



**HAUSEIGENES BROT – PAN DE LA CASA –
HOMEMADE BREAD**

EURO

Panes caseros 'LA VIDA' alioli y deliciosas salsas sorpresa, servidas con aceitunas

'LA VIDA' selbstgebackene Brotsorten, ausgemachtes Aioli und leckere Überraschungs-Dips, dazu eingelegte Oliven

5,90

Freshly baked bread 'LA VIDA' with homemade aioli and surprise dips, with native olives



Pan casero tostado con jamón serrano

Asado, tomate, aguacate, rúcula, aceite de oliva

Hausgemachtes Brot mit Serrano Schinken

14,00

Geröstet, Tomaten, Avocado, Rucola, Virgin-Olivenöl

Homemade bread with Serrano ham

Toasted, tomatos, avocado, rucola salad, native olive oil



Pan casero tostado con salmón en escabeche de remolacha

Asado, con queso crema, cebolla caramelizada, orégano, aceite de oliva

Hausgemachtes Brot mit rote Beete-gebeiztem Lachs

15,50

Geröstet, mit Frischkäse, karamellisierten Zwiebeln, Oregano, Virgin-Olivenöl

Homemade bread with beetroot-pickled salmon

Roasted, with cream cheese, caramelized onions, oregano, native olive oil



Pan casero tostado con queso de cabra, verduras

Berenjena, calabacín, tomates, cebollas al vapor en vino tinto, gratinados, piñones

Ziegenkäse mit Mediterranem Gemüse auf Brotschnitte

13,50

Aubergine, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln in Rotwein gedünstet, überbacken

Goat cheese with Mediterranean vegetables on bread

Aubergine, zucchini, tomatoes, onions steamed in red wine, au gratin, pine nuts



ENTRANTES – VORSPEISEN - STARTERS

EURO

Ensalada de melocotón o fruta de temporada, tiras de pollo caramelizadas, nueces, aguacate, aderezo de mango

Sommersalat mit gegrilltem Pfirsich oder Saisonfrucht, karamellisiertem Hähnchenstreifen, Walnüsse, Avocado, Mango Dressing

15,50

Summer salad with grilled peach, caramelized walnuts, avocado and mango dressing



Carpaccio de ternera rosada en ensalada con rúcula, crema de parmesano y aceite de trufa

Rosa gebratene Kalbsfleischscheiben auf Salat mit Rucola, Parmesancreme und Trüffel-Öl

18,00

Sliced pink veal with Rucola salad, parmesan cream and truffle oil



Vitello Tonnato `LA VIDA`

Vitello Tonnato `LA VIDA`, dünne Kalbsscheiben mit hauseigener cremiger Thunfischsauce, Kapern

19,00

Vittello Tonnato `LA VIDA`



Tartar de atún con mayonesa de wasabi, aguacate, salsa ponzu

Tartar vom Thunfisch mit Wasabi Mayonnaise, Avocado, Ponzu Sauce

18,00

Tuna tartar with wasabi mayonnaise, avocado on Ponzu sauce



Espárragos verdes en tempura con croquetas crujientes de yema de huevo, caramelizados cebolla y aceite de trufa

Tempura grüner Spargel mit knusprigen Eigelbkroketten, karamellisierten Zwiebeln und Trüffelöl



14,50

Tempura green asparagus with crispy egg yolk croquettes, caramelized truffle oil



Rodajas de boniato asado con salmón ahumado, aguacate, rucola y cebolla

Süßkartoffelschnitte mit Avocado, Rucola, Zwiebeln und Räucherlachs

16,00

Sweet potato slice, avocado, arugula and onions and smoked salmon



**SOPAS REGIONALES - REGIONALE SUPPEN MIT TWIST -
REGIONAL SOUPS**

EURO

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

Kokos-Limetten Fischsuppe mit Gambas und Fisch der Saison

14,00

Coconut-lime fish soup with gambas and seasonal fish



Sopa fria de verano Salmorejo

**Kaltes Sommer-Süppchen `Salmorejo`,
Tomaten, Knoblauch, Virgin-Olivenöl, Sherryessig, Brot**

9,00

Cold summer soup `Salmorejo`,
tomatoes, garlic, virgin olive oil, vinegar, bread

BURATA & MOZZARELLA

The Classic Burrata –

Con tomates aderezo de balsámico braseados, lechuga, albahaca, piñones

mit geschmorten Balsamico-Kirschtomaten, Salat, Basilikum, Pinienkerne

with warm balsamic cherry tomatoes, salad, basil and pinenuts

EURO



12,00



Orange Harmony –

Mozzarella con naranjas y pistachos, granada, lechuga sobre aderezo de naranja y miel

Mozzarella mit Orangen und Pistazien, Granatapfel und Salat auf Orangen-Honig Dressing

Mozzarella with orange and pistachio, salad, with orange-honey dressing



13,50



Mallorquine Burrata-

Burrata, ensalada, sobrasada, miel, frutos secos, ralladura de limón

Burrata, Salat, Sobrasada Wurst, Honig, Nüsse Zitronenzeste, Kräuter

Burrata, salad, Sobrasada sausage, honey, nuts and lemon zeste

15,50



Hot LA VIDA-

Mozzarella frita, jamón serrano, ensalada de rúcula, tomate Cherry, semillas de sésamo, aderezo de balsámico

Frittierter Mozzarella, spanischer Schinken, Rucola Salat, Cherry Tomato, Sesam, Balsamico-Dressing

Fried mozzarella, serrano ham, rucola salad, Cherry tomatoes, Sesame and balsamic dressing

16,00



Crispy Bite-

Burrata, bacon a la parrilla, remolacha y cubos de manzana en crema aguacate, nueces

Burrata, gegrillter Speck, rote Beete-Apfel Würfel in Advocado-Creme, Nüsse

Burrata, bacon, beetroot-apple mix with avocado crème, nuts

16,00



PLATOS PRINCIPALES – HAUPTGÄNGE- MAIN COURSES

EURO

Chuletas de ternera blanca con crostar de cebollino con patatas al Romero y verduras salteadas
Saftiges Kalbskotelette mit frischem Schnittlauchmantel, Rosmarinkartoffeln und leckerem Pfannengemüse
 Juicy Veal chop with fresh chives, rosemary potatoes and pan-fried vegetable

28,00



Langostinos tempura crujientes con mayonesa de wasabi, ensalada de hinojo y naranja
Knusprig frittierte Tempura Garnelen mit Wasabi Mayonnaise und Fenchel-Orangensalat
 Crispy fried tempura prawns with wasabi mayonnaise and fennel-orange salad

25,00



Rollitos de berenjena gratinados con relleno de queso feta, dátiles y piñones sobre pure de guisantes
Auberginen Röllchen mit einer Fetakäse-Dattelpinienkernfüllung, überbacken auf Erbsenpüree
 Eggplant rolls with feta cheese, date and pine nut filling gratinated in the oven with pea puree



23,00



Pasta rellena de gambas y vieiras en salsa de limón
Mit Garnelen und Jakobsmuscheln gefüllte Teigtaschen auf Zitronensauce
 Dumplings stuffed with prawns and scallops on lemon sauce

20,00



Risotto cremoso de tomillo y limón con asados vieiras (opción vegetariana posible)
Cremiges Parmesan Thymian-Zitronen-Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln (vegetarische Option möglich)
 Creamy parmesan-thyme-lemon risotto with scallops (vegetarian option available)

24,00



18,00



PLATOS PRINCIPALES – HAUPTGÄNGE- MAIN COURSES

	EURO
Solomillo de ternera con puré de patatas a la parmesana, espárragos, zanahorias braseadas, hierbas, jugo	
Rinderfilet mit Parmesan-Kartoffelpüree, grünem Spargel und frischen Ofenkräuter-Karotten, Jus	32,50
Beef filet with parmesan-mashed potatoes, green asparagus and fresh oven-herb carrots, jus	



Pechuga de pollo con de salsa de aceitunas, sobre risotto de champiñones, tostadas de almendras	
Maispouardenbrust gefüllt mit Oliven-Salsa, auf Pilzrisotto, Mandel-Crunch	26,00
Corn-chicken breast stuffed with olive-salsa, mushroom risotto and almond-crunch	



Pierna de cordero `LA VIDA´ sobre puré de apio y verduras de verano con salsa	29,00
Gedünstete Lammkeule `LA VIDA´ auf Selleriepüree and Sommergemüse, Jus	
Steamed leg of lamb `LA VIDA´ on celery puree & summer vegetables with jus	



Filete de lubina ligeramente empanado en adobo de hierbas aromáticas y limón con de patata `Hasselbach´ sobre hojas de espinaca	
Wolfsbarsch Filet leicht paniert in Kräuter-Zitronenmarinade mit `Hasselbach´ Kartoffel auf Blattspinat	28,00
Loup de Mer fillet lightly breaded with herb-lemon marinade and `Hasselbach´ potato on leaf spinach	



PARA NUESTROS PEQUENOS - FÜR UNSERE KLEINEN - FOR OUR KIDDIES

EURO



Plato pirata ...con patatas frita
(un plato pirata en Alemania es un plato vacio para que los peques puedan robar comida a sus padres)
Piranteller... mit Pommes Frites
Pirate plate... with French fries



5,00



Escalope de pollo recién empanado con patatas fritas
Frisch panierte Hühnerschnitzelchen mit Pommes Frites oder Reis
Freshly breaded chicken filets with French fries

10,00

o – oder – or



Filete de pescado empanado con patatas fritas o arroz
Frisch paniertes Fisch Filet mit Pommes Frites oder Reis
Freshly breaded fish filet with French fries or rice

10,00



Espaguetis con salsa de tomate
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce



8,00





POSTRES – DESSERTS - DESSERTS

EURO

Sorbete casero de limón con Cava contiene alcohol

Mallorquinesisches Zitronensorbet im Sekt-Bad enthält Alkohol 8,00
(wahlweise auch mit Vodka)

Mallorca lemon sorbet in sparkling wine with alcohol
 (available also with vodka)



Bizcocho templado de almendras con helado de vainilla 10,00

Warmes Mandel-Küchlein mit Vanille Eis

Warm almond cake with vanilla ice-cream



Cafè helado `LA VIDA`

Turrón de pistacho, helado de vainilla, café, pistachos
 (Opionalmente también con Baileys) plus 2,00€

Eiskaffee `LA VIDA` 10,00

Pistazien-Nougat, Vanilleeis, Kaffee, Pistazien

(wahlweise auch mit Baileys, plus 2,00€)

Ice-coffee `LA VIDA`

Pistachio-nougat, vanilla ice cream, coffee, Pistachios
 (Also available with Baileys plus 2,00€)



Postre de pina colada

pina caramelizada, crumble de coco y crema de coco

Pina Colada Dessert 8,50

karamellisierte Ananas, Kokosnuss-Crumble und Kokosnusscreme

Pina Colada dessert

with caramelized pineapple, coconut cream, and coconut crumble



Brownie se encuentra con Blondie

Brownie de chocolate con crumble y espuma de chocolate blanco

Brownie trifft Blondie

Hausgemachter Brownie mit Schokostreusel und weißer Schokolade 8,50

Brownie meets Blondie

Homemade Brownie with chocolate sprinkles and white chocolate