

Tapas

Gambas al Ajillo 16,50 G

Gambas in Knoblauchöl und Kräutern und Kirschtomaten
Prawns in oil with garlic, herbs and cherry tomatoes
Gambas al ajillo

Kebab Trespais style 15,90 HAW

Kebab Spiess vom Kalb und Lamm (Gehacktes) I Pita I Rotkohl I Zwiebel I Gurken- Knoblauch Dip
Brocheta de kebab de ternera y cordero (picados) I pita I col lombarda I cebolla I dip de pepino y ajo
Kebab skewer of veal and lamb (minced) I pita I red cabbage I onion I cucumber-garlic dip

Spicy Beef Pinchos 16.50 LAH

Rinder Spiesse I Chipotle (Mexikanische Chili) I Aji amarillo I Maistaco Streifen I Sauerrahm I Avocado
Pinchos de Ternera I Chipotle I Aji amarillo I Tirras de maistaco I Crema agria I Aguacate
Beef skewers I Chipotle (Mexican chili) I Aji amarillo I Corn taco strips I Sour cream I Avocado

Creme brûlée de espárragos Blanca con salmon marinado 16.50 LAH

Weisse Spargel Creme brulle I Mariniertes Spargel I Lachs crudo
Crema brulée de espárragos blancos I espárragos marinados I salmón crudo
White asparagus creme brulee I marinated asparagus I salmon crudo

Ceviche de Lubina con leche de tigre de fruta passion y plátanos frito 17,50 PH

Ceviche vom Wolfsbarsch mit leche de tigre und Passionsfrucht mit gebackener Banane
Sea bass ceviche with leche de tigre and passion fruit with baked banana

Pulpo con espuma de patatas 15,90 € HSLHA

Pulpo mit Kartoffelschaum und knusprigen Kalamata - Oliven
Pulpo with potato foam and crispy Kalamata olives
Pulpo con espuma de patatas y aceitunas kalamata

60 min egg 18,50 LEA

60 minuten Eigelb I Rahmspinat I Kartoffelpüree I Trüffelschaum I Trüffel
60 minutos Yema de huevo I Crema de espinacas I Puré de patatas I Espuma de trufa I Trufa
60 minutes Egg yolk I creamed spinach I mashed potatoes I truffle foam I truffles

Croquetas de bacalao 14,50 HPLE

Hausgemachte Kabeljau- Kroketten mit Karotten-Karamell
Homemade cod croquettes with carrot caramel
Croquetas de bacalao casera con caramelo de zanahoria

Pommes Trufa 11,50 € L

Sauerrahm I Parmesan I Trüffel
Sour cream I Parmesan I Trufel
Crema Agria I Parmesano I Truffa

Starters

Ensalada con Pralina de Queso de Cabra 18.50 *Vegetarian* LHENA

Gebackene Ziegenkäse-Praline I Blattsalate I Chutney der Saison
Praliné de queso de cabra al horno I Lechuga I Chutney de Temporada
Baked goat cheese praline I Lettuce I Seasonal Chutney

Foie gras de Pato 26.50 HSLHAW

Gebratene Enten-Stopfleber I Mini Ensaimada I Früchte
Fried duck foie gras I Mini ensaimada I Apricot
Foie gras de Pato I Ensaimada I Frutas de albaricque

Carpaccio Trufa 27.50 LAH

Carpaccio vom Argentinischen Rind I Parmesan I Trüffel
Carpaccio de ternera argentina I Queso parmesano I trufa
Argentinian beef carpaccio I parmesan I truffles

Carpaccio de Gamba roja 24,50 LAH

Carpaccio von der Rotgarnele I Litchy I mariniertem grünen und weissem Spargel
Carpaccio of red gamba with litchy and marinated green and white asparagus
Carpaccio de gamba roja I litchy I espárragos verdes y blancos marinados

Pasta

Fettuccine Truffa 27,50 *Vegetarian* HLA

Fettuccine I Trüffelschaum I Trüffel
Fettuccine I Espuma de trufa I Trufa
Fettuccine I Truffle foam I Truffl

Mit Rinderfiletspitzen I with beef filet tips I con puntas de solomillo + 9,00

Spargel

Spargelcreme Suppe mit Gambas 15,50

Sopa de espárragos con gambas
Asparagus cream soup with prawns

Portion Deutscher Stangenspargel ca 250 g 25,50

Ration de espárragos blanco con patatas salsa Hollandaise o mantequilla
mit kleinen Kartoffeln mit Hollandaise oder Butter
ration of german espárragos with small potatoes Hollandaise o butter

Gratinierter grüner und weisser Stangenspargel, Erdbeeren Kartoffeln 25,50

Espárragos blancos y verdes gratinados, fresas, patatas
White and green asparagus au gratin, strawberries, potatoes

Dazu servieren wir auf Wunsch /servido con opcional /served with

2 Filets von der Seezunge I 2 Filetes de Lenguado I 2 Filets of sole 21,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalb I Escalope de ternera blanca I Wiener Schnitzel 19,50

Rinderfiletsteak 200 g I Filet de Solomillo 200 g I Beeffiletsteak 200 g 35,00

Pescado

Salmon I Lachs I Salmon 32.50 PLH

Lachsfilet I Salt von grünem und weissem Spargel I Champagner- Senf Vinaigrette I Kartoffel-Schaum
Filete de salmón | Ensalada de espárragos verdes y blancos | Vinagreta de mostaza y champán I Espuma

Salmon fillet | Green and white asparagus salad | Champagne mustard vinaigrette I Potato-foam

Lubina I Wolfsbarsch I Seabass 34.50 PLH

Wolfsbarsch I Gambarisotto I grüner Spargel I Mango
Lubina I Risotto de Gambas I espárragos verde I Mango
Sea bass I Prawn - Risotto I green asparagus I Mango

Lenguado I Seezunge I Sole 43.50 PLH

Im ganzen gebraten I Zitronen- Butter I Blattspinat I Rosmarinkartoffeln

Entero I mantequilla de limón I espinacas I patatas al romero
Whole fried I lemon butter I leaf spinach I rosemary potatoes

Carne

Wiener Schnitzel 29.50 HEAMW

Wiener Schnitzel vom Milchkalb I Kartoffel-Gurkensalat I Preiselbeeren
Wiener Schnitzel from veal I Cucumber potato salad I Cranberries
Escalope de ternera blanca I Ensalada de patata y pepino I Arándanos rojas

Boeuf Stroganoff 32.50 LAH

Rinderfilet geschnetzeltes I Essiggurke I Champignons I Kartoffel Püree
Lonchas de solomillo de ternera I pepinillos I Champiñones I puree de patata
Beef fillet slices I pickles I mushrooms I potato mash

Teppaniaki style cooked

Teppaniaki style Solomillo de Ternera I Vom Rinderfilet I From Beef-filet

45.00 HALIS

Kurz gebratene Scheiben vom Rinderfilet mit Asiatischer Marinade I Gemüse- Tempura I Mango I Avocado

Lonchas de solomillo I Tempura de verduras I Mango I Aguacate I Salsa asiatico
Slices of beef fillet I Asian marinade I Vegetable tempura I Mango and Avocado

Teppaniaki style Salmon I Vom Lachs I From salmon 34.00 HALPSI

Kurz gebratene Scheiben vom Lachs mit Asiatischer Marinade I Gemüse- Tempura I Mango I Avocado

Lonchas de salmon I Tempura de verduras I Mango I Aguacate I Salsa asiatico
Slices of salmon I Asian marinade I Vegetable tempura I Mango and Avocado

BBQ from Lavastone Grill

Rinderfilet I Beef filet I Solomillo de Ternera 200 g 35,00

Kotelett vom ibérico Schwein I Iberian pork chop I chuleta de cerdo ibérico 27.00

Lammkoteletts I Lamb Chops I Costillas de cordero aprox 220 g 30,00

Find your Style

Ladys Like 9,50 WM

Gemischter Salat mit Tomate I Gurke I Rote Zwiebel I Mango I Avocado
Ensalada mixta con tomate I Pepino I Cebolla roja I Mango I Aguacate
Mixed salad with tomato I Cucumber I Red onion I Mango I Avocado

El Classico 9,50 LH

Speckbohnen I Pommes I Cognac - Pfeffersauce
Judias con Bacon I Patatas fritas I Salsa Pimenta
Beans with bacon I French fries I Pepper-Cognac sauce

Mediterranean Way 12,50

Gegrilltes mediterranes Gemüse I Rosmarin Kartoffeln
Verduras mediterráneas a la plancha I Patatas al romero
Grilled Mediterranean vegetables I Rosemary potatoes

Pommes Trüffel I Trufel I Trufa 11,50 L

Sauerrahm I Parmesan I Trüffel
Sour cream I Parmesan I Trufel
Crema Agria I Parmesano I Truffa

KIDS

Pasta Tomato 9.00€ HLA

Nudeln mit Tomatensauce
Pasta con salsa de tomate
Pasta with tomato sauce

Pasta Bolognese 12,50€ HLA

Nudeln mit Kalbs Bolognese
De ternera blanca
From veal

Der Bratwurst Drachen / Sausage Dragon / Dragon de Salchicha 13,50€ LA

4 Nürnberger Bratwürste mit Kartoffelpüree
4 Nuremberg sausages with mashed potatoes
4 salchichas de Nuremberg con puré de patatas

Kinder Wiener Schnitzel 14,50€ HEA

Wiener Schnitzel I Pommes
Wiener Schnitzel I Fries
Escalope I Patatas fritas

Fischfingers 14,50€ HEA

Gebackenes Fischfilets mit Kartoffelpüree I Karotten
Baked fish filelets with mashed potatoes I Carrots
Filete de Pescado con puree de patatas I Zanahorias

Postre

Eiscreme / Ice Cream / Helado HL 3.50

Vanilla I Vanilla I Vainilla
Schokolade I Chocolate I Chocolate
Erdbeere I Fresa I Strawberries
Joghurt I Yogurt I Yogur

Sorbet / sorbet / sorbete 3.50

Zitrone I Lemon I Limon
Mango I Mango I Mango
Passionsfrucht I Passionfruit I Maracuya
Himbeere I Raspberry I Frambuesa

Cafe Solo Trespais 6,00 HL

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
Café solo con una bola de helado
Espresso with one scoop vanilla ice cream

Sorbet con Vodka o Cava 7,50

Saint Tropez con Cava y Vodka 7,90

Panna cotta de haba tonka con ruibarbo y sorbete de Naranja 10,50

LE

Tonkabohnen Panna Cotta mit Rhabarber und Blutorangensorbet
Tonka bean panna cotta with rhubarb and blood orange sorbet

Dubai Chocolate 13,50 HLEN

Espuma de chocolate I chocolate inflado I pistacho I cabello de ángel I Helad de pistacho
Schokoladenespuma I Lufierte Schokolade I Pistazie I Engelshaar I Pistazieneiscreme
Chocolate espuma I puffed chocolate I pistachio I angel hair I pistachio ice cream

Passionfruit Crème brûlée 9,50 LE

Mit Schokoladeneis
Con helado de Chocolate
With Chocolate ice cream

Coulant de chocolate 13.50 HLE

Flüssige Schokolade fondant I Vanilleeis I Bananas
Liquid chocolate fondant I vanilla ice cream I bananas
Coulant de chocolate liquide I helado de vainilla I plátanos

14 alergénico de (Ue) 2018/775 obligatorio de 1 de abril 2020
Si tienes algún alergias por favor avisar nuestro equipo

H= Cereales I Gluten
S= Soja I Soy
G= Crustáceo I Crustaceans I Krustentiere

L= Lactosa
E= Huevo I Egg I ei
Z= Lupines
B= Molluscs

N= Nueces I Nuts
P= Pescado I Fish I Fisch
A= Apio I Celery I Sellerie

C= Cacahuete I peanuts I Erdnüsse
M= Mostaza I Mustard I Senf
W= Sulfitas
I = Sesamo