



Urbanización Calimera Delfín S/N • Cala Codolar • San josep (ibiza)



# Menú

---

*Restaurante Lounge*

## ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISE

Langostinos al Jengibre sobre piñas a la vainilla y curry _____	15,50
<i>Ginger king prawn with vanilla and curry pineapple</i>	
<i>Riesengarnele mit Ingwer, Ananas und Vanille nach Curry Art</i>	
Milhojas de salmón marinado y sus hojas crocantes _____	12,50
<i>Layered marinated salmon with crispy leaves</i>	
<i>Marinierter Lachs im Blätterteichgebäck</i>	
Terrina de tomate albahaca y pimientos sobre tostada de queso de cabra _____	12,00
<i>Tomato, basil and pepper terrine on goat cheese toast</i>	
<i>Terrine von Tomaten und Paprika über Ziegenkäse Toast</i>	
Gazpacho mediterráneo _____	8,50
<i>Mediterranean Gazpacho</i>	
<i>Kalte Gemüsesuppe ( Tomaten, Paprika, Olivenöl und Knoblauch )</i>	
Ensaladas de verduras asadas con oliva y huevo de codorniz _____	12,00
<i>Baked vegetables salad with olive oil and quail eggs</i>	
<i>Gebratene Gemüse mit Oliven und Wachteleier.</i>	
Mejillones a la provenzal _____	13,50
<i>Provençal style mussels</i>	
<i>Miesmuscheln nach provenzalischer Art</i>	
Provoletta al gusto (ibérico, frutos del mar, hierbas) _____	9,50
<i>Provolone cheese at your own choice (cured iberian ham, seafood, herbs)</i>	
<i>Provolone Käse nach Geschmack : Iberische Schinken, Meeresfrüchte, Kräuter</i>	
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano _____	14,00
<i>Beef carpaccio with rocket leaves and parmesan cheese</i>	
<i>Kalb Carpaccio mit Rucicola und Parmiggiano.</i>	
Sashimi de atún _____	14,50
<i>Tuna sashimi</i>	
<i>Tunfisch Sashimi.</i>	

## PASTA

Lasaña del Cheff _____	15,00
<i>Cheff lasagna</i>	
<i>Lasagne nach Art des Chefs</i>	
Tagliatelle de mar con mariscos _____	15,00
<i>Tagliatelle di mare with seafood</i>	
<i>Tagliatelle mit Meeresfrüchten</i>	

## PESCADOS / FISH AND SEAFOOD DISHES / FISCH

Papillote de mar en filo y su ratatouille provenzal _____ <i>Filo pastry seafood papillote with a provenzal style ratatouille</i> <i>Fisch "en papillote" mit provenzialisches Gemüse</i>	15,00
Salmón a la mostaza suave y milhojas de papa y hierbas _____ <i>Light mustard salmon with herbs and potatoes mille feuilles</i> <i>Lachs im Senf mit Blätterteigpastetchen mit Kartoffeln und Kräuter</i>	16,50
Raya con alcaparras y su espuma de manteca avellanada _____ <i>Skate with capers an halzenut butter mousse</i> <i>Rochen mit Kapern und Nussbutter</i>	18,50
Pescado del día con juliana de puerros y una suave salsa de crema con queso parmesano gratinado _____ <i>Fish of the day with julienned leeks and light creamy gratinated parmesan sauce</i> <i>Fisch des Tages mit Lauch und gratinierter Parmiggiano Sosse</i>	15,00
Dorada al horno con aromas mediterráneos _____ <i>Baked gilthead bream with mediterranean aromas</i> <i>Gebackene Goldbrasse mit mediterranischen Düften</i>	17,00

## CARNES / MEAT DISHES / FLEISCH

Solomillo al aroma de jamón ibérico con su papa al horno _____ <i>Cured Iberian ham aromatised sirloin with baked potatoes</i> <i>Filet nach iberischem Schinken aromatisiert und gebackenen Kartoffeln</i>	22,00
Cordero asado al romero sobre pure al queso y costra de ajo _____ <i>Rosemary roast lamb on cheese and garlic crust purée</i> <i>Lammbraten nach rosmarin über Püree Käse und Knoblauch</i>	19,00
Magret con frambuesa y su gratín de batata con calabaza asada _____ <i>Magret with raspberry and sweet potatoes with pumpkin gratén</i> <i>"Magret" mit Himbeeren und gratinierte Süsskartoffeln mit Kürbis</i>	19,00
Pollo al limón y oliva sobre colchón verde y tomates confitados _____ <i>Lemon &amp; olive oil chicken on green leaves and confit tomatoes</i> <i>Hähnchen in Zitronen und Oliven mit karamellisierten Tomaten</i>	16,00
Nuestro clásico pollo florentina relleno con espinaca y queso de cabra envuelto en jamón _____ <i>Our traditional chicken florentina stuffed with spinach and goat cheese, rolled in ham</i> <i>Klassisches Hähnchen nach florentinischer Art gefüllt mit Spinat und Ziegenkäse im Schinken</i>	18,00

## POSTRES / DESSERTS / NACHTISCH

Aceitunas negras confitadas, frutillas y gazpacho sobre helado de vainilla _____ <i>Vanilla ice cream topped with confit black olives, berries and gazpacho</i> <i>Karamellierte schwarze Oliven mit Früchten und Vanille Eis</i>	7,50
Copa de la luna _____ <i>Fruit with ice cream and baylis' whipped cream on top</i> <i>Copa de la Luna ( Obst und Eis mit einer spezieller Rum-Soße)</i>	7,50
Volcán de Chocolate _____ <i>Chocolate's volcano</i> <i>Schokolade Vulkan</i>	7,50
Crumble de manzana _____ <i>Apples' Crumble</i> <i>Apfelgipfel</i>	7,50

