

S

PURE • SALT
PORT ADRIANO

ADRIANA DINNER



PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

Tártaro de Salmón con Queso mahonés, Mostaza y Alcaparras <i>Salmon Tartare with Mahon Cheese, Mustard and Capers</i> Lachs Tartar mit Mahon Käse, Senf und Kapern	12,00.-
Ostras al Natural (Salsa de Chalotas y Vinagre bajo petición) <i>Oysters (with Shallot and Vinagre Sauce under request)</i> Austern (auf Wunsch mit Schalotten und Essigsosse)	ud. 4,90.-
Terrina de Foie Mi Cuit servida con Frutas Encurtidas <i>Semi-Cooked Foie Terrine with Pickled Fruits</i> Halbgegarte Foie Terrina serviert mit eingelegtem Gemüse und Früchten	17,00.-
Ensalada Port Adriano con Espárragos Villaroise <i>Port Adriano Salad with Asparagus Villaroise</i> Port Adriano Salat mit "Spargel-Villaroise"	14,00.-
Tabulé de Cous-Cous con Frutos Secos, Verduritas y Mousse de Humus <i>Tabbouleh of Cous-Cous with Nuts, Vegetables and Hummus Mousse</i> Cous-Cous Taboulé mit Nüsse, Gemüse und Hummus-Mousse	11,00.-
Sopa de Pescados de Roca al Azafrán <i>Rock Fish Soup with a touch of Saffron</i> Fischsuppe mit Azafran	12,00.-
Consomé de Ave con Yema de Huevo y Verduritas en Brunoise <i>Fowl Consommé with Egg Yolk and Brunoise Vegetables</i> Geflügelbrühe mit Eigelb und "Brunoise Gemüse"	9,00.-
Salteado Wok de Verduras con Gambas Roja Baby y una Salsa de Chili Dulce con Lima <i>Vegetables Wok Sauteed with Baby Red Prawns and Sweet Chili- Lime Sauce</i> Gemüse Wok Sautierte mit Rote Garnelen Baby, süßem Chili und Limetten	16,00.-
Flor de Huevo con Crema de Setas y Virutas de Jamón Ibérico <i>Egg Flower with Mushroom Cream and Iberian Ham Shavings</i> Eiblume mit Pilzcreme und Iberischen Schinkenstückchen	12,00.-

S

PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

ARROCES Y PASTAS · RICE AND PASTA · REIS UND PASTA

Rissoto de Setas Silvestres y Hierbas Frescas <i>Wild Mushroom Rissoto and Fresh Herbs</i> Waldpilz-Risotto und frische Kräuter	20,00.-
Arroz Meloso de Gamba Roja <i>Sea Food Mellow Rice</i> Klebriger Meeresfrüchte Reis	25,00.-
Tallarines con Coco, Curry Rojo y Langostinos <i>Tagliatelle with Coconut, Red Curry and King prawns</i> Bandnudeln mit Kokosnuss, rotem Curry und Garnelen	20,00.-
Ravioli de Pato y Foie con Salsa de Calabaza y Naranja <i>Duck and Foie Ravioli with Pumpkin and Orange Sauce</i> Ente und Gänseleber-Ravioli mit Kürbissauce und Orange	19,00.-



PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

PESCADO • FISH • FISCH

Bogavante Asado con Vinagreta de Trufa sobre Parmentier de Marisco <i>Maine Lobster with Truffle Vinaigrette on Seafood Parmentier</i> Gerösteter Hummer mit Trüffelvinaigrette und frischen Sprossen	49,00.-
Gamba Roja del Mediterráneo a la Plancha con Salsa Thai <i>Grill Pan Mediterranean Red Shrimps with Thai Sauce</i> Gegrillte Rote Mittelmeer Garnelen mit Thai-Sauce	55,00.-
Lubina Gratinada con Mahonesa Hierbas Frescas servida con Puré de Zanahorias <i>Sea Bass Au Gratin with Fresh Herbs Mayonaise served with Carrot Puree</i> Wolfsbarsch gebacken, mit frischer Kräuter-Mayonnaise, serviert mit Karottenpüree	32,00.-
Rodaballo Asado servido con Espinacas Salteadas al Ajo, Patatas Confitadas y Jugo de Carne <i>Roasted Turbot with Garlic Spinach Sauteed, Potatoes Confit and Gravy</i> Steinbuttfilet serviert mit sautierten Spinat mit Knoblauch, Kartoffeln-Confit und Bratensosse	36,00.-
Merluza a la Llama con Crema de Puerros y Praliné de Algas <i>Flame Cooked Hake with Leeks' Cream and Seaweed Praline</i> Seehecht zum Flamme mit Lauchcreme und Algenpraline	23,00.-
Salmón en Costra de Wasabi-Frutos secos, Crema de Manzana Acida y Salteado de Verduras de Temporada <i>Roasted Salmon with Nuts Wasabi Crust, Green Apple Cream and Seasonal Vegetables Sautéed</i> Gebratener Lachs in Wasabi-Kruste und Nüsse mit saurer Apfelcreme und geschmortem Gemüse	25,00.-



PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

CARNE • MEAT • FLEISCH

Paletilla de Cordero Lechal Asada, al toque de Miel de Menta servida con Zanahorias y Chalotas Glaseadas <i>Roasted Milky-Fed Lamb Shoulder a touch of Minty Honey served with Frosted Carrots and Shallots</i> Gebratene Lammschulter mit Minzhonig, serviert mit Karotten und Schalloten	39,00.-
Tournedó de Ternera al Estilo Rossini con Foie y Trufas <i>Beef Tournedos Rossini Style with Foie and Truffles</i> Rinderfillet Tournedo auf Rossini Art mit Foie und Trüffeln	30,00.-
Chuleta de Ternera Blanca sobre Verduras y Setas Salteadas y Jugo de Carne <i>White Veal Chop on Vegetables and Mushrooms Sautéed and Gravy</i> Kalbskotelett auf sautiertes Gemüse, Pilzen und Soße	36,00.-
Cerdo Ibérico Glaseado con Salsa de Ostras, Coco y Lima <i>Glazed Iberian Pork with Oyster Sauce, Coconut and Lime</i> Glasiertes iberischen Schwein mit Austernsauce, Kokusnuss und Limette	35,00.-
Pechuga de Pollo Campero Braseada, Servida con Salteado de Arroces, Setas y su Crema <i>Braised Free Range Chicken Breast served with Rice Sautéed, Mushrooms and its Cream</i> Freiland Hühnchenbrust geschmort, serviert mit Sautierter Reis, Pilz und Seine Creme	25,00.-

Guarniciones Extra para Pescados y Carnes / Extra Garnish for Fish or Meats / Extra Beilagen für Fisch und Fleischgerichte

5,00.- unidad / unit / unit

Puré de Patatas al Limón / Mashed Potatoes with Lemon / Kartoffelpüree mit Zitrone

Salteado de Arroces / Rices Sautéed / Sautierter Reis

Patatas Risoladas / French Brownd Potatoes / Rosmarinkartoffeln

Ensalada Verde / Green Salad / Grüner Salat

Patatas Fritas / French Fries / Pommes Frites

Parrillada Verduras con Reducción de Bálamico / Grilled Vegetables with Balsamic Reduction / Gegrilltes Gemüse mit Balsamico-Reduktion



PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

POSTRES • DESSERTS • NACHTISCH

Chocolates en Texturas con Macadamia y Cítricos <i>Chocolates in Textures with Macadamia Nuts and Citrus Fruit Foam</i> Schokolade in Texturen mit Macadamia-Nüssen und Zitrusfrüchte Schaum	10,00.-
Nuestra Tatín de Manzanas y Peras con Especias <i>Our Tatin with Apples and Pears and Spices</i> Unsere Tarte Tatin von Äpfeln und Birnen mit Gewürzen	10,00.-
Sopa Chocolate Blanco con Flor de Mango y Azúcar Moscovado <i>White Chocolate Soup with Mango Flower and Muscovado Sugar</i> Weisser Schokolade Suppe mit Mangoblume und "Muscovado Zucker"	10,00.-
Natillas Port Adriano, Gateau y Cremoso de Chocolate <i>Natillas Port Adriano, Gateau and Chocolate</i> Vanille Crème Natillas Port Adriano, Gateau und Schokoladentropfen	10,00.-
Merengue de Limón y Jengibre con su Sorbete <i>Lemon and Ginger Meringue with Lemon Sorbet</i> Zitronen-Ingwer-Baiser mit Sorbet	10,00.-
Helados y Sorbetes al Gusto <i>Ice Creams and Sorbets at your Taste</i> Eiscreme und Sorbets nach Geschmack	9,00.-
Surtido de Frutas Cortadas al Natural con Menta <i>Assortment of Sliced Fruit with Mint</i> Auswahl von geschnittenen Früchten mit Minze	9,00.-
Selección de Quesos afinados con mermeladas caseras (a elegir 4 quesos) <i>Selection of Cheeses with homemade jam (to Choose 4 Cheeses from the list)</i> Käseauswahl mit hausgemachten Marmeladen verfeinert (Um vier Käse zu wählen)	13,00.-

Mahon Cheese
Vaca / Cow / Kuh

Goat Cheese
Cabra / Goat / Ziege

Brie Cheese
Vaca / Cow / Kuh

Manchego Cheese
Oveja / Sheep / Schafen

Blue Cheese
Cabra / Goat / Ziege

Cured Cheese
Oveja / Sheep / Schafen

S

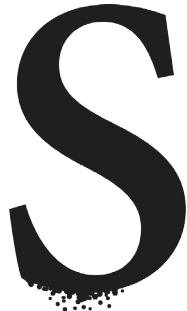
PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

VINOS DULCE • SWEET WINES • SÜSSE WEINE

Noe (Pedro Ximenez Dulce)	25,00.-
Rover (Sweet Mallorca)	9,00.-
Floralis (Moscatel)	7,00.-



PURE • SALT
PORT ADRIANO

www.puresaltluxuryhotels.com