

S

PURE • SALT
PORT ADRIANO

TAPAS

S

PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

THE LEGEND OF TAPAS ORIGIN

Alfonso X el Sabio estaba enfermo y el médico le ordenó tomar pequeñas ingestas de vino, pero para que el monarca no se emborrachase, añadieron a la receta una pequeña porción de comida, llamadas Tapas. Debido a su pronta recuperación, el rey ordenó que se estableciese este tratamiento en los mesones, así también evitarían los altercados que provocaban las personas que solo bebían vino por no tener dinero para comer.

Alfonso X the Wise was sick and the doctor order to him to eat little quantities of food with the wine to don't get drunk, then with each wine they add little portion of food called Tapa. Taking in consideration that his recovery was really fast, the king ordered to establish to serve it in the mesons, also this would help to avoid dispute between the people that they only could only afford to drink wine because they didn't have money for food.

Alfonso X der Weise, war krank und der Arzt verordnet kleine Aufnahme von Wein zu nehmen, aber damit der Monarch sich nicht betrinkt, fügten sie hinzu kleine Mengen von Lebensmitteln, die so genannten Tapas. Aufgrund seiner schnellen Erholung, befahl der König, dass diese Medikament in Mesonen festgelegt werden, so vermeiden Sie die Auseinandersetzungen, verursacht von die jenigen die nur Wein traken weil die kein Geld für Nahrung hatten.

En conformidad con el reglamento 1169/2011 en este establecimiento se ofrece información sobre los alérgenos, para ello y cualquier otra restricción alimentaria por favor póngase en contacto con cualquier miembro de nuestro equipo.

In accordance with regulation 1169/2011 this establishment have the information on allergens, for this and any other food restriction please contact any member of our team.

In Übereinstimmung mit der Verordnung 1169/2011 hat diese Einrichtung die Informationen über Allergene, für diese und jede andere Lebensmittelbeschränkung wenden Sie sich bitte an jedes Mitglied unseres Teams



PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

TAPAS

	Tapa	Ración
Tabla de Embutidos (Fuet, Sobrasada, Lomo y Jamón Ibérico) <i>Board of Cold Meats (Fuet, Cured Pork Loin, Iberian Ham, Sobrasada)</i> Wurstplatte (Fuet, geheilter Lende, Iberischer Schinken, Sobrasada)	13,00.-	20,00.-
Jamón Ibérico al Corte <i>Knife-Cut Iberian ham</i> Geschnittener Iberischer Schinken	15,00	25,00.-
Pan de Cristal con Tomate <i>Crystal Bread and Tomato</i> Kristallbrot und Tomaten	5,00.-	7,00.-
Espárragos Verdes a la Villaroise de Mostaza con Salsa Romesco <i>Villaroise Mustard Style Green Asparagus with Romesco Sauce</i> Grüner Spargel mit Romesco und Senf villaroise	10,00.-	15,00.-
Anchoas del Cantábrico con Tomate Ecológico Mallorquín, Piñones y Albahaca de Nuestro Huerto <i>Cantabrian Anchovies with Mallorcan Organic Tomato, Pine Nuts and Basil from Our Kitchen Garden</i> Kantabrische Sardellen mit mallorquinischen Bio-Tomaten, Pinienkernen und Basilikum aus unserem Gemüsegarten	10,00.-	16,00.-
Gambita de Sóller al Ajillo Tradicional <i>Tradicional Mediterranean Soller Garlic Prawn</i> Garnele aus Soller mit Knoblauchsosse	15,00.-	20,00.-
Langostinos Fritos al Estilo Coreano <i>Fried King Prawns Korean Style</i> Gebratene Garnele auf Koreanische Art	10,00.-	16,00.-
Patatas Bravas Port Adriano con Alioli de Sobrasada Picante <i>Port Adriano "Bravas" Potatoes with Alioli of Spicy Sobrasada</i> Deluxe-Kartoffeln "Bravas" Port Adriano mit Würziger Alioli Sobrasada	6,00.-	11,00.-



PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

TAPAS

Tortilla Abierta de Huevos Camperos con Cebolla Crujiente

Open Omelet of Free Range Eggs with Crispy Onion

Tortilla aus Landeiern mit Röstzwiebeln

Con Jamon/With Iberian Ham/Mit iberischer schinken

9,00.-

Con Gambas/With Prawns/Mit Garnelen

9,00.-

Con Espinacas, Piñones y Tomatito

9,00.-

Vaso de Gazpacho con Brocheta de Queso y Frutas a la Parrilla

ud. 6,00.-

Glass of Gazpacho with a Cheese and Fruit Panfried Skewer

Glas Gazpacho mit Käse-Spiess und gegrilltem Obst

Ostras al natural (salsa de chalotas y vinagre bajo petición)

ud. 4,50.-

Oysters (with shallot and vinagre sauce under request)

Austern (auf Wunsch mit Schalotten und Essigsosse)

Mini Hamburguesa Black Angus con Queso Brie y Salsa de Mostaza (2ud.)

9,00.-

Mini Black Angus Burger with Brie Cheese and Mustard Sauce (2 ud.)

Mini Black Angus Hamburger mit Brikäse und Senfsauce (2ud.)

Croquetas de Marisco

10,00.-

Seafood Croquetas

Meeresfrüchte Krokette

Rollitos Crujientes de Verduras

8,00.-

Crispy Rolls of Vegetables

Frühlingsrollen von Gemüse

Nachos Port Adriano

9,00.-

Port Adriano Nachos

Nachos „Port Adriano“

S

PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

TAPAS

Queso de Cabra a la Plancha con Miel de Trufa y Frutos Secos <i>Grill Pan Goat Cheese with Truffle's Honey and Nuts</i> Gebratener Ziegenkäse mit Trüffelhonig und Nüssen	6,00.-
Carpaccio de Calabacín con Tomatitos, Aceitunas Negras y Feta <i>Courgette Carpaccio with Cherry Tomatoes, Black Olives and Feta</i> Carpaccio von Mini-Kürbissen mit Tomaten, schwarzen Oliven und Feta	7,00.-
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



PURE • SALT
PORT ADRIANO

www.puresaltluxuryhotels.com