



ALGO VERDE

- Ensalada Vegetal

9,50€

Vegetable salad. | Gemüsesalat.

Salade de légumes.
- Ensalada César

10,50€

Caesar salad. | Caesar Salat.

Salade César.
- Ensalada de Ventrésca

11,00€

Tomate, cebolla y aguacate.

Vegetable salad Gemüsesalat.

Salade de légumes.

ENTRANTES

- Focaccia de Tomate

8,00€

Tomato focaccia.

Tomaten-Focaccia.

Focaccia à la tomate.
- Berenjena frita con miel de palma

8,00€

Fried eggplant with honey.

Gebratene Auberginen mit Honig.

Aubergines frites au miel.
- Brocheta de Gambón con Algas

9,00€

Prawn skewer with seaweed

Garnelenspieß mit Seetang

Brochette de crevettes aux algues.
- Queso a la plancha con mermelada

9,00€

Grilled cheese with jam.

Gegrillter Käse mit Marmelade.

Fromage grillé avec confiture.
- Buñuelo Negro de Bacalao y Ali oli

10,00€

Codfish black fritter with ali oli sauce.

Krapfen aus schwarzem Kabeljau und Aioli.

Aile de poulet à la Tennessee.
- Croqueta de jamón ibérico

10,00€

Iberian ham croquette.

Iberische Schinkenkrokette.

Croquette de jambon ibérique.
- Cigarrito de Huevo y Chorizo

11,00€

Egg and chrizo sticks

Ei- und Chorizo-Sticks

Bâtonnets d'œufs au chorizo
- Langostinos Tigre al Ajillo

14,50€

Tiger prawns with garlic.

Riesengarnelen mit Knoblauch.

crevettes tigrées à l'ail.

CARNES

- Hamburguesa de Boletus y Trufa

11,00€

Steinpilz-Trüffel-Burger | Steinpilz-Trüffel-Burger |

Burger aux cèpes et aux truffes
- Costillas en Salsa Barbacoa

14,00€

Ribs in barbecue sauce | Rippchen in Barbecuesauce

Côtes levées à la sauce barbecue
- Entrecote de Ternera en Salsa

17,00€

Veal entrecote in sauce | Kalbsentrecôte in Soße |

Entrecôte de veau en sauce

PASTA

- Sonrisas de Higos y Queso de Cabra

13,50€

Smiles figs and goat cheese.

Lächelnde Feigen und Ziegenkäse.

Sourires aux figues et au fromage de chèvre.
- Gnocchi de Espinacas

11,00€

Spinach gnocchi | Spinat-Gnocchi

Gnocchis aux épinards.

PESCADOS

- Lomo de salmón con guarnición

16,00€

Salmon loin | Lachsfilet | Longe de saumon
- Calamar Sahariano con Patatas del País

14,00€

Saharan squid with local potatoes

Sahara-Tintenfisch mit lokalen Kartoffeln

Calamars sahariens aux pommes de terre locales
- Pata de cangrejo de nieve

12,50€

Snow crab legs | Schneekrabbenbeine |

Pattes de crabe des neiges

MAKIS / NIGIRI 6pc / 3pc

- Maki de Salmón y Aguacate

13,50€

Roll with nori seaweed filled with rice,

salmon, and avocado.

Rolle mit Nori-Algen gefüllt mit Reis,

Lachs und Avocado.

Rouleau d'algues nori farci de riz,

saumon et avocat.
- Maki de Langostino

13,50€

Roll with nori seaweed filled with rice seasoned

with a cooked shrimp.

Rolle mit Nori-Algen, gefüllt mit Reis, gewürzt

mit gekochten Garnelen.

Rouleau d'algues nori farci de riz assaisonné

d'une crevette cuite.
- Nigiri de Salmón

9,00€

Seasoned rice topped with a slice

of Norwegian salmon.

Gewürzter Reis mit einer Scheibe

norwegischem Lachs.

Riz assaisonné garni d'une tranche

de saumon norvégien.
- Nigiri de Pulpo

10,00€

Seasoned and molded rice with tender, cooked

octopus and a touch of the sea.

Gewürzter und geformter Reis mit zartem, gekochtem

Oktopus und einem Hauch Meer.

Riz assaisonné et moulé avec du poulpe tendre

et cuit et une touche de mer.
- Salmón y Queso Crema

22,00€

Rollo inverso relleno de arroz aliñado, tamago

y setas salteadas

Reverse roll filled with seasoned rice, tamago

and sautéed mushrooms

Reverse Roll gefüllt mit gewürztem Reis, Tamago

und sautierten Pilzen

Rouleau inversé garni de riz assaisonné,

de tamago et de champignons sautés
- Aguacate y Surimi

22,00€

Rollo inverso relleno de arroz aliñado

y acompañado de aguacate y surimi.

Reverse roll filled with seasoned rice and

accompanied by avocado and surimi.

Umgekehrte Rolle gefüllt mit gewürztem

Reis und dazu Avocado und Surimi.

Rouleau inversé garni de riz assaisonné

et accompagné d'avocat et de surimi.
- Salmón y Aguacate

22,00€

Rollito inverso relleno de arroz con salmón

fresco y aguacate cremoso.

Reverse rice-filled roll with fresh salmon

and creamy avocado.

Umgekehrte Reisrolle mit frischem Lachs

und cremiger Avocado.

Rouleau de riz inversé garni de saumon

frais et d'avocat crémeux.
- Tartar de Atún

22,00€

Rollo inverso relleno de arroz con tartar de atún.

Reverse roll filled with rice and tuna tartar.

Umgekehrte Rolle gefüllt mit Reis und Thunfischtartar.

Rouleau inversé garni de riz et de tartare de thon.

THE LAGOON

- Hamburguesa Angus

14,00€

Vacuno raza angus 180 gr | Angus beef 180 gr

Angus-Rindfleisch 180 gr | Bœuf Angus 180 gr.
- Trio de mini hamburguesas de vacuno

16,00€

Vacuno 100%, pan brioche, beicon, huevo,

queso y vegetales.

100% beef, brioche bread, bacon, egg,

cheese and vegetables.

100 % Rindfleisch, Briochebrot, Speck, Ei,

Käse und Gemüse.

100% bœuf, pain brioché, bacon, œuf

fromage et légumes.
- Sandwich Beach Club

12,00€

Vegetales, pechuga empanada con mayonesa,

beicon, huevo, queso.

Vegetables, breaded chicken breast with

mayonnaise, bacon, egg, cheese.

Gemüse, panierte Hähnchenbrust mit Mayonnaise,

Speck, Ei, Käse.

Légumes, poitrine de poulet panée avec

mayonnaise, bacon, œuf, fromage.
- Torrija de Leche de Coco

12,00€

Bread soaked in coconut milk

with cinnamon and sugar.

In Kokosmilch getränktes Brot

mit Zimt und Zucker.

Pain trempé dans du lait de

coco avec de la cannelle

et du sucre.
- Coulant de Chocolate

13,50€

Chocolate Coulant. | Schokoladen-Coulant.

Coulant au chocolat.
- Bola de helado

4,50€

Scoop of ice cream. | Kugel Eis.

Boule de glace.
- Esfera crujiente

15,00€

Chocolate blanco y maracuyá.

Crispy sphere of white chocolate and passion fruit.

Knusprige Kugel aus weißer Schokolade und Passionsfrucht.

Sphère croustillante au chocolat blanc et fruit de la passion.