

TRIPLE RESTAURANT

WHERE

Taste

MEETS

happiness

LA HISTORIA DETRÁS DE LOS OSOS

Nuestros osos son una forma tangible de representar lo que nos identifica: el AMOR y el CARIÑO que le ponemos a todo. También son una fuente infinita de alegría para robar sonrisas, recordar con nostalgia la infancia y a la vez decorar aportando un toque de originalidad y distinción.

THE STORY BEHIND THE BEARS

Our bears are a tangible way to represent what identifies us: the LOVE and CARE we put into everything. They are also an infinite source of joy to steal smiles, remember with nostalgia the childhood and at the same time to decorate with a touch of originality & distinction.

DIE STORY HINTER DEN BÄREN

Unsere Bären sind ein greifbares Symbol für das, was uns ausmacht: die LIEBE und SORGFALT die wir in alles stecken. Sie sind auch eine unendliche Quelle der Freude um ein Lächeln zu stehlen, sich an die Kindheit zu erinnern und gleichzeitig ein Hauch von Originalität und Differenzierung.

INSTAGRAM: @TRIPLEMALLORCA

TIKTOK: TRIPLEMALLORCA

FACEBOOK: TRIPLE RESTAURANT

EN ESTE LOCAL REALIZAMOS FOTOS Y VIDEOS PARA NUESTRAS REDES SOCIALES.
SI NO ESTÁ DE ACUERDO, COMUNIQUÉNSLO.

AT THIS LOCATION WE TAKE PHOTOS AND VIDEOS FOR OUR SOCIAL MEDIA.
IF YOU DO NOT AGREE, PLEASE LET US KNOW

IN DIESER LOCATION MACHEN WIR FOTOS FÜR UNSER SOCIAL MEDIA.
WENN SIE DAMIT NICHT EINVERSTANDEN SIND, LASSEN SIE ES UNS BITTE WISSEN.

¿Thirsty?

AGUA Y REFRESCOS | 3.50€

WATER&SOFT DRINKS

AGUA PREMIUM [STILL WATER] 0.5L	
AGUA CON GAS PREMIUM [SPARKLING] 0.5L	
COCA COLA	
COCA COLA ZERO	
FANTA NARANJA [ORANGE]	
FANTA LIMÓN [LEMON]	
SPRITE	
FUZE TEA LIMÓN [LEMON]	
FUZE TEA MARACUYÁ [PASSION FRUIT]	
AQUARIUS LIMÓN [LEMON]	
AQUARIUS NARANJA [ORANGE]	
REFRESCO POMELO [GRAPEFRUIT SODA]	
TÓNICA	
APPLETIZER	
GINGER ALE	
RED BULL	
GINGER BEER	

LIMONADA CASERA | 6.00€

HOMEMADE LEMONADE

CON ZUMO DE LIMÓN FRESCO, MENTA Y AZÚCAR
[WITH FRESH SQUIZED LEMON, MINT AND SUGAR]

ELIJE UN SABOR | CHOOSE ONE FLAVOUR:

LIMÓN Y MENTA [LEMON&MINT]	
FLOR DE SAUCO [ELDERFLOWER]	
FRESA [STRAWBERRY]	
COCO [COCONUT]	
MANGO [MANGO]	
SANDÍA [WATERMELON]	
PIÑA [PINEAPPLE]	
FRUTAS DEL BOSQUE [FOREST FRUITS]	
FRUTA DE LA PASIÓN [PASSION FRUIT]	
FRAMBUESA [RASPBERRY]	

LIMONADA CON GAS [SPARKLING LEMONADE] 7€

POMELO [POMELO, LEMON, SUGAR]	
JENJIBRE & LIMÓN [GINGER&LEMON, SUGAR]	

ZUMOS | JUICES

NARANJA NATURAL [ORANGE FRESH]	5
MANZANA [APPLE]	2.5
PIÑA [PINEAPPLE]	2.5
MELOCOTÓN [PEACH]	2.5
MANGO [MANGO]	2.5
NARANJA [ORANGE]	2.5

SANGRIA

TINTO [RED]	7	23
BLANCO [WHITE]	7	23
BLUE AGAVE [TEQUILA]	8	25
CAVA [PROSECCO]	7	23
TINTO DE VERANO	6	22

APERITIVOS | APPETIZERS

HUGO	8
CAMPARI SODA	8
CAMPARI ORANGE	8
COPA CAVA PROSECCO	6
COPA CAVA ROSADO ROSÉ	6

SPRITZ

JULIETTE SPRITZ MALLORCA	9
FROZEN JULIETTE SPRITZ	9.5
CANONITA SPRITZ MALLORCA	9
FROZEN CANONITA SPRITZ	9.5
CANONITA BERRY SENSATION	9
APEROL SPRITZ	8.5
FROZEN APEROL SPRITZ	9
VERMUT SPRITZ	7.5
LIMONCELLO SPRITZ	7.5

VERMUT

MARTINI BIANCO	6
MARTINI ROSSO	6
VERMUT YZAGUIRRE BLANCO	6
VERMUT YZAGUIRRE ROJO	6
VERMUT MUNTANER BLANCO	7
VERMUT MUNTANER ROJO	7

CERVEZAS | BEERS

CAÑA ESTRELLA DAMM 0.3	2.8
CAÑA ESTRELLA DAMM 0.5	5
SANDY [BEER+LEMON] 0.3	2.8
SANDY [BEER+LEMON] 0.5	5
CLARA [BEER+SPRITE] 0.3	2.8
CLARA [BEER+SPRITE] 0.5	5
CORONA	3.5
ESTRELLA GALICIA	3.5
WEISSBEER	5.5
ROSA BLANCA	3.5
FREE DAMM 0.0	3.5

SNACK

PATATILLA CHIPS	3
ACEITUNAS OLIVES	1.5

COCKTAILS & DREAMS

MOJITO | 9

rum + lime + sugar + mint + soda

MOJITO FRUTA | FRUIT MOJITO | 10

rum + lime + sugar + mint + fruit puree + soda

ELIJE SABOR: | CHOOSE FLAVOUR:

fresa [strawberry] | mango | piña [pineapple] | coco [coconut]
fruta de la pasión [passion fruit] | frambuesa [raspberry]
sandía [watermelon] | frutos del bosque [forest fruits]

HIERBAS MOJITO | 9

hierbas Mallorca + lime + sugar + mint + soda

GINGER MOJITO | 10

ginger beer + rum + lime + sugar + mint + soda

JAEGER MOJITO | 10

Jägermeister + lime + sugar + mint + soda

FROZEN DAIQUIRI | 10

rum + fruit puree + lime + soda + ice

ELIJE SABOR: | CHOOSE FLAVOUR:

fresa [strawberry] | mango | piña [pineapple] | coco [coconut]
fruta de la pasión [passion fruit] | frambuesa [raspberry]
sandía [watermelon] | frutos del bosque [forest fruits] | limón [lemon]

ESPRESSO MARTINI | 11

vodka + espresso + coffee liqueur + sugar

TEQUILA SUNRISE | 9

tequila + orange juice + granadine

PORNSTAR MARTINI | 10

vodka + prosecco + lime + passion fruit

CAIPIRIÑA | 9

cachaça + lime + sugar + soda

CAIPIROSKA | 9

vodka + lime + sugar + soda

PIÑA COLADA | 10

rum + malibú + coconut puree + pineapple juice

MOSCOW MULE | 10

vodka + lime + ginger beer + sugar

LONDON MULE | 10

gin + lime + ginger beer + sugar

MEXICAN MULE | 10

tequila + lime + ginger beer + sugar

SEX ON THE BEACH | 9

vodka + peach liqueur + orange juice + cranberries juice

GENTELMAN NEGRONI | 11

campari + vermut + premium gin

LADY NEGRONI | 9

campari + vermut + prosecco

COSMOPOLITAN | 10

vodka + cointreau + lime + cranberries juice + granadine

SAN FRANCISCO | 9

vodka + mix of juices + granadine

MARGARITA | 9

tequila + triple sec + lime + sugar

PASSION FRUIT MARGARITA | 10

tequila + triple sec + lime + passion fruit puree

DARK AND STORMY | 10

ginger beer + rum + lime + sugar

RON COOLER | 10

ginger ale + rum + lime + sugar

WHISKY COOLER | 10

ginger ale + whisky + lime + sugar

BLUE LAGOON | 10

vodka + soda + pineapple juice + lime + blue curaçao

SICILIAN LEMONADE FIZZ | 10

gin + lemonade + lime juice + sugar

LONG ISLAND | 11

vodka + rum + tequila + gin + triplesec + lime + coke

MockTAILS *non alcoholic cocktails*

MOCKTAIL MOJITO | 6.5

soda + lime + mint + sugar

MOCKTAIL MOJITO FRUTA (FRUIT FLAVOUR) | 7.5

fruit puree + lime + sugar + soda + mint

ELIJE SABOR: | CHOOSE FLAVOUR:

fresa [strawberry] | mango | piña [pineapple] | coco [coconut]
fruta de la pasión [passion fruit] | frambuesa [raspberry]
sandía [watermelon] | frutos del bosque [forest fruits]

MOCKTAIL GINGER MOJITO | 7.5

ginger beer + soda + lime + mint + sugar

MOCKTAIL PIÑA COLADA | 7.5

pineapple puree + coconut puree + pineapple juice

MOCKTAIL DAIQUIRI FROZEN FRUTA | 8

fruit puree + soda + ice

ELIJE SABOR: | CHOOSE FLAVOUR:

fresa [strawberry] | mango | piña [pineapple] | coco [coconut]
fruta de la pasión [passion fruit] | frambuesa [raspberry]
sandía [watermelon] | frutos del bosque [forest fruits] | limón [lemon]

MOCKTAIL BLUE LAGOON | 7.5

pineapple juice + lime + soda + blue curaçao

MOCKTAIL CRANBERRIES FIZZ | 7

cranberries juice + soda + lime + sugar

MOCKTAIL PINEAPPLE GINGER FEVER | 7.5

ginger beer + pineapple juice + lime + sugar

MOCKTAIL SAN FRANCISCO | 6.5

mix of juices + granadine

TAPAS TO SHARE OR NOT...

PAN, ALIOLI DE TOMATE CHERRY Y ALBAHACA, ACEITUNAS | 3.20 PP [POR PERSONA] 🌾 🥒

Bread, cherry tomato basil aioli , olives
Brot, Aioli aus Kirschtomaten & Basilikum, Oliven

PIMIENTOS DE PADRÓN | 11

Small green peppers
Kleine grüne Paprikaschoten aus der Pfanne

GAMBAS AL PIL PIL | 16 🦞 🌿

Garlic prawns with vegetables
Knoblauch-Garnelen mit Gemüse

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

3€ UNIDAD / PER PIECE | STÜCK 🌾 🥒 🥛

Iberian ham croquette
Krokette mit iberischem Schinken

CROQUETA DE SOBRASADA Y QUESO CON

MIEL | 3€ UNIDAD / PER PIECE / STÜCK 🌾 🥒 🌿 🍯

Sobrasada and cheese croquettes with honey
Sobrasada (spanische Wurst) - Käse Krokette mit Honig

CROQUETA DE PULPO Y TINTA DE SEPIA

3€ UNIDAD / PER PIECE / STÜCK 🐙 🥒 🌾 🥒

Octopus and cuttlefish ink croquettes
Octopus und Tintenfisch-Kroketten

CROQUETA DE CHULETÓN

3€ UNIDAD / PER PIECE / STÜCK 🥒 🥒 🌾

T-bone steak croquette | T-Bone-Steak-Krokette

CHIPIRONES | 18 🐙 🌾 🥒

sobre cama de patata paja y alioli de lima
Baby squid on a bed of potato straw and lime aioli
Baby-Tintenfisch auf einem Bett aus Kartoffelstroh und Limetten-Aioli

CALAMAR A LA ANDALUZA | 19 🐙 🌾

Fríes squid - Andalusian style
Tintenfisch nach andalusischer Stil

PAN DE CRISTAL | 6,5 🌾

con salsa de tomate, aceite de oliva, tomate cherry
Crystal bread, tomato sauce, olive oil, cherry tomato
Knuspriges Brot, Tomatenpüree, Olivenöl, Kirschtomaten

TAPA DE JAMÓN IBÉRICO | 24

Iberian ham | Iberischer Schinken

TAPA DE QUESO SEMICURADO MALLORCA | 18 🥒 🌾 🍷

con tostadas y mermelada de pasas
Cured Majorcan cheese with toasts and raisin jam

Mallorquinischer gereifter Käse mit Toast und Sultaninenmarmelade

HUEVOS ROTOS CON SOBRASADA Y CHISTORRA | 14 🥒

Fried eggs on a bed of homemade fries with mallorcan sausages

Spiegeleier auf einem Bett aus hausgemachten Pommes frites mit mallorquinischen Würstchen

HUEVOS ROTOS CON

GAMBAS AL AJILLO | 16 🥒 🦞

Fried eggs on a bed of homemade fries, with garlic prawns

Spiegeleier auf einem Bett aus hausgemachten Pommes frites und Knoblauch-Garnelen

PATATAS BRAVAS | 13.5 🌿

Spicy potatoes
Kartoffeln mit würziger Sauce

BONIATO FRITO CON SALSA BRAVA | 10 🌿

Fried sweet potato with spicy sauce
Frittierte Süßkartoffeln mit würziger Soße

VERDURAS Y GAMBAS EN TEMPURA CON SALSA WASABI | 17 🥒 🦞 🌿

Vegetables & shrimp tempura with wasabi sauce

Gemüse und Garnelen in Tempura mit Wasabi-Sauce

CARPACCIO DE SALMÓN | 17 🐟 🥒 🌾 🥒

con salsa wasabi y soja

Salmon carpaccio with wasabi sauce and soy
Lachs-Carpaccio mit Wasabi-Sauce und Soja

BROCHETA DE HALLOUMI | 14,5 🥒 🌿

Brocheta de queso halloumi, verduras, pesto, frutos secos
Halloumi cheese with vegetables, pesto and nuts
Halloumi-Käse-Spieß, Gemüse, Pesto und Nüsse

HALLOUMI FRITO | 16 🥒 🌿

Queso halloumi frito y mermelada de arándanos
Fried halloumi cheese with blueberry jam
Gebratener Halloumi-Käse mit Blaubeermarmelade

ESPÁRRAGOS VERDES TRUFADOS | 16 🥒

salteados con aceite de trufa, huevos de codorniz, salsa tártara y trufa

Sautéed green asparagus , truffle oil , quail eggs, tartar sauce and truffle

Gebratener grüner Spargel, Trüffelöl, Wachteleier, Remoulade und Trüffel

ENSALADA | SALAD

MEDITERRÁNEA | 17

Lechuga, tomate cherry, gambas, rúcula, aguacate, vinagreta de parmesano

Lettuce, cherry tomatoes, prawns, arugula, avocado, parmesan vinaigrette

Salat, Kirschtomaten, Garnelen, Rucola, Avocado, Parmezan-Vinaigrette

BURRATA | 16

Queso burrata, tomate cherry, rúcula, vinagreta de higos, frutos secos

Burrata cheese, cherry tomato, arugula, fig vinaigrette, nuts

Burrata-Käse, Kirschtomate, Rucola, Feigen-Vinaigrette, Nüsse

MONA | 17

Lechuga, tomate cherry, rúcula, queso de cabra, mermelada de arándanos, manzana, bacon, nueces, vinagreta de parmesano

Lettuce, cherry tomatoes, arugula, goat cheese, apple, bacon, walnuts, blueberry jam, parmesan vinaigrette

Salat, Kirschtomaten, Rucola, Ziegenkäse, Apfel, Speck, Walnüsse, Blaubeermarmelade, Parmezan-Vinaigrette

CHICKEN POPS | 16

lechuga, tomate cherry, pollo rebozado, aguacate, sésamo, salsa tártara

Lettuce, cherry tomato, breaded chicken, avocado, sesame, tartar sauce

Salat, Kirschtomaten, paniertes Hühnchen, Avocado, Sesam, Remoulade

VEGANO

ARANCINI | 14

Croquetas rellenas de arroz y verduras

Croquettes stuffed with rice and vegetables

Reiskroketten gefüllt mit Gemüse

VERDURAS SALTEADAS | 14.5

Verduras de temporada y patata

Sauteed seasonal vegetables and potatoes

Pfannengemüse mit kartoffeln

             

pescado gluten. huevos lácteos moluscos soja. mostaza crustáceo frutos cáscara sésamo cacahuete apio altramuces sulfitos

PASTA LOUERS

TAGLIATELLE A LA TRUFA | 36

con aceite y mantequilla de trufa, preparada en la mesa en rueda de queso Grana Padano flameado

Tagliatelle with truffle, truffle oil and truffle butter, prepared at the table in a wheel of flamed Grana Padano cheese

Tagliatelle mit frischem Trüffel, Öl und Trüffelbutter, am Tisch zubereitet in einem Laib geflammtem Grana Padano-Käse

TAGLIATELLE FRUTI DI MARE | 23

Tagliatelle with seafood

Tagliatelle mit Meeresfrüchten

RAVIOLIS DE ESPINACA | 17

con salsa de queso azul y champiñones

Spinach ravioli with blue cheese sauce and mushrooms

Spinat-Ravioli mit Blauschimmelkäse-Sauce und Pilzen

ÑOQUIS AL PESTO | 17

con parmesano y frutos secos

Pesto gnocchi with parmesan cheese and bits

Pesto-Gnocchi mit Parmesankäse und Nüssen

PAD THAI

PAD THAI VERDURAS | 17 [VEGAN]

Fideos de arroz con verduras, frutos secos y sésamo

Rice noodles with vegetables, nuts and sesame

Reisnudeln mit Gemüse, Nüssen und Sesam

PAD THAI POLLO | 19

Fideos de arroz, verduras, pollo, frutos secos y sésamo

Rice noodles, vegetables, chicken, nuts and sesame

Reisnudeln mit Gemüse, Hühnchen, Nüssen und Sesam

PAD THAI GAMBAS | 21

Fideos de arroz, verduras, gambas, frutos secos y sésamo

Rice noodles with vegetables, prawns, nuts and sesame

Reisnudeln mit Gemüse, Garnelen, Nüssen und Sesam

PESCADO | FISH

BACALAO | 26

con crema de boniato, reducción de vino tinto y pasas + crujientes de boniato

Cod with sweet potato cream, red wine and raisins reduction + sweet potato crunchies

Kabeljau mit Süßkartoffelcreme, Rotwein-Sultaninen-Jus + Süßkartoffelchips

FILETE DE GALLO DE SAN PEDRO | 25

con patatas al horno, salsa de jamón serrano y cebolla crujiente

Peter fish fillet with baked potatoes, Serrano ham sauce and crispy onions

Peter-Fischfilet mit gebackenen Kartoffeln, Serrano-Schinkensauce und knusprigen Zwiebeln

ATÚN ROJO | 25

con puré de boniato, salteado de verduras y sésamo

Red tuna with sweet potato puree, sautéed vegetables and sesame seeds

Roter Thunfisch mit SüßkartoffelPüree Pfannengemüse und Sesam

SALMÓN | 25

con patata, verduras salteadas y salsa cítrica con alcaparras

Lachs mit Kartoffeln, Pfannengemüse, Citrus-Sauce mit Kapern

Salmon with potatoes, sauteed vegetables and citrus caper sauce

PULPO | 27

con puré de patata, verduras y alioli de lima

Octopus with potato puree, vegetables and lime aioli

Oktopus mit KartoffelPüree, Gemüse und Limetten-Aioli

CALAMAR A LA PLANCHA | 26

con patata y verduras

Squid with potatoes and vegetables

Tintenfisch mit Kartoffeln und Gemüse

TARTAR DE ATÚN | 23

con manzana y salsa cítrica de fruta de la pasión

Tuna tartar, apple and passion fruit sauce

Thunfisch-Tartar mit Apfel und

Passionsfrucht/Citrus-Sauce

SUSHI TIMBAL | 23

Timbal de atún rojo, mango, aguacate, arroz de sushi

Timbale of Red tuna, mango, avocado and sushi rice

Timbale mit Thunfisch, Mango, Avocado und Sushi-Reis

CEVICHE DE GAMBAS Y MANGO | 22

Prawns and mango ceviche

Garnelen und Mango Ceviche

ARROCES | RICE

RISOTTO TRUFADO | 26

de setas con queso burrata

Truffled mushroom risotto with burrata cheese

Trüffel-Pilz-Risotto mit Burrata-Käse

PAELLA

MINIMO PARA 2PAX | PRECIO POR PERSONA

MINIMUM FOR 2PAX | PRICE POR PERSON

MINDESTENS FÜR 2PAX | PREIS PRO PERSON

PAELLA DE MARISCO | 23

Seafood paella

Paella mit Meeresfrüchten

PAELLA DE MARISCO CIEGA | 23

Seafood paella without shells

Meeresfrüchten Paella ohne Schale

PAELLA MIXTA CIEGA | 23

Meat and seafood paella without shells

Fleisch und Meeresfrüchte Paella ohne Schale

PAELLA ROJA DE PULPO Y SEPIA | 32

Red paella with octopus & cuttlefish

Rote Paella mit Octopus und Tintenfisch

PAELLA DE ENTRECOT Y GAMBAS | 25

Entrecote and prawns paella

Entrecote und Garnelen-Paella

PAELLA DE PRESA IBÉRICA | 28

Iberian prey paella

Paella mit iberischem Schweinefleisch

PAELLA DE ALCACHOFA Y CALAMAR | 25

Artichoke and squid paella

Artischocken und Tintenfisch Paella

PAELLA NEGRA DE MARISCO CIEGA | 23

Seafood black paella without shells

Schwarze Paella mit Meeresfrüchten ohne Schale

PAELLA DE VERDURAS | 22 [VEGANA]

Vegetable paella [VEGAN]

Gemüse Paella [VEGAN]

FIDEUÁ MIXTA CIEGA | 23

Noodles with meat and seafood without shells

Nudeln mit Fleisch und Meeresfrüchten ohne Schale

CARNE | MEAT

SOLOMILLO DE CERDO | 23

relleno de queso de cabra, envuelto en bacon, con espárragos, tomate cherry, salsa de remolacha & manzana

Pork tenderloin stuffed with goat cheese, wrapped in bacon, with asparagus, cherry tomato, beet and Apple sauce

Schweinefilet im Speckmantel, gefüllt mit Ziegenkäse, Spargel, Kirschtomaten, Rote-Beete und Apfel Sauce

PRESA IBÉRICA | 25

con reducción de Pedro Ximénez

Iberian pork shoulder with red wine reduction

Iberisches Schweinefleisch mit Rotwein-Jus

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BARBACOA | 22

Pork ribs with barbecue sauce

Schweinerippchen mit Barbecue-Sauce

POLLO AL HORNO | 18

Baked chicken | Gebackenes Hühnchen

ENTRECOT DE TERNERA | 24

con costra de hierbas provenzales y salsa de miel y mostaza

Veal entrecote with Provençal herb crust and honey-mustard sauce

Entrecôte vom Kalb mit regionalen Kräutern und Honig-Senf-Sauce

TARTAR DE TERNERA | 24

con tostadas y mantequilla

Steak tartare with toasts and butter

Kalbstartar mit Toast und Butter

TRIPLE KING BURGER | 15

Tres carnes angus, tres queso cheddar, bacon, huevo, cebolla caramelizada

Three angus meat, three cheddar cheese, bacon, egg, caramelized onion

Burger mit drei Angus-Rind-Patties, Ei, drei Scheiben Cheddar-Käse, Speck, karamellisierte Zwiebeln

QUEEN BURGER | 14

Carne angus con miel y pimentón ahumado + queso de cabra caramelizado con costra de finas hierbas

Angus meat with honey and smoked paprika + caramelized goat cheese with herb crust

Angus Rind-fleisch mit Honig und geräuchertem Paprika + karamellisiertem Ziegenkäse und Kruste aus feinen Kräutern

SMASH BURGER | 14

Dos carnes angus smash, dos quesos cheddar, rúcula, lechuga, pepinillos, cebolla crujiente, salsa tártara

Two Angus smash steaks, two cheddar cheeses, lettuce, arugula, pickles, crispy onions, tartar sauce

Zwei Angus-Rind-Patties, zwei Scheiben Cheddar-Käse, Salat, Rucola, Gurken, knusprige Zwiebeln, Remoulade

ELIJE LA GUARNICIÓN DE LA CARNE CHOOSE THE MEAT GARNISH WÄHLEN SIE DIE FLEISCHBEILAGE

- PATATAS FRITAS | FRIES | POMMES FRITES | 5€
- BONIATO FRITO | 6€
FRÍES SWEET POTATOES
FRITTIERTE SÜSSKARTOFFEL
- PATATAS MARINADAS CON AJO Y PEREJIL | 6€
BABY POTATOES MARINATED WITH GARLIC & PARSLEY
MARINIERTA BABYKARTOFFELN MIT KNOBLAUCH
UND PETERSILIE
- VERDURAS | VEGETABLES | GEMÜSE | 6€
- ARROZ | RICE | REIS | 5€
- ENSALADA | SALAD | SALAT | 5€
- PURÉ DE PATATA | 6€ 
MASHED POTATO | KARTOFFELPÜREE
- PURÉ DE BONIATO | 6€ 
SWEET POTATO PUREE
SÜSSKARTOFFELPÜREE
- PURÉ DE PATATA TRUFADO | 8€ 
TRUFFLED MASHED POTATOES
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE
- EXTRA DE TRUFA NEGRA | 8€
EXTRA BLACK TRUFFLE
EXTRA SCHWARZER TRÜFFEL

PARA NIÑOS | FOR KIDS

FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS | 12

Chicken fingers with fries

Hähnchen-Sticks (paniert) mit Pommes frites

TAGLIATELLE CON SALSA DE TOMATE | 10

Tagliatelle with tomato sauce

Tagliatelle mit Tomatensauce

HAMBURGUESA DE POLLO | 12

con queso y patatas fritas

Chicken cheeseburger with fries

Hähnchen-Burger mit Käse und Pommes frites

HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS | 10

Fried eggs with homemade fries

Spiegeleier mit hausgemachten Pommes frites



pecado



gluten



huevos



lácteos



moluscos



soja



mostaza



crustáceo



frutos cáscara



sésamo



cacahuete



apio



altramuces



sulfitos

POSTRE | DESSERT

SWEET DREAMS TIRAMISÚ | 12

Osito para coleccionar me gustas 

Teddy bear to collect likes 

Teddybär zum "Likes" sammeln 

CHEESECAKE LOVER | 9

con baileys, chocolate blanco & salsa de frutos rojos

White chocolate & baileys cheesecake
with forest fruits sauce

Weißer Schokolade und Baileys-Käsekuchen
mit Beerensauce

CRÈME BRÛLÉE CLASSIC | 8

CRÈME DE LA CRÈME | 10.5

Crème brûlée con piña caramelizada y
sorbete de piña colada

Crème brûlée with pineapple & piña colada sorbet

Crème Brûlée mit karamellisierter Ananas
und Piña-Colada-Sorbet

GOFRE CON HELADO A ELEGIR Y

SALSA DE CHOCOLATE | 8

Waffle with ice cream (to choose) and choco sauce

Waffel mit Eis (zur Auswahl) und Schokosauce

CROQUETA DUBAI | 8

Helado de pistacho, pasta kataifi,
salsa de chocolate, crema de pistacho

OPCIÓN CON GOFRE: 3€ EXTRA

DUBÁI CROQUETTE :

Pistachio ice cream, kataifi pasta,
chocolate sauce, pistachio cream

WAFFLE OPTION: 3€ EXTRA

DUBAI KROKETTEN:

Pistazieneis, Kataifi-Paste,
Schokoladensauce, Pistaziencreme

OPTION MIT WAFFEL: 3€ EXTRA

FRESAS DUBAI | 11

Fresas con chocolate, crema de pistacho
y pasta kataifi

DUBÁI CHOCOLATE STRAWBERRIES

Strawberries, chocolate, pistachio cream,
kataifi pasta

DUBAI-ERDBEEREN:

Erdbeeren, Schokolade, Pistaziencreme,
Kataifi-Nudeln

TRIPLE CHOCOLATE

CON GALLETA OREO | 8

Three chocolates with oreo cookies

Dreifach Schokolade mit Oreo Keksen

PANNA COTTA DE COCO

CON MANGO | 8 [VEGANO]

Coconut pannacotta with mango

Kokos-Pannacotta mit Mango

GATÓ DE CHOCOLATE | 8

Tarta de almendra y chocolate con
helado de almendra y salsa de chocolate

Chocolate & almond cake with almond
icecream and chocolate sauce

Mandel-/ Schokoladenkuchen mit
Mandeleis und Schokoladensauce

HELADOS | ICECREAM

3.5 BOLA | SCOUP | KUGEL

VAINILLA | VANILLA | VANILLE

CHOCOLATE | SCHOKOLADE

ALMENDRA | ALMOND | MANDELN

KINDER BUENO

PISTACHO | PISTACHIO | PISTAZIE

LOTUS | SPECULOOS | SPEKULATIUS

SORBETE | SORBET

FRESA | STRAWBERRY | ERDBEER

MANGO

LIMÓN | LEMON | ZITRONE

PIÑA COLADA

SORBETE CON CAVA | 6€

Sorbet with prosecco | Sorbet mit Sekt

SORBETE CON VODKA | 6€

Sorbet with vodka | Sorbet mit Wodka

SORBETE CON LIMONCELLO | 6€

Sorbet with Limoncello | Sorbet mit Limoncello



pescado



gluten



huevos



lácteos



moluscos



soja



mostaza



crustáceo



frutos cáscara



sésamo



cacahuete



apio



altramuces



sulfitos

BATIDOS | MILKSHAKES

DE HELADO | ICECREAM MILKSHAKE | 6 EISCREME-MILCHSHAKE

elejir sabor helado
choose icecream flavour
Wählen Sie die Eissorte

DE PROTEINA | 8.5 PROTEIN MILKSHAKE | PROTEIN-MILCHSHAKE

STRAWBERRY KISSES

leche, proteína Whey fresa, crema de cacahuete
Milk, Whey protein strawberry, peanut butter
Milch, Erdbeer Protein, Erdnussbutter

PROTEIN BOSS

Leche, proteína Whey chocolate, crema de cacahuete
Milk, chocolate Whey protein, peanut butter
Milch, Schokoladen Protein, Erdnussbutter

INFUSIONES Y TÉS | 4€

TEA | TEE

MANZANILLA [CHAMOMILE]

HOJAS DE MENTA [MINT]

FRUTAS DEL BOSQUE [FOREST FRUITS]

ROJO CUERPO DEL DESEO [RED]

VERDE JASMÍN [GREEN]

VERDE DE JENJÍBRE&LIMÓN [GREEN GINGERLEMON]

NEGRO EARL GREY [BLACK]

NEGRO BREAKFAST [BLACK]

ROOIBOS COPACABANA

ROOIBOS RELAX

DIGEST HIERBAS [DIGEST HERBS]

MATCHA

MATCHA LATTE | 5
ICED MATCHA LATTE | 5.5

STRAWBERRY ICED MATCHA LATTE | 7.5
MANGO ICED MATCHA LATTE | 7.5

ICED COCONUT MATCHA LATTE | 6.5
[WITH COCONUT MILK]

BUT FIRST COFFEE

ARABY COFFEE FIRST STEP 100% ARABICA

EN BOCA: es elegante, de cuerpo suave y ligera acidez cítrica. En post-gusto encontramos notas de flores y refrescantes de jengibre.

ESPRESSO | 2
RISTRETTO | 2
ESPRESSO DOBLE | 3.8
AMERICANO | 2.2
CORTADO | 2.2
CAFÉ CON LECHE | 2.4
CAPPUCCINO OSO [BEAR CAPPUCCINO] | 4
CAPPUCCINO VIENÉS [CON NATA] | 4.5
CAPPUCCINO FREDDO | 4.5
LATTE MACCHIATO | 3.5
FLAT WHITE [DOUBLE ESPRESSO+MILK] | 4.5
SPANISH LATTE | 5
[DOUBLE ESPRESSO + MILK + CONDENSED MILK]
CAFÉ BOMBÓN | 2.5
IRISH COFFEE | 6.5
CARAJILLO | 3.5
ESPRESSO TONIC | 4.8
VASO LECHE | 2

ICE COFFEE | 6
[ESPRESSO+VANILLA ICECREAM+CREAM]

CHOCO LATTE | 6
CAMEL LATTE | 6

AFFOGATO

AFOGATTO CLASSIC | 5.5
[ESPRESSO+VANILLA ICECREAM]

AFOGATTO PISTACHO | 5.5
[ESPRESSO+PISTACHIO ICECREAM]

AFOGATTO MATCHA | 6.5
[MATCHA + VANILLA ICECREAM]

FRAPPÉ | 7

CHOCO FRAPPE LATTE
CAMEL FRAPPE LATTE
PISTACHO FRAPPE LATTE
BAILEYS FRAPPE LATTE

CHOCOLATE CALIENTE

CHOCOLATE CALIENTE CON NATA | 5
[HOT CHOCOLATE WITH CREAM]

EXTRAS

LECHE | MILK 0.20€
LECHE COCO | COCONUT MILK 1.00€
AVENA | OAT MILK 0.20€
HIELO | ICE 0.20€

LET'S DRINK ABOUT IT...

DIGESTIVOS | 5.5

HIERBAS DULCES (SWEET)
HIERBAS SECAS (DRY)
HIERBAS MIXTAS (MIX)
LIMONCELLO
JAEGERMEISTER
RAMAZOTTI
GRAPPA NONINO
DISARONNO
SAMBUCA
RICARD
PERNOD
ANIS TRES CAIRES
PALO
PACHARÁN
AVERNA
LICOR 43
COINTREAU
BAILEYS
FRANGELICO

CHUPITO [SHOT] | 3€

GIN O'CLOCK

SEAGRAMS 9
BEEFEATER 9
BEEFEATER BLACK 12
BEEFEATER PINK 9
XORIGUER 9
PUERTO DE INDIAS ROSA 9
TANQUERAY 9
BOMBAY SAPHIRE 12
GIN EVA (MALLORCA) 12
SUAU (MALLORCA) 12
HENDRICKS 12
NORDÉS 12
GIN MARE 12
MARTIN MILLERS 12
GVINE FLORAISON 14
BROCKMANS 14
MONKEY 16

RON

	COPA	COMBINADO
AMAZONA	6	9
BARCELÓ	6	9
BARCELÓ IMPERIAL	9.5	12
BACARDI	6	9
HAVANA 7	7.5	10
ZACAPA 23	11.5	14
MATUSALEM	9.5	12
LEGENDARIO	7.5	10

VODKA

ABSOLUT	7	10
BELUGA	9.5	12
BELVEDERE	9.5	12
GREYGOOSE	11.5	14
MOSKOVSKAYA	6	9

WHISKY

JB	6	9
BLACK LABEL	9.5	12
RED LABEL	6	9
JACK DANIELS	7.5	10
CARDHU	9.5	12
CHIVAS	9.5	12
BALLANTINES	6	9
BALLANTINES 10	7.5	10
MAKER'S	9.5	12

TEQUILA

JOSE CUERVO REPOSADO	8	10.5
JOSE CUERVO SILVER	8	10.5
MEZCAL	14	16.5

BRANDY

VETERANO	5.5
TERRY	5.5
SUAU	9
DUQUE DE ALBA	9
CARLOS I	9
CARDENAL MENDOZA	9