

S

PURE • SALT
PORT ADRIANO

ADRIANA HALF BOARD



PURE • SALT

PORT ADRIANO



ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

Tártaro de Salmón con Queso mahonés, Mostaza y Alcaparras

Salmon Tartare with Mahon Cheese, Mustard and Capers

Lachs Tartar mit Mahon Käse, Senf und Kapern

Ostras al Natural (Salsa de Chalotas y Vinagre bajo petición)

Oysters (with Shallot and Vinagre Sauce under request)

Austern (auf Wunsch mit Schalotten und Essigsosse)

Terrina de Foie Mi Cuit servida con Frutas Encurtidas

Semi-Cooked Foie Terrine with Pickled Fruits

Halbgegarte Foie Terrina serviert mit eingelegtem Gemüse und Früchten

Ensalada Port Adriano con Espárragos Villaroise

Port Adriano Salad with Asparagus Villaroise

Port Adriano Salat mit "Spargel-Villaroise"

Tabulé de Cous-Cous con Frutos Secos, Verduritas y Mousse de Humus

Tabbouleh of Cous-Cous with Nuts, Vegetables and Hummus Mousse

Cous-Cous Taboulé mit Nüsse, Gemüse und Hummus-Mousse

Sopa de Pescados de Roca al Azafrán

Rock Fish Soup with a touch of Saffron

Fischsuppe mit Azafran

Consomé de Ave con Yema de Huevo y Verduritas en Brunoise

Fowl Consommé with Egg Yolk and Brunoise Vegetables

Geflügelbrühe mit Eigelb und "Brunoise Gemüse"

Salteado Wok de Verduras con Gambas Roja Baby y una Salsa de Chili Dulce con Lima

Vegetables Wok Sauteed with Baby Red Prawns and Sweet Chili- Lime Sauce

Gemüse Wok Sautierte mit Rote Garnelen Baby, süßem Chili und Limetten

Flor de Huevo con Crema de Setas y Virutas de Jamón Ibérico

Egg Flower with Mushroom Cream and Iberian Ham Shavings

Eiblume mit Pilzcreme und Iberischen Schinkenstückchen

S

PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

CHEF SPECIALS

Suplemento Mariscos / Supplement Seafood / Ergänzung Meeresfrüchte 15,00.-

Suplemento Carne y Pescado / Supplement meat and fish / Supplement Fleisch und Fisch 10,00.-

Bogavante Asado con Vinagreta de Trufa sobre Parmentier de Marisco

Maine Lobster with Truffle Vinaigrette on Seafood Parmentier

Gerösteter Hummer mit Trüffelvinaigrette und frischen Sprossen

Gamba Roja del Mediterráneo a la Plancha con Salsa Thai

Grill Pan Mediterranean Red Shrimps with Thai Sauce

Gegrillte rote Mittelmeer Garnelen mit Thai-Sauce

Rodaballo Asado servido con Espinacas Salteadas al Ajo, Patatas Confitadas y Jugo de Carne

Roasted Turbot with Garlic Spinach Sauteed, Potatoes Confit and Gravy

Steinbuttfilet serviert mit sautierten Spinat mit Knoblauch, Kartoffeln-Confit und Bratensosse

Paletilla de Cordero Lechal Asada, al toque de Miel de Menta servida con Zanahorias y Chalotas Glaseadas

Roasted Milky-Fed Lamb Shoulder a touch of Minty Honey served with Frosted Carrots and Shallots

Gebratene Lammschulter mit Minzhonig, serviert mit Karotten und Schalloten

S

PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

ARROCES Y PASTAS · RICE AND PASTA · REIS UND PASTA

Rissoto de Setas Silvestres y Hierbas Frescas

Wild Mushroom Rissoto and Fresh Herbs

Waldpilz-Risotto und frische Kräuter

Arroz Meloso de Gamba Roja

Sea Food Mellow Rice

Klebriger Meeresfrüchte Reis

Tallarines con Coco, Curry Rojo y Langostinos

Tagliatelle with Coconut, Red Curry and King prawns

Bandnudeln mit Kokosnuss, rotem Curry und Garnelen

Ravioli de Pato y Foie con Salsa de Calabaza y Naranja

Duck and Foie Ravioli with Pumpkin and Orange Sauce

Ente und Gänseleber-Ravioli mit Kürbissauce und Orange

S

PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

PESCADO • FISH • FISCH

Lubina Gratinada con Mahonesa Hierbas Frescas servida con Puré de Zanahorias

Sea Bass Au Gratin with Fresh Herbs Mayonaise served with Carrot Puree

Wolfsbarsch gebacken, mit frischer Kräuter -Mayonnaise , serviert mit Karottenpüree

Merluza a la Llama con Crema de Puerros y Praliné de Algas

Flame Cooked Hake with Leeks' Cream and Seaweed Praline

Seehecht zum Flamme mit Lauchcreme und Algenpraline

Salmón en Costra de Wasabi-Frutos secos, Crema de Manzana Acida y Salteado de Verduras de Temporada

Roasted Salmon with Nuts Wasabi Crust, Green Apple Cream and Seasonal Vegetables Sautéed

Gebratener Lachs in Wasabi-Kruste und Nüsse mit saurer Apfelcreme und geschmortem Gemüse



PURE • SALT

PORT ADRIANO



CARNE • MEAT • FLEISCH

Tournedó de Ternera al Estilo Rossini con Foie y Trufas

Beef Tournedos Rossini Style with Foie and Truffles

Rinderfillet Tournedo auf Rossini Art mit Foie und Trüffeln

Chuleta de Ternera Blanca sobre Verduras y Setas Salteadas y Jugo de Carne

White Veal Chop on Vegetables and Mushrooms Sautéed and Gravy

Kalbskotelett auf sautiertes Gemüse, Pilzen und Soße

Cerdo Ibérico Glaseado con Salsa de Ostras, Coco y Lima

Glazed Iberian Pork with Oyster Sauce, Coconut and Lime

Glasiertes iberischen Schwein mit Austernsauce, Kokusnuss und Limette

Pechuga de Pollo Campero Braseada, Servida con Salteado de Arroces, Setas y su Crema

Braised Free Range Chicken Breast served with Rice Sautéed, Mushrooms and its Cream

Freiland Hühnchenbrust geschmort, serviert mit Sautierter Reis, Pilz und Seine Creme

Guarniciones Extra para Pescados y Carnes

Extra Garnish for Fish or Meats

Extra Beilagen für Fisch und Fleischgerichte

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

Salteado de Arroces / Rices Sautéed / Sautierter Reis

Patatas Risoladas / French Brownded 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

Chocolates in Textures with Macadamia Nuts and Citrus Fruit Foam

Schokolade in Texturen mit Macadamia-Nüssen und Zitrusfrüchte Schaum

Nuestra Tatin de Manzanas y Peras con Especias

Our Tatin with Apples and Pears and Spices

Unsere Tarte Tatin von Äpfeln und Birnen mit Gewürzen

Sopa Chocolate Blanco con Flor de Mango y Azúcar Moscovado

White Chocolate Soup with Mango Flower and Muscovado Sugar

Weisser Schokolade Suppe mit Mangoblume und "Muscovado Zucker"

Natillas Port Adriano, Gateau y Cremoso de Chocolate

Natillas Port Adriano, Gateau and Chocolate

Vanille Crème Natillas Port Adriano, Gateau und Schokoladentropfen

Merengue de Limón y Jengibre con su Sorbete

Lemon and Ginger Meringue with Lemon Sorbet

Zitronen-Ingwer-Baiser mit Sorbet

Helados y Sorbetes al Gusto

Ice Creams and Sorbets at your Taste

Eiscreme und Sorbets nach Geschmack

Surtido de Frutas Cortadas al Natural con Menta

Assortment of Sliced Fruit with Mint

Auswahl von geschnittenen Früchten mit Minze

Selección de Quesos afinados con mermeladas caseras (a elegir 4 quesos)

Selection of Cheeses with homemade jam (to Choose 4 Cheeses from the list)

Käseauswahl mit hausgemachten Marmeladen verfeinert (Um vier Käse zu wählen)

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.-

S

PURE • SALT
PORT ADRIANO

www.puresaltluxuryhotels.com