

Snacks

MENU

mhares
Sea Club

ENTRANTES • STARTERS • VORSPEISEN

	Gilda de atún rojo, oliva gordal, piparra y anchoa	5,50 €
	Bluefin tuna Gilda with Gordal olive, piparra pepper and anchovy <i>Gilda vom Blauflossen-Thunfisch mit Gordal-Olive, Piparra-Paprika und Sardelle</i>	
	Ostra Gillardeau: al natural / ponzu ahumado de yuzu / aderezo picante	7,00 €
	Ostra Gillardeau: natural / smoked yuzu ponzu / spicy dressing <i>Gillardeau Auster: Natur / geräucherter Yuzu- Ponzu / pikante Würze</i>	
	Hummus de tomates secados al sol, garbanzos fritos y focaccia de olivas negras	12,00 €
	Sun-dried tomato hummus, fried chickpeas and black olive focaccia <i>Hummus mit sonnengetrockneten Tomaten, frittierten Kichererbsen und Focaccia mit schwarzen Oliven</i>	
	Patatas bravas con alioli de ajo asado, y salsa brava de tomates escalivados	12,50 €
	Patatas bravas - fried potatoes with roasted garlic alioli mayo, and spicy roasted tomato sauce <i>Frittierte Kartoffelwürfel mit Aioli aus gebratenem Knoblauch und pikanter Sauce aus Ofentomaten</i>	
	Berenjena china frita, glaseada de miso y miel con escarcha de queso de cabra	14,00 €
	Fried Chinese aubergine with a honey and miso glaze, and sprinkled goat cheese <i>Frittierte chinesische Aubergine, glasiert mit Miso und Honig, dazu Ziegenkäse bestreut</i>	
	Cogollos de tudela al Jospier con aceite de ajo, limón y queso idiazábal	16,50 €
	Jospier-grilled Tudela lettuce hearts with garlic and lemon oil and Idiazábal cheese <i>Jospier-gegrillte Tudela-Salatherzen mit Knoblauch-Zitronenöl und Idiazábal-Käse</i>	
	Tomates premium con ventresca de atún rojo, guacamole y cebolla encurtida	18,00 €
	Premium tomatoes with bluefin tuna belly, guacamole and pickled onion <i>Premium-Tomaten mit Bauchfleisch vom Blauflossen-Thunfisch, Guacamole und eingelegten Zwiebeln</i>	
	Croquetas de pulpo estilo takoyaki	18,00 €
	Takoyaki-style octopus croquettes <i>Oktopus-Kroketten nach Takoyaki-Art</i>	
	Alas de raya fritas con allioli de cítricos	18,50 €
	Crispy fried skatefish wings with citrus aioli <i>Knusprig frittierte Rochenflügel mit Zitrus-Aioli</i>	

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

 VEGETARIANO | VEGETARIAN

CARTA ALÉRGENOS DISPONIBLE | CONSULT OUR ALLERGEN CHART

SÓLO LOS CLIENTES DE LAS HAMACAS PUEDEN ACCEDER A LA PISCINA | ONLY GUESTS IN THE SUNBEDS HAVE ACCESS TO THE SWIMMING POOL

Almejas en salsa verde de algas Clams in green-seaweed sauce <i>Venusmuscheln in grüner Algensauce</i>	22,50 €
Carpaccio de picaña sellada a la brasa con crema de queso azul y setas shimeji Char-grilled picanha carpaccio with blue cheese and shimeji mushrooms cream sauce <i>Carpaccio von gegrillter Picanha mit Blauschimmelkäsecreme und Shimeji-Pilzen</i>	31,00 €
Calamar de potera a la brasa con aceite de su tinta Char-grilled line-caught squid with its own ink oil <i>Gegrillter Leinenfang-Kalmar mit seinem eigenen Tintenöl</i>	32,00 €
Tabla de jamón ibérico, queso mahonés curado y pan payés con tomate Iberian ham and cured Mahon cheese board with crusty country-style bread and grated tomato <i>Iberische Schinkenplatte mit Mahón-Käse und Bauernbrot mit Tomate</i>	38,00 €

SNACKS • SNACKS • SNACKS

	Brioche de pastrami ahumado, salsa tonatta y alcaparrones Smoked pastrami brioche with tonnato sauce and caperberries <i>Geräuchertes Pastrami-Brioche mit Tonnato-Sauce und Riesenkapern</i>	16,50€
	Brioche de tataki de atún, ensalada de wakame, mayonesa de anguila y aguacate Tuna tataki brioche with wakame salad, eel mayonnaise, and avocado <i>Thunfisch-Tataki-Brioche mit Wakame-Salat, Aal-Mayonnaise und Avocado</i>	18,00€
	Pinsa de puerros confitados, ricotta de tofu, pesto de sisho verde y polvo de piñones tostados Pinsa of confit leeks with tofu ricotta, green sisho pesto and roasted pine nut dust <i>Pinsa mit confierter Porree, Tofu-Ricotta, Pesto mit grünem Shiso und Pulver aus gerösteten Pinienkernen</i>	21,00€
	Hamburguesa de ternera madurada y al Jospo con mayonesa de trufa, torreznos y queso mahónés Jospo-Grilled Dry-aged veal burger with truffle mayo, bacon and Mahón cheese <i>Jospo-gegrillter Hamburger vom gereiften Kalb mit Trüffelmayonnaise, bacon und Mahón-Käse</i>	24,00€

SUSHI • SUSHI • SUSHI

Uramaki de salmón con langostino en tempura, aguacate, salsa de maracuyá y unagi	18,00€
Salmon uramaki with prawn in tempura, avocado, unagi and passion fruit sauce <i>Lachs-Uramaki mit Garnele im Tempurateig, Avocado, Maracuyasauce und Unagi</i>	
Uramaki de aguacate, atún, salmón y topping de hamachi acevichado	18,00€
Avocado, tuna and salmon uramaki with a ceviche-style hamachi topping <i>Uramaki mit Avocado, Thunfisch, Lachs und Topping aus Hamachi-Ceviche</i>	
Tiradito de atún Bluefin con aliño de wasabi y trufa	22,00€
Tiradito - finely sliced Bluefin tuna with a wasabi and truffle dressing <i>Tiradito vom Blauflossen-Thunfisch mit Wasabi-Trüffel-Dressing</i>	
Sashimi moriawase de salmón, atún y hamachi	24,00€
Salmon, tuna and hamachi sashimi moriawase <i>Sashimi-Moriawase mit Lachs, Thunfisch und Hamachi</i>	
Nigiris (6pzs): salmón flambeado con mayonesa picante/ atún con trufa / vieira flambeada con parmesano y miso	24,00€
Nigiri (6 pcs): flame-seared salmon with spicy mayonnaise / tuna with truffle / flame-seared Japanese scallop with Parmesan and miso <i>Nigiri (6 Stk.): flambierter Lachs mit pikanter Mayonnaise / Thunfisch mit Trüffel / flambierte Jakobsmuschel mit Parmesan und Miso</i>	

POSTRES • DESSERTS • NACHSPEISEN

-  **Fruta fresca de temporada** 7,00 €
 Sliced seasonal fruit
Zubereitetes Obst der Saison
-  **Flan de leche de cabra con vainilla y toffee** 8,00 €
 Goat's milk flan with vanilla and toffee
Flan aus Ziegenmilch mit Vanille und Toffee
-  **Tarta de queso curado al romero con albaricoques estofados y helado de almendra tostada** 9,00 €
 Cured cheesecake with rosemary, stewed apricots and almond ice cream
Käsekuchen aus mit Rosmarin gereiftem Käse, dazu geschmorte Marillen und Eiscreme aus rohen Mandeln
-  **Tarta fluida de chocolate negro con crispy de frambuesa** 9,00 €
 Runny dark chocolate cake with raspberry crisp
Flüssiger dunkler Schokoladenkuchen mit Himbeer-Knusper

HELADOS • ICE CREAMS • EISGESCHMACK

-  **Chocolate negro** 6,00 €
 Dark Chocolate
Dunkle Schokolade
-  **Vainilla** 6,00 €
 Vanilla
Vanille
-  **Almendra cruda** 6,00 €
 Raw Almonds
Rohe Mandeln
-  **Limón** 6,00 €
 Lemon
Zitrone
-  **Fresa** 6,00 €
 Strawberry
Erdbeere

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

 VEGETARIANO | VEGETARIAN

CARTA ALÉRGENOS DISPONIBLE | CONSULT OUR ALLERGEN CHART

SÓLO LOS CLIENTES DE LAS HAMACAS PUEDEN ACCEDER A LA PISCINA | ONLY GUESTS IN THE SUNBEDS HAVE ACCESS TO THE SWIMMING POOL