vera

**TORREZNOS DE SORIA CON SALSA DE CAMELO Y MAYONESA DE SOJA** 🐷 🍷 9,00€

**Soria-style pork belly with caramel sauce and soy mayonnaise** · Baked Soria-stijl varkensbuik met karamelsaus Sojamayonaise · Schweinebauch nach Soria-Art mit Karamellsauce und Soja-Mayonnaise Überbackener · Poitrine de porc façon Soria, sauce caramel et soja Mayonnaise

**CAMEMBERT AL HORNO , GRATINADO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS , ACOMPAÑADO DE PAN CRUJIENTE** 🍷 🍷 🍷 14,50€

**Camembert, au gratin with red berry jam, served with crusty bread** · Gebakken camembert, gegratineerd met rode bessenjam, geserveerd met knapperig brood · Camembert mit roter Beerenmarmelade, serviert mit knusprigem Brot Camembert gratiné au four, accompagné de confiture de fruits rouges et de pain croustillant

**MEJILLONES THAI CON LECHE DE COCO, CURRI VERDE Y ESPINACAS** 15,50€  
**OPCIÓN: SALSA MARINERA CON CHERRYS Y TOQUE DE GUINDILLA** 🐙 🍷 🥗

**Thai mussels with coconut milk, green curry, and spinach Option: marinara sauce with cherry tomatoes and a touch of chili pepper** · Thaise mosselen met kokosmelk, groene curry en spinazie Optie: marinara saus met cherrytomaten en een vleugje chilipeper · Thailändische Miesmuscheln mit Kokosmilch, grünem Curry und Spinat Optional: Marinara-Sauce mit Kirschtomaten und einer Prise Chili Moules thaïes au lait de coco, curry vert et épinards Option : Sauce marinara facultative aux tomates cerises et une pointe de piment

**TATAKI DE SOLOMILLO DE TERNERA CON PARMESANO Y MAYONESA DE TRUFA** 🍷 🍷 🍷 16,50€

**Beef tenderloin tataki with Parmesan cheese and truffle mayonnaise** · Runderhaas tataki met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise · Rinderfilet-Tataki mit Parmesan und Trüffel-Mayonnaise · Tataki de filet de bœuf au parmesan et mayonnaise à la truffe

**CALAMAR DE LA BAHÍA DE MORAIRA A LA PLANCHA CON CREMOSO DE ZANAHORIA Y PESTO ROJO** 🐙 🍷 🥗 🍷 🍷 17,00€

**Grilled Moraira Bay squid with creamy carrot and red pesto** · Gegrilde Inktvis uit Moraira Bay met romige wortel- en rode pesto · Gegrillter Tintenfisch aus der Moraira-Bucht mit cremiger Karotte und rotem Pesto · Calamars grillés de la baie de Moraira, purée de carottes et pesto rouge

**CALAMAR DE LA BAHÍA DE MORAIRA EN TEMPURA Y VERDURAS DE TEMPORADA** 🐙 🍷 🥗 🍷 🍷 17,00€

**Squid from Moraira Bay in tempura with seasonal vegetables** · Inktvis uit Moraira Bay in tempurabeslag met seizoensgroenten · Tintenfisch aus der Moraira-Bucht in Tempura mit saisonalem Gemüse · Calamars de la baie de Moraira en tempura et légumes de saison

# CARNES · MEATS

## VLEES · FLEISCH · VIANDES

**COSTILLA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA, PURÉ CREMOSO DE ZANAHORIA Y DEMI GLACE** 🍷 🍴 **25,50€**

**Slow-cooked beef rib with creamy carrot purée and demi-glace** · Langzaam gegaarde runderrib, romige wortelpuree en demi-glace · **Langsam gegarte Rinderrippe, cremiges Karottenpüree und Demi-Glace** · Côte de bœuf mijotée, purée de carottes onctueuse et demi-glace

**PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ESPINACAS Y PASAS CON SALSA DE VINO TINTO** 🍷 🍴 **22,50€**

**Chicken breast stuffed with spinach and raisins in a red wine sauce** · Kipfilet gevuld met spinazie en rozijnen in rode wijnsaus · **Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Rosinen in Rotweinsauce** · Poitrine de poulet farcie aux épinards et aux raisins secs, sauce au vin rouge

**BROCHETA DE CORDERO MARINADA CON ESPECIES ÁRABES Y SALSA DE YOGUR CON VERDURAS FRESCAS** 🍷 🍴 **19,50€**

**Lamb skewer marinated with Arabic spices and a yogurt sauce with fresh vegetables** · Lamsspies gemarineerd met Arabische kruiden en yoghurtsaus, geserveerd met verse groenten · **Lammspieß, mariniert mit arabischen Gewürzen und Joghurtsauce, dazu frisches Gemüse** · Brochette d'agneau marinée aux épices arabes et sauce au yaourt, accompagnée de légumes frais

**BURGER TARTUFATA DE BLACK ANGUS, CON RÚCULA, QUESO GOUDA, GUANCIALE, CREMA DE TRUFA Y LASCAS DE PARMESANO** 🍷 🍴 **17,50€**

**Black Angus truffle burger with arugula, Gouda cheese, guanciale, truffle cream, and Parmesan shavings** · Truffelburger van Black Angus-rundvlees met rucola, Goudse kaas, guanciale, truffelcrème en Parmezaanse kaasschaafsel · **Black-Angus-Trüffelburger mit Rucola, Gouda, Guanciale, Trüffelcreme und Parmesanspänen** · Burger de bœuf Black Angus à la truffe, roquette, fromage Gouda, guanciale, crème de truffe et copeaux de parmesan

**ENTRECOT A LA BRASA CON SALSA DE BOLETUS Y OPORTO** 🍷 🍴 **29,50€**

**Entrecôte grilled with porcini mushroom and port sauce** · Entrecôte gegrild met eekhoorntjesbrood en portsaus · **Entrecôte gegrillt mit Steinpilzen und Portweinsauce** · Entrecôte grillé aux cèpes et sauce au porto

**SOLOMILLO DE TERNERA AL GRILL CON SALSA BEARNESA** 🍷 🍴 🍷 **29,50€**

**Grilled beef sirloin with béarnaise sauce** · Gegrilde Ossenhaas met béarnaisesaus · **Gegrilltes Rinderfilet met béarnaisesaus** · Filet de boeuf grillé avec sauce béarnaise

# PESCADOS · FISH

## VIS · FISCH · POISSON

LUBINA CON SALSA DE AJI AMARILLO Y GAMBONES 🦞🐟🍷🔥 25,00€

**Sea bass with yellow chili sauce and king prawns** · Zeebaars met gele chilisaus en grote garnalen · **Wolfsbarsch mit gelber Chilisauce und Riesengarnelen** · Bar sauce chili jaune et grosses crevettes

MERLUZA CON CEBOLLITAS FRANCESAS, CALDO THAI DE NARANJA CON JENGIBRE Y SOJA 🐟🌱 25,00€

**Hake with pearl onions, Thai orange broth with ginger and soy sauce** · Heek met pareluitjes, Thaise sinaasappelbouillon met gember en sojasaus · **Seehecht mit Perlzwiebeln, thailändischer Orangenbrühe mit Ingwer und Sojasauce** · Merlu aux oignons grelots, bouillon thaï à l'orange, gingembre et sauce soja

SASHIMI DE SALMÓN MARINADO EN SAKE JAPONÉS Y REMOLACHA, CON MAYONESA DE SOJA Y CHIPS DE MANGO CRUJIENTE 🐟🥬🌱 21,50€

**Salmonsashimi marinated in Japanese sake and beetroot, with soy mayonnaise and crispy mango chips** · Zalmsashimi gemarineerd in Japanse sake en rode biet, met sojamayonaise en krokante mangochips · **Lachs-Sashimi, mariniert in japanischem Sake und Roter Bete, mit Soja-Mayonnaise und knusprigen Mangochips** · Sashimi de saumon mariné au saké japonais et à la betterave, mayonnaise soja et chips de mangue croustillantes

LOMO DE BACALAO AL PIL PIL 🐟 26,00€

**Cod loin in pil pil sauce** · Kabeljauwfilet in pil pil saus · **Kabeljaufilet in Pil-Pil-Sauce** · Filet de cabillaud à la sauce pil pil

# ARROCES · RICE

## DISHES · RIJSTGERECHTEN · RIZ

ARROZ DEL SEÑORET SERVIDO CON ALIOLI DE TINTA DE CALAMAR 🦞🐟🦑 17,50€

**Seafood paella served with squid ink aioli** · Paella met zeevruchten, geserveerd met inktvisinkt-aioli · **Lord's Reis, serviert mit Tintenfisch-Aioli** · Paella aux fruits de mer, servie avec une aioli à l'encre de seiche

PAELLA DE MARISCOS, CON GAMBONES, CIGALAS, MEJILLONES Y SEPIA SERVIDO CON ALIOLI DE AJO ASADO 🦞🐟🦑 18,50€

**Seafood paella with king prawns, langoustines, mussels, and cuttlefish served with roasted garlic aioli** · Paella met zeevruchten, grote garnalen, langoustines, mosselen en inktvis, geserveerd met geroosterde knoflook-aioli · **Meeresfrüchte-Paella mit Riesengarnelen, Langusten, Miesmuscheln und Tintenfisch, serviert mit gerösteter Knoblauch-Aioli** · Paella aux fruits de mer (grosses crevettes, langoustines, moules et seiches), servie avec une aioli à l'ail rôti

**ARROZ NEGRO CON SEPIA, SEPIONET, GAMBAS, SERVIDO**

**17,50€**

**CON ALIOLI DE LIMÓN** 🐙 🦐 🍋

**Black rice with cuttlefish, baby cuttlefish, and prawns, served with lemon aioli**

· Zwarte rijst met inktvis, kleine inktvisjes en garnalen, geserveerd met citroen-aioli

Schwarzer · Reis mit Tintenfisch, Sepionet, Garnelen, serviert mit Aioli Zitrone

Riz noir aux seiches, petites seiches et crevettes, servi avec une aïoli au citron

**FIDEUÁ DE FIDEO FINO CON PULPO AJETES TIERNOS Y TOMATES SECOS, 22,00€**

**(OPCIÓN DE SERVIRSE CON ARROZ)** 🍝 🐙 🍋

**Fideuà with thin noodles, octopus, spring onions, and sun-dried tomatoes**

**(optional, served with rice)** · Fideuà met dunne noedels, octopus, lente-uitjes

en zongedroogde tomaten (optioneel, geserveerd met rijst) · Fideuà mit dünnen

Nudeln, Oktopus, Frühlingszwiebeln und sonnengetrockneten Tomaten

(Optional mit Reis servieren) · Fideuà pâtes fines, poulpe, oignons nouveaux et

tomates séchées (en option, servie avec du riz)

**PAELLA VALENCIANA DE POLLO, CONEJO, BAJOQUETA,**

**15,00€**

**PIMIENTO ROJO, ALCACHOFAS Y GARROFON**

**Valencian paella with chicken, rabbit, green beans, red pepper, artichokes,**

**and lima beans** · Valenciaanse paella met kip, konijn, sperziebonen, rode paprika,

artisjokken en limabonen · Valencianische Paella mit Huhn, Kaninchen, Bajoqueta,

roter Paprika, Artischocken und Garrofon · Paella valencienne (poulet, lapin,

haricots verts, poivron rouge, artichauts et haricots de Lima)

**PAELLA DE PATO CON EDAMAMES Y BOLETUS**

**22,00€**

**Duck paella with edamame and porcini mushrooms** · Eendenpaella met

edamame en eekhoorntjesbrood · Entenpaella mit Edamame und Steinpilzen

Paella au canard edamames et cèpes

**PAELLA VEGETARIANA DE VERDURAS DE NUESTRA HUERTA**

**15,00€**

**SERVIDO CON ALIOLI DE PIMIENTO DEL PIQUILLO**

**Vegetarian paella with vegetables from our garden served with piquillo**

**pepper aioli** · Vegetarische paella met groenten uit onze eigen tuin, geserveerd

met piquillo-peper-aioli · Vegetarische Paella mit Gemüse aus unserem Garten,

serviert mit Piquillo-Paprika-Aioli · Paella végétarienne légumes du jardin, servie

avec une aïoli au poivron piquillo

# PARA LOS NIÑOS · FOR THE KIDS

VOOR DE KINDEREN · FÜR KINDER · POUR LES ENFANTS

**NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS** 🌾 🍗 12,50€

**Chicken nuggets with French fries** · Kipnuggets met friet · Chicken Nuggets mit Pommes frites · Nuggets de poulet avec frites

**PASTA A LA BOLOGNESA CON QUESO PARMESANO** 🌾 🍝 🥛 🌿 12,50€

**Pasta Bolognese with Parmesan cheese** · Pasta Bolognese met Parmezaanse kaas · Pasta Bolognese mit Parmesan · Pâtes bolognaises au parmesan

**FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA O REBOZADA** 12,50€

**CON PATATAS FRITAS** 🐟 🌾

**Grilled or breaded hake fillet with French fries** · Gegrilde of gepaneerde heekfilet met friet · Gegrilltes oder paniertes Seehechtfilet mit Pommes frites · Filet de merlu grillé ou pané avec frites

## POSTRES · DESSERTS

**TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON SALSA DE CHOCOLATE BLANCO,** 7,00€

**HELADO DE PISTACHO Y FRUTOS ROJOS** 🌾 🍦 🍓 🍷

**Brioche French toast with white chocolate sauce, pistachio ice cream, and mixed berries**

**PERLAS DE TAPIOCA CON LECHE DE COCO Y MANGO EN TEXTURAS** 🍌 🍷 7,00€

**Tapioca pearls with coconut milk and mango in various textures**

**COOKIE GIGANTE HECHA AL MOMENTO CON CHOCOLATE CALIENTE** 7,00€

**EN SARTENCITA** 🌾 🍪 🍗

**Giant cookie made to order with hot chocolate in a small pan**

**CHEESE CACK DE GALLETA LOTUS SERVIDA EN VASITO** 🌾 🍪 🍗 🍷 7,00€

**Lotus seed cookie cheesecake served in a small cup**

**SORBETE DE MARACUYÁ** 7,00€

**Passion fruit sorbet**

**HELADO SABOR A ELEGIR VAINILLA, CHOCOLATE O FRESA** 🍌 🍷 5,50€

**Ice cream (choice of vanilla, chocolate, or strawberry)**

**HELADO SABOR A ELEGIR TURRÓN O PISTACHO** 🍌 🍷 7,00€

**Ice cream (choice of nougat or pistachio)**

*Todos nuestros postres son de elaboración casera*

*All our desserts are homemade*



# VINOS DULCES · SWEET WINES

|                                       |  |               |
|---------------------------------------|--|---------------|
| TEULADA                               |  |               |
| <b>MOSCATEL</b>                       |  | <b>4,00 €</b> |
| <i>Moscatel del Mediterraneo</i>      |  |               |
| MONTILLA                              |  |               |
| <b>PEDRO XIMENEZ</b>                  |  | <b>6,50 €</b> |
| <i>Moriles</i>                        |  |               |
| SAUVIGNON BLANC                       |  |               |
| <b>SANTERNES</b>                      |  | <b>8,50 €</b> |
| <i>Sémillon</i>                       |  |               |
| <b>OPORTO</b>                         |  | <b>6,50 €</b> |
| <i>Tinta Roriz, Barroca y Touriga</i> |  |               |

