



ENTRANTES

TOREZNOS

12 €

Panceta Crocante y picante
con puré de zanahoria y chiguria y cebollino

TOREZNOS

Crispy and spicy pork belly
with carrot and chiguria purée, chives

TOREZNOS

Knuspriger, würziger Schweinebauch
mit Karotten- und Chiguria-Püree, Schnittlauch

TAKOYAKIS^{1,2,3,6}

12 €

Crocetas de pulpo croquetas de pulpo verucas

TAKOYAKIS^{1,2,3,6}

Octopus croquettes with wakame

TAKOYAKIS^{1,2,3,6}

Oktopus-Krokettten mit Wakame

CEVICHE DE PEZ BLANCO⁴

25 €

Corvina 200 g, leche de tigre, cebolla encurtida,
cilantro, mango, aguacate, chips de plátano

WHITE FISH CEVICHE⁴

Sea bream 200 g, tigermilk, pickled onion,
coriander, mango, avocado, plantain chips

CEVICHE VOM WEIßEN FISCH⁴

Adlerfisch 200 g, Tigermilch, eingelegte Zwiebel,
Koriander, Mango, Avocado, Kochbananen-Chips

STEAK TARTAR^{3,4}

19 €

Solomillo 100 g, yema de codorniz, alcaparras,
anchoas, cebolla morada, mostaza Dijon, pepinillos

STEAK TARTARE^{3,4}

Tenderloin 100 g, quail egg yolk, capers, anchovies,
red onion, Dijon mustard, pickles

STEAK TATAR^{3,4}

Filet 100 g, Wachteleigelb, Kapern, Anchovis,
rote Zwiebel, Dijon-Senf, Gewürzgurken

TARTAR DE ATÚN^{3,4}

22 €

Atún, aguacate, manzana verde, salsa mizu,
perlas wasabi, mayo kewpie, huevas

TUNA TARTARE^{3,4}

Tuna, avocado, green apple, mizu sauce,
wasabi pearls, kewpie mayo, roe

THUNFISCH-TATAR^{3,4}

Thunfisch, Avocado, grüner Apfel, Mizu-Sauce,
Wasabi-Perlen, Kewpie-Mayo, Rogen

GYOZAS VERDURA Y CERDO Y VERDURA (6 UDS.)^{1,3}

16 €

Verdura, salsa mayo ají mango, sésamo negro, cebollino

Gyozas with pork oder vegetables (6 PSC.)^{1,3}

Vegetables, mango chili mayo sauce, black sesame, chives

Gyoza mit Schwein oder Gemüse (6 St.)^{1,3}

Gemüse, Mango-Aji-Mayo, schwarzer Sesam, Schnittlauch

TATAKI WAGYU^{1,2}

32 €

Carne de wagyu 120 g Salsa arjillo, Cebollino
Togarashi / sésamo, Cama de humus

WAGYU TATAKI^{1,2}

120 g wagyu beef, garlic sauce, chives, togarashi /
sesame, hummus base

WAGYU TATAKI^{1,2}

120 g Wagyu-Rind, Knoblauchsauce, Schnittlauch,
Togarashi / Sesam, Hummusbett

CROQUETAS SOBRASADA⁷

12,50 €

Sobrasada con kimchee y parmesano,
queso cabra y miel con cebollino

SOBRASADA CROQUETTES⁷

Sobrasada, parmesan,
goat cheese with honey sauce, chives

SOBRASADA-KROKETTEN⁷

Sobrasada, Parmesan, Ziegenkäse
mit Honigsauce, Schnittlauch



MÁS ENTRANTES

BRIOCHE DE PANCETA⁷ 12,50 €

Brioche (mantequilla tomillo / romero)
panceta freída, wakame salsa hoisin, cebollino

PANCETTA BRIOCHE⁷

Brioche (thyme / rosemary butter), fried pancetta,
wakame, hoisin sauce, chives

PANCETTA-BRIOCHE⁷

Brioche (Thymian- / Rosmarinbutter), gebratene Pancetta,
Wakame, Hoisin-Sauce, Schnittlauch

LANGOSTINOS PANKON^{1,2} 14 € **Y DAIKON (4 UDS.)**

Langostinos rebozados en panko, daikon natural

PANKO PRAWNS & DAIKON (4 PCS.)

Panko-breaded prawns, fresh daikon

PANKO-GARNELEN & DAIKON (4 ST.)

Panko-panierte Garnelen, frischer Daikon

TATAKI ATÚN^{4,11,9,3} 26,50 €

Atún 150 g, bañado en mix de sésamo
puntos de humus, salsa teriyaki, cebollino, brotes

TUNA TATAKI^{4,11,9,3}

150 g tuna, coated in sesame mix, hummus dots,
teriyaki sauce, chives, sprouts

THUNFISCH-TATAKI^{4,11,9,3}

150 g Thunfisch, in Sesammix gewendet, Hummus-Tupfen,
Teriyaki-Sauce, Schnittlauch, Sprossen

EDAMAME PICANTE 12 €

Vainas de soja joven al vapor, ligeramente saladas –
un clásico aperitivo japonés.

EDAMAME SPICY

Steamed young soybeans in the pod, lightly salted – a
classic Japanese appetizer.

EDAMAME SCHARF

Gedämpfte junge Sojabohnen in der Schote, leicht
gesalzen – ein klassischer japanischer Snack.

EDAMAME NATURA 12 €

Vainas de soja joven al vapor, ligeramente saladas –
un clásico aperitivo japonés.

EDAMAME NATURAL

Steamed young soybeans in the pod, lightly salted – a
classic Japanese appetizer.

EDAMAME NATUR

Gedämpfte junge Sojabohnen in der Schote, leicht
gesalzen – ein klassischer japanischer Snack.

WAKAME 6 €

Ensalada de algas wakame marinadas
con sésamo y un ligero toque dulce y ácido.

WAKAME

Marinated wakame seaweed salad
with sesame and a light sweet-and-sour touch.

WAKAME

Marinierter Wakame-Algensalat
mit Sesam und einer leichten süß-sauren Note.



HOT STONE BEEF

Elige tu carne y añade dos salsas:

TOMAHAWK 500 G. 75 €

SOLOMILLO 250 G. 36 €

ENTRECOT 250 G. 29 €

Salsas caseras:

**BBQ / CHILLI-SAUCE / SALSA DE PIMIENTA BLANCA /
CHIMICHURRI**

Todos los platos de carne se sirven con patatas rústicas y
verduras a la parrilla.

Choose your beef and add two Sauces:

TOMAHAWK 500 g. 75 €

SOLOMILLO 250 g. 36 €

ENTRECÔTE 250 g. 29 €

Homemade sauces:

**BBQ / CHILLI-SAUCE / WHITE PEPPERSAUCE /
CHIMICHURRI**

All steak dishes served with rustic potatoes and
grilled vegetables.

Wähle Dein Steak und zwei Saucen dazu:

TOMAHAWK 500 g. 75 €

SOLOMILLO 250 g. 36 €

ENTRECÔTE 250 g. 29 €

Hausgemachte Saucen:

**BBQ / CHILLI-SAUCE / WEIßE PEFFERSAUCE /
CHIMICHURRI**

Alle Steakgerichte werden mit rustikalen Kartoffeln und
gegrilltem Gemüse serviert.



CURRY

„MIZU“ THAI CURRY^{2,9,11} 24 €

Leche de coco, curry, arroz de jazmín, verduras de temporada. **ELIGE ENTRE GAMBAS, TOFU O POLLO**

„MIZU“ THAI CURRY^{2,9,11}
Coconut milk, curry, jasmine rice, seasonal vegetables
CHOOSE: PRAWNS, TOFU OR CHICKEN

„MIZU“ THAI CURRY^{2,9,11}
Kokosmilch, Curry, Jasminreis, saisonales Gemüse
WÄHLE: GARNELEN, TOFU ODER HÄHNCHEN

RISOTTO

RISOTTO MAR Y TIERRA^{1,2,4,7,8,11} 28 €

Arroz risotto, parmesano, solomillo, gamba tigre

SURF & TURF RISOTTO^{1,2,4,7,8,11}
Risotto rice, parmesan, tenderloin, tiger prawn

SURF & TURF RISOTTO^{1,2,4,7,8,11}
Risottoreis, Parmesan, Filet, Tiger-Garnele

RISOTTO DE SETAS 28 €

Y TRUFA BLANCA¹

Arroz risotto, trufa blanca, fondo de verduras
setas shitake,

MUSHROOM AND WHITE

TRUFFLE RISOTTO¹

Risotto rice, white truffle, vegetable stock,
shiitake mushrooms

RISOTTO MIT PILZEN UND

WEIßEM TRÜFFEL¹

Risottoreis, weißer Trüffel, Gemüsefond,
Shiitake-Pilze

INFANTIL | KIDS

HAMBURGUESA^{1,7} 16 €

Carne de solomillo, pan brioche, queso cheddar

BURGER^{1,7}

Tenderloin beef, brioche bun, cheddar cheese

BURGER^{1,7}

Rind (Filet), Brioche-Brötchen, Cheddar

TIRAS DE POLLO^{1,3} 14 €

Pollo crocante, patatas fritas, salsa mayonesa,
salsa ketchup

CHICKEN STRIPES^{1,3}

Crispy chicken, French fries, mayonnaise,
ketchup

HÄHNCHENSTREIFEN^{1,3}

Knuspriges Hähnchen, Pommes frites,
Mayonnaise, Ketchup

PASTAS MANTEQUILLA 12 €

O TOMATE^{1,7}

Pasta, tomate, mantequilla

PASTA WITH BUTTER OR

TOMATOSAUCE^{1,7}

Pasta, tomato sauce, butter

PASTA MIT BUTTER ODER.

TOMATENSauce^{1,7}

Pasta, Tomatensauce oder Butter



NIGUIRIS | NIGIRI

ATÚN (3 UDS.)^{4,6} 15,50 €

Arroz de sushi, atún, chimichurri

TUNA (3 PCS.)^{4,6}

Sushi rice, tuna, chimichurri

THUNFISCH (3 ST.)^{4,6}

Sushi-Reis, Thunfisch, Chimichurri

SALMÓN (3 UDS.)⁴ 15,50 €

Arroz de sushi, salmón, yuzu flambeado

SALMON (3 PCS.)⁴

Sushi rice, salmon, flamed yuzu

LACHS (3 ST.)⁴

Sushi-Reis, Lachs, flambiertes Yuzu

WAGYU (3 UDS.)⁶ 19 €

Arroz, carne wagyu, ponzu, flambeado, caviar

WAGYU (3 PCS.)⁶

Rice, wagyu beef, ponzu, flamed caviar

WAGYU (3 ST.)⁶

Reis, Wagyu-Rind, Ponzu, flambiert, Kaviar

FALSO NIGUIRÍ (3 UDS.)^{1,4,6} 15,50 €

Arroz en tempura, panko frito, aguacate, spicy tuna

FAKE NIGIRI (3 PCS.)^{1,4,6}

Tempura rice, fried panko, wakame, spicy tuna

NIGIRI MAL ANDERS (3 ST.)^{1,4,6}

Tempura-Reis, Panko, Wakame, Spicy Thunfisch

CACHITO DE SALMÓN (3 UDS.)^{2,4,6} 15,50 €

Salmón ahumado, relleno de surimi

SALMON BITE (3 PCS.)

Smoked salmon, surimi filling

NIGIRI LACHS (3 ST.)

Geräucherter Lachs, Surimi-Füllung

SASHIMI

SALMÓN (7 UDS.)⁴ 14,50 €

Salmón ahumado cortado en láminas

SALMON (7 PCS.)⁴

Fresh salmon sliced

LACHS (7 ST.)⁴

Geräucherter Lachs in Scheiben

ATÚN (7 UDS.)⁴ 14,50 €

Atún fresco cortado en láminas

TUNA (7 PCS.)⁴

Fresh tuna sliced

THUNFISCH (7 ST.)⁴

Frischer Thunfisch in Scheiben

MIXTO SALMÓN Y 21 €

ATÚN (10 UDS.)⁴

Salmón fresco y atún fresco cortados en láminas

SALMON & TUNA MIX (10 PCS.)⁴

Fresh salmon and tuna sliced

LACHS & THUNFISCH MIX (10 ST.)⁴

Frischer Lachs und Thunfisch in Scheiben



ROLLS

ROLL PICA TUNA (8 UDS.)^{4,6,7} 18,50 €

Alga nori, arroz, queso crema, surimi, aguacate, atún picante

PICA TUNA ROLL (8 PCS.)^{4,6,7}

Nori seaweed, rice, cream cheese, surimi, avocado, spicy tuna

PICA TUNA ROLLE (8 ST.)^{4,6,7}

Nori-Alge, Reis, Frischkäse, Surimi, Avocado, scharfer Thunfisch

ROLL EBI (8 UDS.)^{2,6,7} 18,50 €

Alga nori, arroz, queso crema, aguacate, mango, langostino en tempura

EBI ROLL (8 PCS.)^{2,6,7}

Nori seaweed, rice, cream cheese, avocado, mango, tempura prawn

EBI ROLLE (8 ST.)^{2,6,7}

Nori-Alge, Reis, Frischkäse, Avocado, Mango, Tempura-Garnele

ROLL PINKY MIZU (8 UDS.)^{2,6} 18,50 €

Hoja de soja rosa, relleno de surimi especial, arroz

PINKY MIZU ROLL (8 PCS.)^{2,6}

Pink soy sheet, special surimi filling, rice

PINKY MIZU ROLLE (8 ST.)^{2,6}

Rosa Sojablatt, spezielle Surimi-Füllung, Reis

ROLL ESPECIAL MIZU (8 UDS.)^{6,11} 19 €

Hoja de soja, sésamo, arroz, plátano, carne mechada

ESPECIAL MIZU ROLL (8 PCS.)^{6,11}

Soy sheet, sesame, rice, plantain, shredded beef

ESPECIAL MIZU ROLLE (8 ST.)^{6,11}

Sojablatt, Sesam, Reis, Kochbanane, geschmortes Rindfleisch

ROLL SALMÓN (8 UDS.)^{6,7} 18,50 €

Alga nori, aguacate, queso crema, salmón

SALMON ROLL (8 PCS.)^{6,7}

Nori seaweed, avocado, cream cheese, salmon

LACHS ROLLE (8 ST.)^{6,7}

Nori-Alge, Avocado, Frischkäse, Lachs

ROLL ATÚN (8 UDS.)^{4,7} 18,50 €

Alga nori, arroz, aguacate, queso crema, atún

TUNA ROLL (8 PCS.)^{4,7}

Nori seaweed, rice, avocado, cream cheese, tuna

THUNFISCH ROLLE (8 ST.)^{4,7}

Nori-Alge, Reis, Avocado, Frischkäse, Thunfisch



SURTIDOS | PLATTEN

SURTIDO 55 €

DE SUSHI (24 UDS.)^{1,2,3,4,6}

8 sushi | 8 nigiri | 8 sashimi
atún, salmón, falso niguirí, cachito de salmón

SUSHI ASSORTMENT (24 PCS.)

^{1,2,3,4,6}

8 sushi | 8 nigiri | 8 sashimi
tuna, salmon, tempura rice nigiri,
salmon bite sushi

SUSHI PLATTE (24 ST.)

^{1,2,3,4,6}

8 sushi | 8 nigiri | 8 sashimi
Thunfisch, Lachs, Tempura-Reis Nigiri,
Lachs-Sushi

SURTIDO 95 €

DE SUSHI (40 UDS.)^{1,2,3,4,6}

16 sushi | 16 nigiri | 8 sashimi
atún, salmón, falso niguirí, cachito de salmón sushi

SUSHI ASSORTMENT (40 PCS.)

^{1,2,3,4,6}

8 sushi | 8 nigiri | 8 sashimi
Tuna, salmon, tempura rice nigiri, salmon bite sushi

SUSHI PLATTE (40 ST.)

^{1,2,3,4,6}

8 sushi | 8 nigiri | 8 sashimi
Thunfisch, Lachs, Tempura-Reis Nigiri, Lachs-Sushi

Poké Bowl

POKÉ BOWL^{1,2,3,4,6} 24 €

Daikon encurtido, cebolla encurtida, aguacate, mango, edamame, pepino, wakame, arroz de sushi, brotes de soja, salsa de sésamo.

Elige entre con:
atún, salmón, pollo,
langostinos rebozados, tofu frito

POKÉ BOWL^{1,2,3,4,6}

Pickled daikon, pickled onion, avocado, mango, edamame, cucumber, wakame, sushi rice, bean sprouts, sesame sauce.

Choose:
with tuna, salmon, chicken,
breaded prawns or fried tofu

POKÉ BOWL^{1,2,3,4,6}

Eingelegter Daikon, eingelegte Zwiebel, Avocado, Mango, Edamame, Gurke, Wakame, Sushi-Reis, Sojasprossen, Sesamsauce.

Wähle:
mit Thunfisch, Lachs, Hähnchen,
panierte Garnelen oder frittiertes Tofu



Refrescos

COCA COLA	0,237 l	3,20 €
COCA COLA ZERO	0,237 l	3,20 €
FANTA ORANGE	0,237 l	3,20 €
FANTA LEMON	0,237 l	3,20 €
SPRITE	0,237 l	3,20 €
FUZE TEA LEMON	0,3 l	3,70 €
FUZE TEA MARACUYÁ	0,3 l	3,70 €
AQUARIUS LIMÓN, NARANJA, MELOCOTÓN ROJO	0,3 l	3,70 €
ENERGY EFFECT	0,25 l	4,00 €
ENERGY EFFECT ACAÍ	0,25 l	4,00 €
AQUA MORELLI	0,5 l	4,00 €
AQUA MORELLI	0,75 l	6,00 €
AQUA MORELLI CON GAS	0,5 l	4,00 €
AQUA MORELLI CON GAS	0,75 l	6,00 €

Cerveza

ESTRELLA GALICIA	0,25 l	3,20 €
ESTRELLA GALICIA	0,5 l	5,80 €
ESTRELLA SIN ALCOHOL	0,2 l	3,00 €
ESTRELLA SIN GLUTEN	0,33 l	3,50 €
CLARA	0,25 l	3,20 €
CLARA	0,50 l	5,80 €
SHANDY	0,25 l	3,20 €
SHANDY	0,5 l	5,80 €

SALITOS

BLUE	0,33 l	4,00 €
PINK	0,33 l	4,00 €
ORIGINAL	0,33 l	4,00 €
CHERRY	0,33 l	4,00 €
MOJITO	0,33 l	4,00 €

Café y Tes

SOLO	2,20 €
AMERICANO	2,20 €
CORTADO	2,40 €
CAFÉ BONBON	3,20 €
CAFÉ CON LECHE	2,90 €
CARAJILLO	4,00 €
ENGLISCH BREAKFAST	2,80 €
MANZANILLA	2,80 €
MENTA	2,80 €
TÉ ROJO	2,80 €
TE VERDE JAZMÍN	2,80 €
FRUTAS DEL BOSQUE	2,80 €
ROIBOS RELAX	2,80 €

Zumos

MINUTE MAID

MANZANA	0,2 l	3,50 €
NARANJA	0,2 l	3,50 €
MELOCOTÓN	0,2 l	3,50 €
PIÑA	0,2 l	3,50 €

Tónicas

GOLDBERG

TONIC WATER	0,2 l	3,20 €
GINGER ALE	0,2 l	3,20 €
WILD BERRY	0,2 l	3,20 €
PINK GRAPEFRUIT	0,2 l	3,20 €
JAPANESE YUZU	0,2 l	3,20 €



Aperitivo

APEROL SPRITZ		9,50 €
APEROL PINK GRAPEFRUIT		9,50 €
GINGER SOUNGD SPRITZ		9,50 €
LIMONCELLO SPRITZ		9,50 €
LIMONCELLO SPRITZ PINK		9,50 €
GRAPEFRUIT		9,50 €
HUGO SPRITZ		9,50 €
NEGRONI		9,50 €
LILLET WILDBERRY		9,50 €
CAMPARI SODA		9,50 €
CAMPARI ORANGE		9,50 €
PORN STAR SPRITZ		9,50 €

Vermut

BLANCO	4 cl	4,50 €
ROSSO	4 cl	4,50 €
ROSATO	4 cl	4,50 €

Sangria

BLANCA	0.3l	5,50 €
BLANCA	1,0l	16,50 €
TINTO	0.3l	5,50 €
TINTO	1,0l	16,50 €

Vino Blanco

SCAVI&RAY LUGANA	7,50 €	29 €
CÀ DEI FRATI LUGANA		34 €
PACO & LOLA ALBARIÑO	8,00 €	30 €
NOUNAT BODEGA BINIGRAU		42 €
VIREI SAUVIGNON BLANC	7,50 €	29 €

Vino Rosado

MARQUÉS DE CÁCERES	6,50 €	25 €
ROSA DEI FRATI		34 €
AIX PROVENCE		37 €
BINIGRAU ROSAT		42 €
MIRAVAL PROVENCE		47 €

Vino Tinto

PRIMITIVO SALENTO	6,50 €	32 €
FINCA RASASALSO	6,50 €	25 €
OBAC BODEGA BINIGRAU		44 €
ANIMA NEGRA „ÀN/2“		42 €

Cava y Champagne

SCAVI&RAY PROSECCO	7,50 €	32 €
SCAVI&RAY DOC		35 €
SCAVI&RAY ROSÉ	7,50 €	32 €
SCAVI&RAY LUMINOSO		35 €
RUINART BLANC DE BLANCS		120 €
RUINART ROSÉ		135 €
MOËT ICE		110 €
DOM PERIGNON		450 €



Cocktail

MOJITO	12 €
MOJITO FRESA	12 €
CAIPIRINHA	12 €
SEX ON THE BEACH	12 €
ESPRESSO MARTINI	12 €
SIGNATURE SUNDOWNER "MIZU"	12 €
PIÑA COLADA	12 €
LONG ISLAND ICED TEA	12 €
MOSCOW MULE	12 €
MAI TAI	12 €
SKINNY BITCH	12 €

Vodka

9MILE	4 cl	6 €
GREY GOOSE	4 cl	8 €

Gin

SEARS	4 cl	6,50 €
HENDRICKS	4 cl	8,50 €
PUERTO DE INDIAS	4 cl	7,50 €
GIN MARE	4 cl	9,50 €
ROKU GIN	4 cl	8,50 €

Tequila

SALITOS TEQUILA SILVER	2 cl	3,50 €
TEQUILA CLASE AZUL	2 cl	9,00 €

Ron

RON BARCELÓ	4 cl	6,50 €
HAVANA CLUB 3	4 cl	6,50 €
HAVANA CLUB 7	4 cl	7,00 €
AMAZONAS	4 cl	6,50 €
HAYNES	4 cl	7,00 €

Whisky

JACK DANIELS	4 cl	8,50 €
JOHNNY WALKER RED	4 cl	6,50 €
HIBIKI	4 cl	7,50 €

Brandy/Cognac

VETERANO	4 cl	7,50 €
CARLOS I	4 cl	12,50 €
SUAU 15	4 cl	13,50 €
HENNESSY	4 cl	14,50 €

Licor

MALIBU	2 cl	3,50 €
HIERBAS	2 cl	4,00 €
• DULCES, MEZCLADAS, SECAS		
LIMONCELLO	2 cl	4,00 €
ANÍS 3 CAIRES	2 cl	4,50 €
PALO	2 cl	4,50 €
JÄGERMEISTER	2 cl	4,50 €
AVERNA	2 cl	4,50 €
RAMAZOTTI	2 cl	4,50 €
GRAPPA	2 cl	4,50 €
BAILEYS	2 cl	4,50 €
SAMBUCA	2 cl	3,50 €



ENSALADAS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA^{7,8,11} 19 €

Queso de cabra al horno, lechuga romana picada, tomate cherry confitado, salsa yoghurt, humus, balsámico de maracuyá

GOAT CHEESE SALAD^{7,8,11}
Baked goat cheese, chopped romaine lettuce, confit cherry tomatoes, yoghurt sauce, hummus, passion fruit balsamic

ZIEGENKÄSE-SALAT^{7,8,11}
Gebackener Ziegenkäse, gehackter Römersalat, konfierte Cherrytomaten, Joghurt-Sauce, Hummus, Maracuja-Balsamico

BURRATA^{7,8} 19 €
Burrata, tomate rosa, piñones, pesto, rúcula, aceitunas negras, aceite de oliva

BURRATA^{7,8}
Burrata, pink tomato, pine nuts, pesto, arugula, black olives, olive oil

BURRATA^{7,8}
Burrata, rosa Tomato, Pinienkerne, Pesto, Rucola, schwarze Oliven, Olivenöl

ENSALADA DE REMOLACHA Y PERA⁸ 19 €

Pera, remolacha, mezcla de hojas, tomates secos, pistacho, aceite de oliva

BEETROOT & PEAR SALAD⁸
Pear, beetroot, mixed leaves, sun-dried tomatoes, pistachio, olive oil

ROTE-BETE & BIRNEN-SALAT⁸
Birne, Rote Bete, Blattsalat, getrocknete Tomaten, Pistazie, Olivenöl

PASTAS

PASTA PESTO BURRATA^{1,7,8} 24 €
pasta larga, burrata, pesto, sésamo, mantequilla,

PASTA PESTO BURRATA^{1,7,8}
Pasta larga, burrata, pesto, sesame, butter

PASTA PESTO BURRATA^{1,7,8}
Pasta Larga, Burrata, Pesto, Sesam, Butter

PASTA AMATRICIANA^{1,7,8} 22 €
Pomodoro mizu, guanciale, parmesano, pasta corta, kimche

AMATRICIANA PASTA^{1,7,8}
Mizu tomato sauce, guanciale, parmesan, corta pasta, kimchi

PASTA AMATRICIANA^{1,7,8}
Mizu-Tomatensauce, Guanciale, Parmesano, Pasta Corta, Kimchi

PASTA DE TRUFA A LA MESA^{1,2,3,7} 32 €
Trufa blanca, mantequilla, queso parmesano, trufa fresca

TRUFFLE PASTA^{1,3,7}
White truffle, butter, Parmesan cheese, fresh truffle

TRÜFFELPASTA^{1,3,7}
Weißer Trüffel, Butter, Parmesan, frischer Trüffel

PASTA GAMBAS POMODORO^{1,3,7} 29 €
Gambas, tomate cherry, chilis, pomodoro Mizu, Pasta larga (picante)

PASTA GAMBAS POMODORO 29 €
Prawns, cherry tomatoes, chili, Mizu tomato sauce, long pasta (spicy)

PASTA GAMBAS POMODORO^{1,3,7} 29 €
Garnelen, Cherrytomaten, Chili, Mizu-Tomatensauce, lange Pasta (scharf)



PESCADO

FILETE DE PEZ EN SALSA CRIOLLA^{2,4}

28 €

Filete de corvina 200 g, hogao, leche de coco, mariscos, patacones

FISH FILLET IN CREOLE SAUCE^{2,4}

200 g corvina fillet, hogao sauce, coconut milk, seafood, patacones

FISCHFILET IN KREOLISCHER SAUCE^{2,4}

200 g Corvina-Filet, Hogao-Sauce, Kokosmilch, Meeresfrüchte, Patacones

SALMÓN EN AJÍ AMARILLO^{2,4}

28 €

Salmón 200 g, salsa de ají amarillo, puré de patata, espárragos

SALMON IN AJÍ AMARILLO^{2,4}

Salmon 200 g, yellow chili sauce, potato purée, asparagus

LACHS IN AJÍ-AMARILLO^{2,4}

Lachs 200 g, gelbe Chili-Sauce, Kartoffelpüree, Spargel

PULPO COREANO^{1,5,6}

26 €

Pulpo, puré de coliflor, kimchi, aceite de chili / Alérgenos: Moluscos

KOREAN OCTOPUS^{1,5,6}

Octopus, cauliflower purée, kimchi, chili oil

PULPO KOREANISCH^{1,5,6}

Pulpo, Blumenkohl purée, Kimchi, Chiliöl

MAREA²

28 €

Mariscos salteados, Puré de aguacate, Patata rústica, kimchi, mayo ajo negro

MAREA²

Sautéed seafood, avocado purée, rustic potatoes, kimchi, black garlic mayo

MAREA²

Gebratene Meeresfrüchte, Avocadopüree, rustikale Kartoffeln, Kimchi, Mayonnaise aus schwarzem Knoblauch

CARNES

SOLOMILLO OPORTO⁷

36 €

Solomillo en brasas 250 g, espárragos, Salsa de vino tinto y oporto, puré de patatas

TENDERLOIN WITH PORT WINE SAUCE⁷

250 g grilled tenderloin, asparagus, red wine and port wine jus, mashed potatoes

RINDERFILET MIT PORTWEINSAUCE⁷

250 g gegrilltes Rinderfilet, Spargel, Rotwein- und Portweinjus, Kartoffelpüree

ENTRECOTE CHIMICHURRI

29 €

Solomillo 250 g, patatas rústicas, chimichurri

ENTRECOTE CHIMICHURRI

Tenderloin 250 g, rustic potatoes, chimichurri

ENTRECOTE MIT CHIMICHURRI

Filet 250 g, rustikale Kartoffeln, Chimichurri

LOMO SALTEADO^{2,4}

29 €

Solomillo 250 g, Ají amarillo, tomate, salsa mizu, cebollino, patatas rústicas, Sésamo

STIR-FRIED TENDERLOIN^{2,4}

250 g tenderloin, ají amarillo, tomate, mizu sauce, chives, rustic potatoes, sesame

GEBRATENES RINDERFILET^{2,4}

250 g Rinderfilet, Ají Amarillo, Tomate, Mizu-Sauce, Schnittlauch, rustikale Kartoffeln, Sesam



Postre | Dessert

TARTA DE ZANAHORIA^{1,3,7,8}

Con helado de queso de cabra y marmelada de temporada

14 €

CARROT CAKE WITH ICE CREAM^{1,3,7,8}

Carrot cake, goat cheese ice cream, seasonal jam

KAROTTENKUCHEN MIT EISCREME^{1,3,7,8}

Karottenkuchen, Ziegenkäse-Eis, saisonale Marmelade

CREMA BAILEYS^{1,3,7,8}

Crumble de lima y frutas de temporada, Baileys (17% vol.)

13 €

BAILEYS CREAM^{1,3,7,8}

lime crumble, seasonal fruits, Baileys (17% vol.)

BAILEYS-CREME^{1,3,7,8}

Limetten-Crumble, saisonale Früchte, Baileys (17% vol.)

BROWNIE TONKA^{1,3,6,7,8,}

Brownie con helado de haba tonka, frutos seccos, caramelo salado

13 €

BROWNIE TONKA^{1,3,6,7,8,}

with nuts, tonka bean ice cream, salted caramel

BROWNIE TONKA^{1,3,6,7,8,}

Brownie mit Nüssen, Tonkabohnen-Eis, Salzkaramell

ALÉRGENOS, ALLERGENS, ALLERGENE

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Gluten / Gluten / Gluten | 7. Lácteos / Dairy / Milch und Milchprodukte |
| 2. Moluscos / Molluscs / Weichtiere | 8. Frutos secos / Nuts / Nüsse |
| 3. Huevo / Egg / Ei | 9. Apio / Celery / Sellerie |
| 4. Pescado / Fish / Fisch | 10. Mostaza / Mustard / Senf |
| 5. Cacahuete / Peanut / Erdnuss | 11. Sésamo / Sesame / Sesam |
| 6. Soja / Soy / Soja | |