

Tapas

Gambas al ajillo 18,50 G

Gambas in Knoblauchöl und Kräutern und Kirschtomaten
Prawns in oil with garlic, herbs and cherry tomatoes
Gambas al ajillo
Crevettes à l'huile d'ail et aux herbes avec tomates cerises

Kebab Trespais style 16,90 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
Brochette de kebab de veau et d'agneau (haché) I Pita I Chou rouge I Oignon I concombre-ail sauce

Salmon Tartar Bites 16.50 LAH

Lachstatar I Kroepek I Koriander I Sesam I Mango I Avocado
Salmon tartare I kroepek I coriander I sesame I mango I avocado
Tartar de salmón I kroepek I cilantro I sésamo I mango I Aguacateo
Tartare de saumon I kroepek I coriandre I sésame I mangue I avocat

Ceviche de Lubina con leche de tigre de fruta passion y plátanos frito 18,50 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
Ceviche de bar au lait de tigre et fruit de la passion avec banane au four

Pulpo con espuma de patatas 17,90 € HSLHA

Pulpo mit Kartoffelschaum und knusprigen Kalamata - Oliven
Pulpo with potato foam and crispy Kalamata olives
Pulpo con espuma de patatas y aceitunas kalamata
Poulpe à la mousse de pommes de terre et aux olives Kalamata croustillantes

Croqueta de Patata con carne crudo con crema de trufa y parmesano 19,50 LEA

Rindertatar I Kartoffelkrokette I Parmesan- Trüffelcreme I Olivenöl I Schnittlauch
Tartar de ternera I Croqueta de patata Crema de trufa y parmesano I Aceite de oliva I Cebollino
Beef tartare I Potato Qroguete parmesan truffle cream I olive oil I Chive
Tartare de bœuf I Croquette de pommes de terre I Crème de truffe au parmesan I Huile d'olive I Ciboulette

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
Croquettes de cabillaud maison au caramel de carottes

Pommes Trufa 11,50 € L

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

Starters

Ladys Like 16,50 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
Salade mixte avec tomate | concombre | oignon rouge | mangue | avocat

Ensalada con Pralina de Queso de Cabra 20.50 ^{1/2}Vegan 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
Praliné au chèvre cuit I noix | Salades vertes | Chutney de saison

Foie gras de Pato 28.50 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 albaricoque
Foie gras de canard rôti I Mini ensaimada I Fruits

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 bœuf argentin | Parmesan | Truffe

Carpaccio de Gamba roja 29,50 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
Carpaccio de crevettes rouges I litchi I asperges vertes et blanches marinées

Pasta

Fettuccine Truffa 29,00 ^{1/2}Vegan HLA

Fettuccine I Trüffelschaum I Trüffel
Fettuccine I Espuma de trufa I Trufa
Fettuccine I Truffle foam I Truffl
Fettuccine I Mousse à la truffe I Truffe

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

Fettuccine con finferli estylo Carbonara 27,50 ^{1/2}Vegan HLA

Fettuccine I gebratene Pfifferlinge I Carbonara esuma I Speck I Schnittlauch
Fettuccine I rebozuelos fritos I espuma carbonara I bacon I Cebollino
Fettuccine I fried chanterelles I carbonara espuma I bacon I Cive
Fettuccine I girolles frites I espuma carbonara I bacon I ciboulette

Penne Arrabiata 19,50 ^{1/2}Vegan HLA

Pasta mit pikanter Tomaten Sugo I Basilikum I Büffellmozzarella
Pasta with spicy tomato sauce I Basil I Buffalo Mozzarella
Pasta con salsa de tomate picante I Albahaca
Pasta à la sauce tomate épicée | basilic | mozzarella de bufflonne

Pescado

Lubina 34.50 PLHM

Wolfsbarsch I Gegrilltes mediterranes Gemüse I Mediterrane Gemüse- Marinade I Rosmarin Kartoffeln
Lubina I Verduras mediterráneas a la plancha I Escabeche de verduras mediterráneas I Patatas al romero
Sea bass I Grilled Mediterranean vegetables I Mediterranean vegetable marinade I Rosemary potatoes
Loup de mer I Légumes méditerranéens grillés I Marinade méditerranéens I Pommes de terre au romarin

Teppaniki 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
Lomchas de salmon I Tempura de verduras I Mango I Aguacate I Salsa asiático
Slices of salmon I Asian marinade I Vegetable tempura I Mango and Avocado
Tranches de saumon I avec marinade asiatique | Tempura de légumes | Mangue | Avocat

Pulpo a la Brasa 37.50 PLHB

Gegrillter Oktopus I Geschmorte Aubergine I Tahini I Honig I Cashewnüsse
Pulpo a la plancha I Berenjena estofada I Tahini I Miel I Anacardos
Grilled Octopus I Braised Eggplant I Tahini I Honey I Cashews
Poulpe grillé I Aubergine braisée I Tahini I Miel I Noix de cajou

Lenguado I Seezunge I Sole I Seul 47.50 PLHB

Im ganzen gebraten I Zitronen- Butter I Blattspinat I Rosmarin Kartoffeln
Entero I mantequilla de limón I espinacas I patatas al romero
Whole fried I lemon butter I leaf spinach I rosemary potatoes
Entier | Beurre de citron | Épinards I Pommes de terre au romarin

Carne

Korean Chicken (Boneless) 27.50 LASHI

Gegrillte leicht scharfe marinierte Hühnerkeulen (ohne Knochen) I Kimchi I Gochujang - Hollondaise
Muslos de pollo marinados picantes a la parrilla (sin hueso) I Kimchi I Gochujang
Grilled slightly spicy marinated chicken thighs (boneless) I Kimchi I Gochujang - Hollandaise
Cuisses de poulet marinées légèrement épicées et grillées (désossées) | Kimchi | Gochujang -Hollandais

Wiener Schnitzel 32.50 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
Escalope viennoise de veau de lait | Salade de pommes de terre et concombres | Canneberges

Paillard de ternera blanca con espuma de trufa y rebuzuellos Truffa 39.50 LAH

Natur gebratenes Kalbsschnitzel I Pfifferlinge I grüner Spargel I Trüffelschaum I gehobelter Parmesan I Trüffel

Naturally fried veal escalope I chanterelles I green asparagus I truffle foam I shaved Parmesan I Truffle

Escalopes de ternera natural I rebozuelos I espárragos verdes I espuma de trufa I parmesano I Trufa

Escalope de veau rôtie naturellement I girolles I asperges vertes I mousse de truffe I copeaux de parmesan I truffe

Teppaniki style Solomillo de Ternera I Vom Rinderfilet I From Beef-filet 47.00 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 asiático

Slices of beef fillet I Asian marinade I Vegetable tempura I Mango and Avocado

Tranches de filet de bœuf avec marinade asiatique | Tempura de légumes | Mangue | Avocat

BBQ from Lavastone Grill

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

Lamm Kotelets I Lamb Chops I Costillas de cordero I Côtelettes d'agneau 200g 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
Salade mixte avec tomate, concombre, oignon rouge, mangue, avocat

El Classico 9,50 LH

Speckbohnen I Pommes I Cognac - Pfeffersauce
Judias con Bacon I Patatas fritas I Salsa Pimentada
Beans with bacon I French fries I Pepper-Cognac sauce
Haricots au bacon I Frites I Sauce poivre-cognac

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
Légumes méditerranéens grillés | Pommes de terre au romarin

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
Crème fraîche I Parmesan I Truffe

KIDS

Pasta Tomato 9.00€ HLA

Nudeln mit Tomatensauce
Pasta con salsa de tomate
Pâtes à la sauce tomate

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
4 saucisses de Nuremberg avec purée de pommes de terre

Kinder Wiener Schnitzel 14,50€ HEA

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

Fischfingers 14,50€ HEA

Gebackenes Fischfilets mit Kartoffelpüree I Karotten
Baked fish filets with mashed potatoes I Carrots
Filet de Pescado con puree de patatas I Zanahorias
Filets de poisson au four avec purée de pommes de terre et carottes

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

Esprima de chocolate I chocolate inflado I pistacho I cabello de ángel I Helad de pistacho
Schokoladenedesumpma I Luflierte 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 Bananen
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

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= Molluscus

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