



*Por favor, informe al Maître sobre aquellos ingredientes del menú que puedan causarle alergias.  
El pescado crudo que se sirve en este restaurante ha sido previamente congelado para cumplir con la normativa Europea de Sanidad.  
**Los platos con este símbolo se adaptan con facilidad a una dieta vegetariana.***





*Please let the Maître know about those ingredients contained in the menu that may cause you allergic reactions.  
All fish served raw has been deep-frozen to comply with European food legislation.  
**The items marked with this symbol are easily adaptable to a vegetarian diet.***




*Wir bitten Sie höflichst, uns auf eventuelle Lebensmittelallergien aufmerksam zu machen.  
Alle rohen Fischgerichte wurden vor dem Verzehr nach europäischer Richtlinie tiefgefroren.  
**Die Gerichte mit diesem Symbol lassen sich leicht an ein vegetarisches Gericht anpassen.***



*Disponible hasta las 23:00h* 

*Available until 23:00h* 

*Verfügbar bis 23:00 Uhr* 

*Todos los precios están en Euros. IVA incluido / All prices are in Euros. VAT included*

## ENTRANTES - STARTERS – VORSPEISEN

### Ensalada mixta con bonito del Norte en aceite

*Mixed salad with skipjack tuna in olive oil  
Gemischter Salat mit Thunfisch und Olivenöl / 14*

### Ensalada César con pollo a la plancha y bacon

*Caesar salad with grilled chicken and bacon  
Caesar Salat mit gegrilltes Hühnchen and Speck / 16*

### Ensalada Caprese con tomate, mozzarella y albahaca

*Caprese salad with tomato, mozzarella cheese and basil  
Caprese Salat mit Tomaten, Mozzarella-Käse und Basilikum / 14*



### Tártaro de tomate y aguacate con gazpacho de sandía

*Tomato and avocado tartar with watermelon gazpacho  
Tomaten-Avocado-Tartar mit Wassermelonen gazpacho / 15*



### Gazpacho con su guarnición y picatostes

*Gazpacho with its classic garnish and "picatostes"  
Gazpacho mit klassischer Beilage und „Picatostes“ / 14*



### Calamares en anilla a la Andaluza con salsa tártara

*Deep fried Andalusian style calamari rings with tartare sauce  
Tintenfischringe nach andalusischer Art / 18*

### Pimientos de Padrón salteados con sal d'Es Trenc

*Fried "Padrón" peppers served with salt from Es Trenc  
Gegrillte Paprika "de Padrón" mit Salz aus "Es Trenc" / 13*



### Variado de fritura – croquetas, calamares y pimientos de Padrón

*Fried tapas selection – croquettes, calamari rings and "Padrón" peppers  
Frittierte Tapas Auswahl – Kroketten, Tintenfischringe und "Padrón" Paprikas / 14*

## PASTAS- PASTA – NUDELN

### Penne Rigatti o raviolis de verdura o espaguetis al gusto: Carbonara, Napolitana, Boloñesa, Boloñesa de soja, Pesto

*Penne Rigatti or vegetable ravioli or spaghetti with a sauce of your choice:  
Carbonara, Napolitana, Bolognese, soy Bolognese, Pesto*

*Penne Rigatti oder Gemüseraviolis oder Spaghetti nach Wahl:  
Carbonara, Napolitana, Bolognese, Soja Bolognese, Pesto / 17*

### Wok de Fideos Udon con Verduras y Salsa Satay

*Udon noodles with vegetables and satay sauce  
Udon Nudel Wok mit Gemüse und Satay Sauce / 15*

*Por favor, informe al Maître sobre aquellos ingredientes del menú que puedan causarle alergias.  
El pescado crudo que se sirve en este restaurante ha sido previamente congelado para cumplir con la  
normativa Europea de Sanidad.*

*Please let the Maître know about those ingredients contained in the menu that may cause you allergic reactions.  
All fish served raw has been deep-frozen to comply with European food legislation.*

## ARROCES – RICE – REIS

### Paella mixta de pescado y carne (para 2 personas)

*Mixed Paella with seafood and meat (for 2 persons)*

*Gemischte Paella mit Meeresfrüchten und Fleisch (für 2 Personen) / 28 p.p.*

## PESCADOS - FISH – FISCH

### Suprema de salmón con verduras de temporada

*Salmon fillet with seasonal vegetables*

*Lachs mit Gemüse der Saison / 24*



### Calamar plancha con ensalada de tomate y cebolla roja

*Grilled squid served with tomato and red onion salad*

*Gegrillter Tintenfisch mit Tomaten- und rotem Zwiebelsalat / 24*



## CARNES – MEAT – FLEISCH

### Pechuga de pollo con mazorca de maíz al horno y mantequilla de romero

*Chicken breast served with baked corncob and rosemary butter*

*Hühnerbrust mit gebackenem Maiskolben und Rosmarinbutter / 19*

## SÁNDWICHES – SANDWICHES - SANDWICHES

### Pa amb oli con jamón ibérico y queso mahonés

*Majorcan bread with olive oil, served with Iberian ham and cheese from Mahón*

*Mallorquinisches Brot mit Olivenöl, dazu iberischer Schinken und Käse aus Mahón / 26*

### Pa amb oli con queso mahonés

*Majorcan bread with olive oil served with cheese from Mahón*

*Mallorquinisches Brot mit Olivenöl dazu Käse aus Mahón / 18*



### Sándwich Club con o sin huevo frito

*Club sandwich with or without fried egg*

*Club-Sandwich mit oder ohne Spiegelei / 19*

### Hamburguesa con cheddar, bacon y cebolla caramelizada

*Hamburger with Cheddar cheese, bacon and caramelised onions*

*Hamburger mit Cheddar-Käse, Speck und karamellisierten Zwiebeln / 19*

### Chapata de buey con pesto de tomate seco

*Grilled steak sandwich with dried tomato pesto*

*Gegrilltes Steak-Sandwich mit Tomatenpesto / 19*

## POSTRES – DESSERTS - NACHSPEISEN

### Sopa de Melón con sorbete “Hugo”

*Melon soup with cocktail “Hugo” sorbet*

*Melonensüppchen mit “Hugo” Sorbet / 10*

### Ensalada de Frutas

*Fruit salad*

*Obstsalat / 9*

### Cúpula de Chocolate y Frambuesa con Sablé de Nibs de Chocolate

*Raspberry and chocolate with chocolate nib sables*

*Schokoladen und Himbeerkuppel mit Kakaobohnen Sablé / 10*