

Snacks / Ensaladas

Bocadillos / Sandwiches:

- **Baguette de tomate con queso mozzarella, rucula y salsa al pesto** 5.00€
Baguette mit Tomate und Mozzarella, Rauke und Pestosauce
Tomato and mozzarella baguette with rocket salad and pesto sauce
- **Club "Vall D'or" baguette con tomates, huevo, bacon, pollo y queso Emmenthal** 5.00€
Club "Vall D'or" Baguette mit Tomaten, Ei, Bacon, Hähnchen und Emmenthal Käse
Club Vall D'or baguette with Tomatoes, egg, bacon, chicken, cheese and lettuce
- **Baguette de Jamón Serrano y queso Mahonés con tomate, cogollo y rucula** 5.00€
Schinken-Käse Baguette: Serrano, Mahones-Käse, Tomaten, Salatherz und Rauke
Serrano Ham and cheese baguette: tomatoes, ham, cheese, lettuce and rocket salad
- **Baguette de roast beef: ternera, tomates, cogollo y salsa tártara** 5.00€
Roast beef Baguette: Roastbeef, Tomaten, Salatherz und Tatarensauce
Roast beef baguette with tomatoes, baby lettuce and tartar sauce

Snacks:

- **Sándwich-bikini de jamón york y queso con patatas fritas y ensalada** 9.75€
Toastsandwich mit Schinken und Emmenthal-Käse, serviert mit Pommes und Salat
Toasted ham and cheese sandwich with French fries and salad
- **Sandwich club con huevo, bacon, pollo, queso y tomate servido con patatas fritas** 12.75€
Club-Sandwich: Hähnchen, Bacon, Käse, Spiegelei, Tomate mit Pommes Frites serviert
Club sandwich: Fried egg, bacon, chicken, cheese, tomatoes served with French fries
- **Hamburguesa de ternera con tomate, cebolla y queso servido con patatas fritas** 12.75€
Hausgemachter Hamburger: Rindfleisch, Tomate, Zwiebel, Käse und Pommes
Homemade beef burger: with cheese, tomato and onion and French fries

Ensaladas / Salads / Salate:

- **Ensalada variada con salsa Caesar, huevo pochado, crostones y Parmesano** 11.75€
Gemischter Salat mit Caesarsauce, pochierem Ei, Croûtons und Parmesan
Mixed salad with Caesar sauce, poached egg, croutons and parmesan cheese
- **Ensalada de salmón marinado al estilo tropical con mango y lichis** 12.75€
Marinierter Lachs-Salat nach tropischer Art mit Mango und Lichis
Tropical style marinated salmon salad with mango y leeches
- **Ensalada variada con jamón de pato, higos y queso de cabra** 12.75€
Gemischter Salat mit Entenschinken, Feigen und Ziegenkäse
Goat's cheese salad with cured ham of duck and figs
- **Ensalada con crujiente de langostinos y vinagreta de fruta de la pasión** 13.50€
Salat mit knusprigen Riesengarnelen und Passionsfrucht-Dressing
Crispy king Prawn salad with passion fruit dressing

Pasta, arroces y noodles

Pastas:

- **Spaghetti Portofino: piñones, ajos, tomate fresco y albahaca** 10.50€
Pinienkerne, Knoblauch, frische Tomaten und Basilikum
With pine nuts, garlic, fresh tomatoes and basil
- **Fettuccine frutti di mare: gambas, almejas, calamares y jugo a las finas hierbas** 13.50€
Mit Krabben, Muscheln, Tintenfisch und Kräutersauce
With prawns, clams and squid in a fine herb sauce
- **Spaghetti a la Bolognese: carne de ternera con salsa de tomate casera** 11.75€
Mit frischgehacktem Rindfleisch und hausgemachter Tomatensauce
With fresh beef and homemade tomato sauce
- **Fettuccine all'amatriciana: bacon, champiñones, tomate fresco y Parmesano** 12.50€
Mit Bacon, Champignons, frischen Tomaten und Parmesansauce
With bacon, mushrooms, fresh tomato and Parmesan cream sauce
- **Raviolis caseros de langostino con espuma de azafrán y brotes tiernos** 13.50€
Hausgemachte Krabben-Ravioli mit Safranschaum und zarten Sprossen
Homemade prawn ravioli with foam of saffron and bean sprouts

Arroces y Noodles:

- **Rissoto tradicional con verduras de temporada, trufa y Queso Parmesano** 14.75€
Klassischer Risotto mit Gemüse der Saison, Trüffel und Parmesan
Traditional risotto with season vegetables, truffle and parmesan
- **Fajitas de pollo con verduras salteadas, servidas con arroz y salsa de cacahuete** 12.50€
Hähnchenfajitas mit sautiertem Gemüse, serviert mit Reis und einer Erdnusssauce
Chicken Fajitas with sauté of vegetables, served with rice and peanut sauce
- **Arroz basmati al curry amarillo con verduras crujientes en tempura** 13.75€
Basmati Reis mit frittiertem Gemüse im Tempuramantel
Curried basmati rice with fried vegetables in Tempura
- **Wok de pollo y verduras al curry rojo con leche de coco y arroz** 12.75€
Hähnchen und Gemüse aus dem Wok mit rotem Curry, Kokosmilch und Reis
Chicken and vegetable red curry wok with coconut milk and rice
- **Wok de langostinos con noodles, verduras y especias asiáticas** 13.75€
Garnelen und Chinesische Nudeln aus dem wok mit Gemüse und Asiatische Gewürzen
King prawn and vegetable wok with noodles and Asian spices

Para Picar / Finger food

- **Mejillones al vapor con jengibre, cilantro y leche de coco** 10.50€
Gedämpfte Miesmuscheln mit Ingwer, Koriander und Kokosmilch
Steamed mussels with ginger, coriander and coconut milk
- **Calamares en tempura con mahonesa asiática** 13.50€
Frittierte Tintenfischringe im Tempurateig mit asiatischer Mayonnaise
Japanese style fried squid rings with Asian mayonnaise
- **Canutos de pato confitado al estilo Pekín con cebolleta y pepino** 12.75€
Röllchen von konfitierter Ente nach Pekinger Art mit Frühlingszwiebeln und Gurke
Peking style confit of duck rolls with spring onion and cucumber
- **Alitas de pollo fritas al estilo Thai con salsa agridulce** 10.50€
Hähnchenflügel süßsauer im Thai-Stil
Thai style fried chicken wings
- **100 gr de Jamón Ibérico "jabugo" de bellota con pa amb tomaquet** 22.75€
100 gr Iberischer "jabugo" Schinken mit Tomatenbrot
100 gr of Iberian Jabugo ham with bread and tomato

Entrantes / Vorspiese / Starters

- **Crema de zanahoria y jengibre con espuma de coco** 8.75€
Karotten und Ingwer Cremesuppe mit Kokosnusschaum
Cream of carrot soup with ginger and coconut foam
- **Bouillabaise de pescado con salsa rouille y crostones de pan** 11.50€
Fisch-Bouillabaisse mit Rouillesauce und Croûtons
Provençal fish soup with croutons and *rouille* sauce
- **Salmón marinado al estilo asiático con su propio caviar y sushi** 12.75€
Marinierter Lachs auf asiatische Art mit eigenem Kaviar und Sushi
Asian style marinated salmon with sushi and its own caviar
- **Coca de atún rojo en tataki con espinacas y setas Shi-itake** 14.50€
Roter Thunfisch in Tataki mit Spinat und Shi-itake Pilze
Red tuna fish *tataki* with Shi-itake mushrooms and spinach
- **Brusquetta gratinada de tomate y mozzarella con jamón Ibérico y pesto** 12.50€
Überbackene "Brusquetta" mit Tomate, Mozzarella, Iberischem Schinken und Pesto
Brusquetta of grilled tomato and mozzarella with Iberian ham and pesto sauce
- **Foie mi-cuit de pato con cebolla confitada, brioche y puré de melocotón asado** 13.75€
Entenleber Mi-cuit mit konfitierter Zwiebel, Brioche und Püree von gebrilltem Pfirsichpüree
Duck Foie mi-cuit with caramelized onion, brioche and baked peach purée
- **Carpaccio de solomillo de buey con rucula, Reggiano y aceite de trufa** 12.75€
Rinderfilet Carpaccio mit Raukesalat, Reggianokäse und Trüffelöl
Beef Carpaccio with rocket salad, Reggiano cheese and truffle oil

Pescados

- **Salmonete a la plancha con *ragoût* de alcachofa y aceitunas negras** 23.50€
Geröstete Rotbarbe mit Artischocken-Ragout und schwarzen Oliven
Grilled red mullet with artichoke ragout and black olives
- **Brocheta de rape y langostinos con arroz basmati al estilo tropical** 24.75€
Seeteufel- und Garnelenspieß mit Basmati-Reis auf tropische Art
Monkfish and King prawn skewer with tropical style basmati rice
- **Filete de lubina asado con Jamón Ibérico, espárragos trigueros y salsa de naranja** 22.50€
Gegrilltes Wolfsbarsch Filet mit Iberischem Schinken, wildem Spargel und Orangensoße
Filet of sea bass with crispy Iberian ham, wild asparagus and orange sauce
- **Rodaballo asado con verduras salteadas al wok, velo de Wakame y alioli de hierbas** 25.75€
Gebratener Steinbutt mit im Wok gebratenem Gemüse, Wakameschleier und Kräuteraïoli
Baked turbot with wok vegetables, a veil of wakame and herb alioli
- **Lomo de Atún rojo en crosta de sésamo con verduras al wok y salsa oriental** 26.75€
Roter Thunfisch in Sesamkruste mit Gemüse und orientalischer Soße
Loin of red tuna in a sesame crust with vegetables and oriental sauce

Carnes

- **Pechuga de pollo rellena de setas y espinacas con puré de patata** 15.75€
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Pilzen und Spinat, serviert mit Kartoffelpüree
Mushroom and spinach filled chicken breast served with mashed potato
- **Magret de pato lacado con verduritas al wok y basmati perfumado** 19.75€
Glasierter Entenbrust mit jungem Gemüse und parfümiertem Basmati Reis
Magret of duck with wok vegetables and perfumed basmati rice
- **Carrete asado de cordero con risotto de setas e infusión de romero** 24.75€
Lammcarre mit Pilzrisotto und Rosmarin-Infusion
Carré of lamb with wild mushroom risotto and rosemary infusion
- **Secreto Ibérico asado con cogollos, puré de patata y salsa de Pedro Ximenez** 19.75€
Geheimnis vom iberischem Schwein mit Kartoffelpüree, Salatherzen und Sherrysoße
Secret of Iberian pork with grilled baby lettuce, mashed potatoes and sherry sauce
- **Solomillo de ternera al estilo *rossini* con patata salteada y setas** 26.75€
Rinderfilet „Rossini“ mit sautierten Kartoffeln und Pilzen
“Rossini” style beef filet with sauté of potatoes and mushrooms

Postres / Sweets / Desserts

- **Copa mÁxime con fresas y mousse de mascarpone a la vainilla** 6.95€
mÁxime Becher mit Erdbeeren und Mascarpone-Vanille Mousse
Sundae "mÁxime" with strawberries and mousse of mascarpone with vanilla
- **Fondant de chocolate caliente con helado de caramelo (15 min)** 7.95€
Warmer Schokoladenfondant mit Karamelleis
Fondant of chocolate with caramel ice-cream
- **Tartita de requesón con sorbete de frambuesa y salsa de maracuyá** 6.75€
Quarktörtchen mit Himbeersorbet und Maracuja SoÙe
Cheese cake with raspberry sorbet and passion fruit sauce
- **Brioche borracho al Ron añejo con pasas, piña y helado de coco** 6.75€
In Rum getränkter Brioche mit Rosinen, Ananas und Kokosnusseis
Brioche of mature rum and raisins with pineapple and coconut ice-cream
- **Tarta tatin de pera Williams con helado de vainilla (15 min)** 7.95€
Tarte Tatin mit Williamsbirnen und Vanilleeis
Tatin of pear Williams with vanilla ice- cream
- **Crema catalana con vainilla de Madagascar** 5.75€
Crème Brûlée mit Madagascar Vanille
Creme brulee with Madagascar vanilla
- **Crujiente de plátano con caramelo, nueces garrapiñadas y helado de vainilla** 6.75€
Bananenknusper mit Karamell, karamelisierten Walnüssen und Vanilleeis
Crunchy banana with caramel, caramelized nuts and vanilla ice-cream
- **Plato de quesos varios con membrillo casero y nueces** 9.50€
Käse Auswahl mit Quitten und Walnüssen
Cheese platter with homemade quince jelly and nuts

Tea & infusión

Té verde / Green Tea / Grüner Tee	2.50€
Té frutas del Bosque / Waldfrüchtetee	
Fruta de la pasión / Passion fruit Tea	
Té negro de vainilla / Vanilla Tea	
Manzanilla / Kamillentee	
Té negro Earl Grey / Earl Grey Tee	
Té Rooibos	
English breakfast Tea	
Té rojo Pu-her / Red Tea / Roter Tee	

Digestivos

Poire Williams	5.00€
Framboise	5.00€
Orujo	4.50€
Grappa	4.50€
Licor de café	3.75€
Fernet Branca	3.75€
Ramazotti	3.75€
Anís dulce / seco	3.50€
Hierbas dulces / secas	3.50€