

PARA COMPARTIR CON AMIGOS Y FAMILIA
ZUM GESELLIGEN TEILEN MIT FREUNDEN & FAMILIE
SHARING WITH FRIENDS AND FAMILY

EUROS

Panes caseros `LA VIDA´ con alioli y salsa sorpresa servidos con
aceitunas (por persona)

**`LA VIDA´ frische Brotsorten, hausgemachter Aioli und
Überraschungs-Dip dazu Oliven (pro Pers.)**

`LA VIDA´ fresh bread with homemade Aioli and surprise dip, native
olives (per Pers.)



2,80



Tabla `LA VIDA´ de serrano y embutidos con aceite de oliva virgen
higos, y aceitunas recién aliñadas con hierbas aromáticas

**`LA VIDA´ Schinken und Wurstplatten Spezialitäten, mit nativen
Olivenöl, Feigen & frischen Kräuteroliven**

`LA VIDA´ local ham and sausage plate with native pressed olive
oil, figs and fresh herb olives (1 Pers.)

14,00



Tabla de quesos `LA VIDA´ con chatney de higos, mostaza, uvas y
nueces caramelizadas

**`LA VIDA´ Käseplatte, mit Feigen-Senf Chutney, frische Beeren,
karamellisierten Nüssen**

Cheese platter `LA VIDA´ with fig-mustard chutney, grapes and
caramelized nuts (1 Pers.)



13,50

Por favor, informad a nuestro personal si tenéis alguna alergia - Bitte informieren Sie uns,
wenn Sie Allergien haben - Please inform our staff, if you have any allergies

DELICIAS DE PAN
BROTLECKEREIEN NACH HAUSEIGENEM REZEPT
 HOMEMADE BREAD TREATS

EURO

Pa amb oli casero de pan de masa madre con queso de oveja tibio, higos, hierbas aromáticas y ensalada de rúcola frita

Hausgemachte `pa amb oli´ auf Sauerteigbrot mit warmen Schafskäse, Feigen, Kräuter und frittiertem Rucola Salat

Homemade `pa amb oli´ on sourdough bread with warm feta cheese, figs, herbs and deep fried rocket salad



13,00



Focaccia con crema de hummus de berenjena, cebolla morada caramelizada, pimiento, calabacín, aceite de oliva y mozzarella de búfala

Focaccia mit Auberginen-Hummus-Creme, karamellisierten roten Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Olivenöl und Büffelmozzarella

Focaccia bread with eggplant-hummus crème, caramelized red onions, paprika, zucchini, olive oil & buffalo mozzarella



12,00



Pan de tomate tostado con crema de alcachofas, cordero asado y mandarinas marinadas con vinagre balsámico

Knuspriges Tomatenbrot mit Artischockencreme, Tranchen vom rosa gebratenen Lamm und marinierten Balsamico Mandarinen

Toasted tomato bread with artichoke-crème, thin slices of pink lamb and Balsamic marinated mandarins

18,50

Por favor, informad a nuestro personal si tenéis alguna alergia - Bitte informieren Sie uns, wenn Sie Allergien haben - Please inform our staff, if you have any allergies

SOPAS REGIONALES CON UN TOQUE DIFERENTE
REGIONALE SUPPEN MIT TWIST
 REGIONAL SOUPS WITH A TWIST

EURO

Sopa de pescado de coco y lima con langostino y pescado de temporada

Kokos-Limetten Fischsuppe mit Gambas und Fisch der Saison

Coconut-lime fish soup with gambas and seasonal fish

14,00



Sopa fría de ajo y almendras con un toque de esencia de aceite citrico

Kalte Knoblauch-Mandelsuppe; mit einem Hauch von Zitrusöl-Essenz

Cold almond soup with garlic and a hint of citrus oil essence



10,00



Gazpacho `LA VIDA´ con aceitunas y chips de focaccia de tomate seco

Gazpacho `LA VIDA´ mit Oliven & getrockneten Tomaten, Focaccia Chips

Gazpacho `LA VIDA´ with olives & dried tomatoes, focaccia chips



9,50

Por favor, informad a nuestro personal si tenéis alguna alergia - Bitte informieren Sie uns, wenn Sie Allergien haben - Please inform our staff, if you have any allergies

ENTRANTES FRIOS
KALTE VORSPEISEN
COLD STARTERS

EURO

Tartar de ternera sobre espuma de perejil, mayonesa de anchoas con huevo marinado, cebolla caramelizada y chips de parmesano
Tatar vom Rind auf Petersilienschaum und Sardellen Mayonnaise mit mariniertem Ei, karamellisierten Zwiebeln und Parmesan-Chips

Beef tartare on parsley foam and anchovy mayonnaise with marinated egg, caramelized onions & parmesan chips

18,00



Ensalada `LA VIDA` con variedades de tomate, pepino, cebolla roja, hierbas aromáticas, aceitunas, mozzarella de búfala frita, y aderezo balsámico

Salat á la `LA VIDA` von verschiedenen Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kräuter & Oliven mit frittiertem Buffalo Mozzarella, Balsamico Dressing

Salad á la `LA VIDA` of various tomatoes, cucumbers, red onions, herbs and olives with deep-fried buffalo mozzarella, balsamic dressing



13,00



Vitello tonnato *"Especial -chef"*

Vitello Tonnato "Chef Spezial", dünne Kalbsscheiben mit cremiger Thunfischsauce, Kapern

Vitello tonnato *"Chefs Special"*, sliced veal with creamy tuna sauce, capers

19,00



Ensalada de melocotón a la plancha con burrata, mousse de jamón Ibérico, nueces caramelizadas, aguacate y aderezo de mango

Gegrillter Pfirsichsalat mit Burrata and Iberico Mousse, karamellisierte Walnüsse, Avocado, Mango Dressing

Grilled peach salad with Burrata and Iberico mousse, caramelized walnuts, avocado, mango dressing

17,50

Por favor, informad a nuestro personal si tenéis alguna alergia - Bitte informieren Sie uns, wenn Sie Allergien haben - Please inform our staff, if you have any allergies

ENTRANTES CALIENTES
WARME VORSPEISEN
WARM STARTERS

EURO

Espaguetis al pesto de pistacho y burrata con sardinas fritas

Spaghetti Pistazien Pesto und Burrata mit frittierten Sardinien

19,50

Spaghetti Pistachio Pesto and Burrata with Fried Sardines



Risotto de limón con tartar de langostinos

Zitronenrisotto mit frischem Garnelen Tatar

18,00

Lemon risotto with prawn tartare



Crêpe picante de atún teriyaki con verduras crujientes y mayonesa de chili

Pikanter Teriyaki Thunfisch-Crêpe mit knackigem Gemüse und Chili-Mayonnaise

19,00

Pikanter Teriyaki Thunfisch-Crêpe mit knackigem Gemüse und Chili-Mayonnaise

PLATOS PRINCIPALES
HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES

EURO

Solomillo de ternera con soufflé de parmesano, zanahorias frescas con hierbas aromáticas al horno

Rinderfilet mit Parmesan Soufflé, frischen Ofenkräuter-Karotten, Jus

Beef fillet with Parmesan soufflé, fresh oven herb carrots, jus

32,50



Filete de lubina ligeramente empanado en adobo de hierbas aromáticas y limón con de patatas sobre hojas de espinaca

Wolfsbarsch Filet leicht paniert in Kräuter-Zitronenmarinade mit Mille Feuille Kartoffeln auf Blattspinat

Loup de Mer fillet lightly breaded with herb-lemon marinade and Mille Feuille potatoes on leaf spinach

27,00



Rollitos de berenjena gratinados con relleno de queso feta, dátiles y piñones al horno gratinados sobre pure de guisantes

Auberginen Röllchen mit Fetakäse-Dattel Pinienkernfüllung aus dem Ofen überbacken auf Erbsenpüree

Eggplant rolls with feta cheese, date and pine nut filling gratinated in the oven with pea puree



22,00



Pierna de cordero `LA VIDA´ sobre puré de apio y verduras de verano con salsa de tomillo

Gedünstete Lammkeule `LA VIDA´ auf Selleriepüree and Sommergemüse mit Thymian Jus

Steamed leg of lamb `LA VIDA´ on celery puree & summer vegetables with thyme jus

28,00

Por favor, informad a nuestro personal si tenéis alguna alergia - Bitte informieren Sie uns, wenn Sie Allergien haben - Please inform our staff, if you have any allergies

PLATOS PRINCIPALES
HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES

EURO

Langostinos tempura crujientes con alioli de wasabi, ensalada de hinojo y Naranja

Knusprig frittierte Tempura Garnelen mit Wasabi Aioli und Fenchel-Orangensalat

Crispy Fried Tempura Prawns with Wasabi Aioli and Fennel Orange Salad

25,00



Calamar a la plancha relleno de cuscús y langostinos sobre coulis de tomate picante

Gegrillter Calamar gefüllt mit Couscous and Garnelen, auf scharfem Tomatencoulis

Grilled calamar stuffed with couscous and prawns, on spicy tomato coulis

23,00



Chuletas de ternera blanco con crostar de cebollino con patatas al romero y peperonata

Kalbskotelette mit frischem Schnittlauchmantel und Rosmarienkartoffeln mit Peperonata

Veal chop with fresh chives and rosemary potatoes with peperonata

27,00



Pechuga de pollo rellena en salsa de nueces y granada con pak choi y croquetas de patata y almendras

Gefüllte Maispoulardenbrust in Walnuss-Granatapfel-Sauce mit Mandelkartoffelbällchen und Pak-Choi

Stuffed corn chicken breast in a walnut-pomegranate sauce with almond potato balls and Pak-choi

24,00



Strudel de quinoa con salsa de mostaza fina

Quinoa Strudel mit knackigem Gemüse gefüllt auf feiner Senfsauce

Quinoa strudel with vegetable on fine mustard sauce



20,00

Por favor, informad a nuestro personal si tenéis alguna alergia - Bitte informieren Sie uns, wenn Sie Allergien haben - Please inform our staff, if you have any allergies

POSTRES
DESSERTS
DESSERTS

EURO

Sorbete casero de limón con Cava contiene alcohol

Mallorquinisches Zitronensorbet im Sekt-Bad enthält Alkohol

Mallorca lemon sorbet in sparkling wine with alkohol

8,00



Frambuesa semicongelada con chocolate blanco

Himbeer-Halbgefrorenes mit weißer Schokolade

Raspberry semi-frozen with white chocolate

10,00



Tirami Giu Sorpresa sin alcohol

Tirami Giu Überraschung ohne Alkohol

Tirami Giu surprise without alcohol

10,50



Soufflé de almendra con helado de azafrán

Mandel Soufflé mit Safran Eis

Almond soufflé with saffron ice-cream

9,00

PARA LOS MAS PEQUEÑOS
FÜR UNSERE KLEINEN
FOR OUR KIDDIES

EURO

Plato pirata con patatas fritas.....

(un plato pirata en Alemania es un plato vacio para que los peques puedan robar comida a sus padres)

Piratenteller... mit Pommes Frites

Pirate plate... with French fries

5,00



Escalope de pollo recién empanado con patatas fritas

Frisch panierte Hühnerschnitzelchen mit Pommes Frites

Freshly breaded chicken filets with French fries

10,00



Espaguetis con salsa de tomate

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti with tomato sauce

8,00