



DESAYUNOS

1	Tostadas con tomate	4,00
2	Huevos con bacon y tostadas	9,00
3	Tostadas con mantequilla y mermelada	5,00
4	Croissant con mantequilla y mermelada	5,00
5	Yogurt Tropical con muesli (piña - plátano - fresa)	9,00

BOCADILLOS

6	Pollo con queso	8,00
7	Aguacate con queso feta	8,00

SANDWICHES

8	TROPICANA CLUB (Lechuga, tomate, mayonesa, beicon, pollo, queso y huevo)	11,00
9	MIXTO (Jamón y queso)	6,50
10	VEGETAL CLUB (Lechuga, tomate, huevo, mayonesa, cebolla y pepino)	9,00
11	ESPECIAL (Lechuga, tomate, huevo, mayonesa y atún)	9,00
12	ATÚN CON TOMATE (Tomate y atún)	7,00
13	SALMÓN (Rúcula, queso philadelphia, pepino y salmón)	9,00

HAMBURGUESAS

14	HAMBURGUESA TROPICANA CARNE ANGUS (Lechuga, tomate, cebolla, mayonesa, beicon, queso y huevo)	14,00
15	HAMBURGUESA DE POLLO (Lechuga, tomate, mayonesa, y pollo empanado)	10,00
16	PLATO DE PATATAS	5,00

Pan y alioli 2,50€ (precio por persona)

IVA incluido



ENTRANTES

17	Jamón Ibérico y pan con tomate	29,00
18	Tartar de atún con aceite de cebollino y aguacate	18,00
19	Gambas frescas de Ibiza	36,00
20	Melón con jamón Ibérico	17,00
21	Carpaccio de solomillo con pesto y virutas de queso parmesano	16,00
22	Foie de pato con tatin de manzana al curry y coulis de mango	18,00
23	Gambas al ajillo	18,50
24	Almejas salteadas	16,50
25	Chipirones fritos	17,00
26	Mejillones al vapor	16,00
27	Tostas de sardina ahumada con aguacate, caviar de aceite de oliva y pomelo	16,00
28	Vieiras a la plancha con tierra de frutos secos y puré de manzana	17,50
29	Carpaccio de gambas, tartar de tomate y ajo blanco	18,00
30	Aguacate con gambas, jengibre y piña	17,00
31	Croquetas de jamón ibérico	17,00
32	Calamares a la Andaluza	17,00
33	Anchoas del Cantábrico	15,00

ENSALADAS

34	Ensalada Tropicana (Lechuga, tomate, cebolla, queso fresco, orégano, aguacate, y salmón)	15,50
35	Ensalada de bogavante con vinagreta templada de manzana	30,00
36	Ensalada templada de bacalao rebozado a la miel de romero y balsámico	16,00
37	Ensalada César (Lechuga, parmesano, huevo duro, pollo, pan frito y salsa de yogurt)	14,00
38	Ensalada de burratina con tomate y aceite de albáhaca	13,50
39	Ensalada de sandía, queso feta, nueces y vinagreta de higos	16,00
40	Ensalada de rúcula con parmesano y mozzarella al balsámico	14,00
41	Ensalada de Pulpo templada con wakame y mayonesa de pimientos	19,00

ARROCES

Mín. 2 pers / Precio por pers.

42	Paella de pollo y verduras	22,00
43	Paella de pescado y marisco	25,00
44	Arroz con zamburiñas, pulpo, foie y aroma de trufa	35,00
45	Paella de bogavante	35,00
46	Arroz negro	22,00
47	Arroz a banda	22,00
48	Fideuá con rape, gamba roja y marisco	25,00
49	Paella ciega de pescado y marisco	26,00

Pan y alioli 2,50€ (precio por persona)

IVA incluido



PASTAS / SOPAS

50	Espaguetis boloñesa	12,00	54	Sopa de tomate	10,00
51	Espaguetis salteados con gambas y almejas	17,00	55	Gazpacho andaluz	11,00
52	Raviolis de queso con salsa de champiñones y aceite de trufa	16,00			
53	Tagliatelle salteados con verduras y soja	15,00			

PESCADOS

56	Lomo de bacalao confitado con crema de patata y cebolleta al romesco	23,50			
57	Dorada a la sal	22,00			
58	Calamar a la plancha	18,00			
59	Lubina a la sal o al horno (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	29,00			
60	Lenguado a la plancha	19,00			
61	Lubina salvaje con tomate confitado y aceite de albahaca	29,00			
62	“Suquet” de rape y bogavante	35,00/ pp. (mín. 2 pax)			
63	Tataki de atún con risotto al curry	26,00			

PESCADO DE MERCADO

64	Parrillada de pescado “Tropicana”	33,00			
65	Rotja, gallo, mero	65,00/kg			
66	Langosta salteada al brandy	138,00/kg			
67	Caldereta de langosta (Min. 2 pers.)	138,00/kg			
68	Bullit de peix con arroz a banda (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	36,00			

CARNES

69	Confit de pato caramelizado con manzana y piñones	19,50			
70	Costillas de cordero con cous cous y salsa de cúrcuma	21,00			
71	Chuletón Gallego al barro con pimientos de Padrón	29,00			
72	Entrecot “Café de París”	21,00			
73	Solomillo de ternera con foie al Oporto	26,00			
74	Escalope milanesa de pollo	15,00			
75	Secreto Ibérico	21,00			

“Pruebe nuestras carnes a la piedra (mínimo 2 pax)”

Pan y alioli 2,50€ (precio por persona)

IVA incluido



BREAKFAST

1	Toasts with tomato	4,00
2	Eggs on toast and bacon	9,00
3	Toasts with butter and jam	5,00
4	Croissant with butter and jam	5,00
5	Tropical yogurt with muesli (pineapple - banana - strawberry)	9,00

ROLLS BAGUETTES

6	Chicken and cheese	8,00
7	Avocado with feta cheese	8,00

SANDWICHES

8	TROPICANA CLUB (Lettuce, tomato, mayonnaise, bacon, chicken, cheese and egg)	11,00
9	MIXED (Ham and cheese)	6,50
10	VEGETAL CLUB (Lettuce, tomato, mayonnaise, egg, onion and cucumber)	9,00
11	SPECIAL (Lettuce, tomato, mayonnaise, egg and tuna)	9,00
12	TUNA AND TOMATO (Tomato and tuna)	7,00
13	SALMON (Arugula, cream cheese, cucumber and salmon)	9,00

HAMBURGERS

14	TROPICANA HAMBURGER ANGUS BURGER (Lettuce, tomato, onion, mayonnaise, bacon, cheese and egg)	13,00
15	CHICKEN HAMBURGER (Lettuce, tomato, mayonnaise, and chicken)	10,00
16	PLATE OF CHIPS	5,00

Bread and alioli 2,50€ (price per person)
vat included



STARTERS

17	Iberian cured ham and bread with tomato	29,00
18	Tuna tartare with spring onion oil and avocado	18,00
19	Fresh prawns from Ibiza	36,00
20	Melon with Iberian cured ham	17,00
21	Fillet carpaccio with pesto and parmesan cheese shavings	16,00
22	Duck foie gras with apple curry tatin and mango coulis	18,00
23	Garlic prawns	18,50
24	Sauteed clams	16,50
25	Fried "chipirones" (small cuttlefish)	17,00
26	Steamed mussels	16,00
27	Smoked sardines on toast with avocado, olive oil caviar and grapefruit	16,00
28	Grilled scallops with "green oil" and soy cream	17,50
29	Prawns carpaccio with tomato tartare and "ajo blanco" sauce	18,00
30	Avocado with prawns, ginger and pineapple	17,00
31	Croquettes of Iberian ham	17,00
32	Fried squid rings	17,00
33	Anchovies from the Cantabrian	15,00

SALADS

34	"Tropicana" salad (Lettuce, tomato, onion, fresh cheese, oregano, avocado, and salmon)	15,50
35	Lobster salad with warm apple vinaigrette	30,00
36	Warm salad of battered cod with rosemary honey and balsamic vinaigrette	16,00
37	Caesar salad (Lettuce, parmesan, boiled egg, chicken, fried bread and yogurt sauce)	14,00
38	Burrata salad with tomato and basil oil	13,50
39	Watermelon salad with feta cheese, walnuts and fig vinaigrette	16,00
40	Rocket salad with parmesan and mozzarella with balsamic vinegar	14,00
41	Warm octopus salad with wakame and pepper mayonnaise	19,00

RICE DISHES

Min. 2 people / Price per person

42	Paella with chicken and vegetables	22,00
43	Paella with fish and seafood	25,00
44	Rice with variegated scallops, octopus, foie and truffle flavor	35,00
45	Lobster paella	35,00
46	Black rice	22,00
47	"A banda" rice	22,00
48	Fideuá (noodle paella) with monkfish, red prawns and seafood	25,00
49	Blind paella with fish and seafood (without bones and shells)	26,00

Bread and alioli 2,50€ (price per person)

vat included



PASTA / SOUPS

50	Spaghetti bolognese	12,00	54	Tomato soup	10,00
51	Sautéed spaghetti with prawns and clams	17,00	55	Gazpacho andaluz (Cold vegetable soup)	11,00
52	Cheese raviolis with mushroom sauce and truffle oil	16,00			
53	Sautéed tagliatelle with vegetables and soy sauce	15,00			

FISH

56	Confit cod with potato cream ,spring onion and "romesco"	23,50			
57	Gilt-head bream baked in salt crust	22,00			
58	Grilled squid	19,00			
59	Sea bass in salt crust or baked (Min. 2 people / Price per person)	29,00			
60	Grilled sole	19,00			
61	Wild sea bass with tomato confit and basil oil	29,00			
62	"Suquet", creamy stew with potato, monkfish and lobster	35,00 / pp. (min. 2 pax)			
63	Tuna tataki with curry risotto	26,00			

DAILY FISH

64	Mixed grill of fish "Tropicana"	33,00			
65	Scorpion fish, John dory, grouper	65,00/kg			
66	Spiny lobster sautéed with brandy	138,00/kg			
67	Spiny Lobster casserole (Min. 2 people)	138,00/kg			
68	"Bullit de peix" (boiled fish stew) with "a banda" rice (Min. 2 people / Price per person)	36,00			

MEAT

69	Caramelised preserved duck with apple and pine-nuts	19,50			
70	Lamb ribs with cous-cous and turmeric sauce	21,00			
71	T-Bone steak from Galicia with "Padron" peppers	29,00			
72	Sirloin steak "Café de París"	21,00			
73	Fillet steak with foie and Oporto sauce	26,00			
74	Escalope milanese (chicken)	15,00			
75	Iberian secret (the most tender piece of meat from the Iberian pig)	21,00			

"Ask about our 'stone grilled' selected meats (min. 2 people)"

Bread and alioli 2,50€ (price per person)

vat included



ONTBIJT

1	Toast met tomaat	4,00
2	Gebakken ei op toast met spek	9,00
3	Toast met boter en marmelade	5,00
4	Croissant met boter en marmelade	5,00
5	Tropical yoghurt met muesli (aardbeien - banaan - ananas)	9,00

STOKBROODJE

6	Gebakken kipfilet met kaas	8,00
7	Avocado met Feta	8,00

SANDWICHES

8	TROPICANA CLUB (sla, tomaat, mayonaise, bacon, kip, kaas en ei)	11,00
9	MIXED (ham en kaas)	6,50
10	VEGETAL CLUB (sla, tomaat, ei, mayonaise, ui en komkommer)	9,00
11	SPECIAL (sla, tomaat, ei, tonijn en mayonaise)	9,00
12	TONIJN EN TOMAAT (Tomaat en tonijn)	7,00
13	ZALM (Rucola, roomkaas, komkommer en zalm)	9,00

HAMBURGERS

14	TROPICANA HAMBURGER ANGUS BURGER (Sla, tomaat, ui, mayonaise, bacon, kaas en ei)	15,00
15	KIPFILETBURGER (Sla, tomaat, mayonaise, en gepaneerde kip)	10,00
16	BORD PATAT FRITES	5,00

Brood en alioli 2,50€ (prijs per persoon)

BTW inclusief



VOORGERECHTEN

17	Iberico ham geserveerd met tomaat op geroosterd brood	29,00
18	Tonijntartaar met bieslook-olie en avocado	18,00
19	Verse gamba's uit Ibiza	36,00
20	Meloen met Ibérico ham	17,00
21	Rundercarpaccio met pesto en geschaafde Parmezaanse kaas	16,00
22	Foie gras van eend met appel-curry-tatin en een coulis van mango	18,00
23	Knoflookgarnalen	18,50
24	Gebakken kokkels	16,50
25	"Chipirones" Gefrituurde kleine inktvisjes	17,00
26	Mosselen gestoomd	16,00
27	Gerookte sardines op toast met avocado, kaviaar van olifolie en grapefruit	16,00
28	Gegrilde coquilles met groene olie en een creme van soja	17,50
29	Carpaccio van gamba's met tartaar van tomaat en een saus van witte knoflook	18,00
30	Avocado met gambas, gember en ananas	17,00
31	Kroketjes met jamon Ibérico	17,00
32	Gefrituurde inktvisringen a la Andaluza	17,00
33	Cantabrische ansjovis	15,00

SALADES

34	Salade Tropicana (sla, tomaten, ui, verse Burgos kaas, avocado, zalm en oregano)	15,50
35	Kreeftsalade met warme appelvinaigrette	30,00
36	Warme salade van gebakken kabeljauw met een rozemarijn-honing-balsamicovinaigrette	16,00
37	CaesarSalade (sla, Parmezaanse kaas, ei, kip, croutons en yoghurt dressing)	14,00
38	Salade van burratina, tomaten en basilicumolie	13,50
39	Watermeloensalade met feta, walnoten en een vinaigrette van vijgen	16,00
40	Rucolasalade met Parmezaanse kaas, mozzarella en balsamico	14,00
41	Lauwarme salade van inktvis en wakame met paprikamayonaise	19,00

RIJSTGERECHTEN

Min. 2 personen / prijs per persoon

42	Paella met kip en groenten	22,00
43	Paella met vis, schaal- en schelpdieren	25,00
44	Rijst met zamburiñas (kleine Jacobsschelpen), octopus, foie en truffelaroma	35,00
45	Paella met kreeft	35,00
46	Zwarte rijst	22,00
47	'A banda' rijst	22,00
48	Fideuá (paella van macaroni) met zeeduivel, gambas, schaal en schelpdieren	25,00
49	Blinde paella met vis en zeevruchten (ontgraat, gepeld en schoongemaakt)	26,00

Brood en alioli 2,50€ (prijs per persoon)

BTW inclusief



PASTA'S / SOEPEN

50	Spaghetti bolognese	12,00	54	Tomatensoep	10,00
51	Spaghetti gebakken met gamba's en venusschelpen	17,00	55	Gazpacho andaluz	11,00
52	Kaasravioli's met champignonsaus en truffelolie	16,00			
53	Geroerbakte tagliatelle met groenten en soja	15,00			

VIS

56	Geconfitje kabeljauwfilet met een cremige aardappel-bieslookpuree en romescosaus	23,50			
57	Dorade gegaard in een zoutkorst	22,00			
58	Gegrilde inktvis	19,00			
59	Zeebaars, gebakken of gegaard in een zoutkorst (Min. 2 pers. / prijs per persoon)	29,00			
60	Gegrilde tong	19,00			
61	Wilde zeebaars met gekonfijte tomaat en basilicum olie	29,00			
62	"Suquet", romige stoofpot met aardappel, zeeduivel en kreeft	35,00 / pp. (min. 2 pax)			
63	Tataki tonijn met een curry risotto	26,00			

DAGVERSE VIS

64	Mixed grill van vis 'Tropicana'	33,00			
65	Schorpioenvis, scharretong of zeebaars	65,00/kg			
66	Langoest gesauteerd met brandy	138,00/kg			
67	Stoofpot van langoest (Min. 2 pers.)	138,00/kg			
68	"Bullit de peix" (visstoofpot) met rijst 'a banda (Min. 2 pers./ prijs per persoon)	36,00			

VLEES

69	Gekonfijte eend met gekarameliseerde appel en pijnboompitjes	19,50			
70	Lamskoteletten met couscous en een kurkumasaus	21,00			
71	T-Bone steak von Galicia met gegrilde groene Padrón pepers	29,00			
72	Entrecote 'Café de Paris'	21,00			
73	Ossenhaas met foie en portsaus	26,00			
74	Escalope milanese (schnittel)	15,00			
75	Secreto Iberico, het sappigste stuk vlees van het Iberico varken	21,00			

"Proef ons speciaal geselecteerde vlees van de steengrill"

Brood en alioli 2,50€ (prijs per persoon)

BTW inclusief



PETIT DÉJEUNER

1	Pain grillé à la tomate	4,00
2	Oeufs, bacon et toast	9,00
3	Toast, beurre et confiture	5,00
4	Croissant, beurre et confiture	5,00
5	Yogurt Tropical avec muesli (fraise - banane - ananas)	9,00

SANDWICHES

6	Poulet avec fromage	8,00
7	Avocat avec Feta fromage	8,00

SANDWICHES

(PAIN DE MIE)

8	TROPICANA CLUB (Salade, tomate, mayonnaise, bacon, poulet, fromage et oeuf)	11,00
9	MIXTO (Jambon et fromage)	6,50
10	VEGETAL CLUB (Laitue, tomate, oeuf, mayonnaise, oignon et concombre)	9,00
11	ESPECIAL (Salade, tomate, oeuf, thon et mayonnaise)	9,00
12	THON ET TOMATE (Thon et tomate)	7,00
13	SAUMON (Roquette, fromage à la crème, concombre et saumon)	9,00

HAMBURGERS

14	HAMBURGER TROPICANA ANGUS BURGER (Salade, tomate, oignon, mayonnaise, bacon, fromage et oeu)	14,00
15	HAMBURGER DE POULET (Salade, tomate, mayonnaise et poulet pané)	10,00
16	PLAT DE FRITES	5,00

Pain et alioli 2,50€ (pars pers.)

TVA inclus



ENTRÉES

19	Jambon ibérique et pain à la tomate	29,00
20	Tartare de thon à l'huile de ciboulette et avocat	18,00
21	Crevettes fraîches d'Ibiza	36,00
22	Melon au jambon ibérique	17,00
23	Carpaccio de file au pesto et copeaux de parmesan	16,00
24	Foie de canard avec un tatin de pomme au curry et un coulis de mangue	18,00
25	Crevettes à l'ail	18,50
26	Clovisses sautées	16,50
27	"Chipirones" (petites seiches) frits	17,00
28	Moules à la vapeur	16,00
29	Toast de sardine fumé à l'avocat, caviar d'huile d'olive et pamplemousse	16,00
30	Coquilles Saint Jacques grillés à l'huile verte et à la crème de soja	17,50
31	Crevettes carpaccio avec tartare de tomates et "ajo blanco" sauce	18,00
32	Avocat et crevettes, gingembre et ananas	17,00
33	Croquettes de jambon ibérique	17,00
32	Anneaux de calmars frits	17,00
33	Anchois du golfe de Gascogne	15,00

SALADES

34	Salade "Tropicana" (Salade, tomate, oignon, fromage frais, origan, avocat, et saumon)	15,50
35	Salade de homard à la vinaigrette tiède aux pommes	30,00
36	Salade tiède de cabillaud pané avec du miel de romarin et balsamique	16,00
37	Salade César (Salade, parmesan, oeuf dur, poulet, pain frit et sauce au yogourt)	14,00
38	Salade de burrata à la tomate et huile de basilic	13,50
39	Salade de pastèque, fromage feta, noix et vinaigrette aux figues	16,00
40	Salade de roquette avec du parmesan et mozzarella au vinaigre balsamique	14,00
41	Salade tiède de poulpe avec wakame et mayonnaise au poivre	19,00

RIZ

Mín. 2 pers / Prix par pers.

42	Paella de poulet et légumes	22,00
43	Paella de poissons et fruits de mer	25,00
44	Riz de pétoncles, poulpe, foie gras et arôme de truffe	35,00
45	Paella au homard	35,00
46	Riz noir	22,00
47	Riz "a banda"	22,00
48	Fideuá avec lotte, crevettes et homard	25,00
49	Paella "aveugle" au Poissons et fruits de mer (sans coquille ni épines de poissons)	26,00

Pain et alioli 2,50€ (pars pers.)

TVA inclus



PÂTES / SOUPES

50	Spaghettis à la bolognaise	12,00	54	Soupe de tomates	10,00
51	Spaghettis sautés avec des crevettes et des palourdes	17,00	55	Gazpacho andaluz	11,00
52	Raviolis de fromage avec sauce aux champignons et huile de truffe	16,00			
53	Tagliatelle sautées avec des légumes et soja	15,00			

POISSONS

56	Longe de morue confit avec crème de pomme de terre et ciboulette au romesco	23,50			
57	Daurade en croûte de sel	22,00			
58	Calmar au grill	19,00			
59	Loup de mer en croûte de sel ou au four (Min. 2 pers. / Prix par pers.)	29,00			
60	Sole au grill	19,00			
61	Loup de mer sauvage avec confit de tomate et huile de basilic	29,00			
62	Suquet de lotte et homard	35,00 / pp. (min. 2 pax)			
63	Tataki de thons avec curry risotto	26,00			

POISSONS DU JOUR

64	Grillade de poissons "Tropicana"	33,00			
65	Rascasse rouge, St Pierre, Mérou	65,00/kg			
66	Langouste sautée au brandy	138,00/kg			
67	Cassolette de langouste (Min. 2 pers.)	138,00/kg			
68	Au court bouillon de poisson et riz "a banda" (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	36,00			

VIANDES

69	Confit de de canard caramélisé aux pommes et pignons	19,50			
70	Côtelettes d'agneau avec couscous et sauce au curcuma	21,00			
71	Côte de boeuf Galicien avec des poivrons de Padrón	29,00			
72	Entrecôte "Café de Paris"	21,00			
73	Filet de boeuf avec foie au Oporto sauce	26,00			
74	Escalope à la milanaise	15,00			
75	Secret ibérique (Épaule - filet coupe)	21,00			

"Viandes sélectionnées grillées sur pierre (min 2 pers)"

Pain et alioli 2,50€ (pars pers.)

TVA inclus



FRÜHSTÜCK

1	Toast mit tomate	4,00
2	Spiegeleier mit Frühstücksspeck und Toast	9,00
3	Toast mit Butter und Marmelade	5,00
4	Croissant mit Butter und Marmelade	5,00
5	Tropical Joghurt mit muesli (Erdbeere - Banane - Ananas)	9,00

BELEGTE BRÖTCHEN

6	Hähnchen mit Käse	8,00
7	Avocado mit Schafskäse	8,00

SANDWICHES

8	TROPICANA CLUB (Salat, Tomate, Mayonnaise, Speck, Hähnchen, Käse und Ei)	11,00
9	MIXTO (Schinken und Käse)	6,50
10	VEGETAL CLUB (Salat, Tomate, Ei, Mayonnaise, Zwiebel und Gurke)	9,00
11	SPEZIAL (Salat, Tomate, Ei, Mayonnaise und Thunfisch)	9,00
12	THUNFISCH MIT TOMATE (Thunfisch mit tomate)	7,00
13	LACHS (Rucola, Frischkäse, Gurke und Lachs)	9,00

HAMBURGER

14	HAMBURGER TROPICANA ANGUS (Salat, Tomate, Zwiebel, Mayonnaise, Speck, Käse und Ei)	14,00
15	HAMBURGER HÄHNCHEN (Salat, Tomate, Mayonnaise, und panierte Hähnchen)	10,00
16	TELLER POMMES FRITES	5,00

Brot und alioli 2,50€ (pro person)

Mehrwerststeuer inklusive



VORSPEISEN

17	Iberischer eichelSchinken und Toast mit Tomate	29,00
18	Thunfisch Tartar mit Zwiebelchenöl und Avocado	18,00
19	Frische Krabben aus Ibiza	36,00
20	Melone mit Iberischer Schinken	17,00
21	Carpaccio aus Filet mit Pesto und Parmesanspänen	16,00
22	Gänseleber mit Apfelcurrytatin und Mangocoulée	18,00
23	Knoblauch-Krabben	18,50
24	Venusmuscheln sautierten	16,50
25	Frittierte "Chipirones" (kleine Tintenfischart)	17,00
26	Miesmuscheln auf Seemannsart oder gedünstet	16,00
27	Geräucherte Sardinen Toast mit avocado, Olivenöl Kaviar und Pampelmuse	16,00
28	Gegrillte Jakobsmuscheln mit grünes Öl und Soja-Crème	17,50
29	Ibiza Garnelen Carpaccio, Tomaten-Tartar und Knoblauch weiße Sauce	18,00
30	Avocado mit Krabben, Ingwer und Ananas	17,00
31	Kroketten mit Iberico Schinken	17,00
32	Frittierte Tintenfisch	17,00
33	Kantabrische Sardellen	15,00

SALATE

34	Salat Tropicana (Salat, Tomate, Zwiebel, Frischkäse, Minze, Oregano, Avocado und Lachs)	15,50
35	Hummersalat mit warmer Apfel-Vinaigrette	30,00
36	Warmer Kabeljausalat im Teichmantel mit Rosmarin-Honig-Balsamico	16,00
37	Caesar Salat (Salat, Parmesan, Gekochtes Ei, Hähnchen mit Öl geröstetes Brot und Joghurt-Sauce)	14,00
38	Burratina Salat mit Tomaten und Basilikumöl	13,50
39	Wassermelone salat , mit Feta-Käse, Walnüsse und Feigen-Vinaigrette	16,00
40	Rucolasalat mit Parmesan und Mozzarella Käse und Balsamico Dressing	14,00
41	Warmer Oktopussalat mit Wakame und Pfeffer Mayonnaise	19,00

REISGERICHTE

Min. 2 pers./ Preis pro Person

42	Paella mit Hähnchen und Gemüse	22,00
43	Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	25,00
44	Reis mit Jakobsmuscheln, Oktopus, Gänseleber und Trüffelaroma	35,00
45	Paella mit Hummer	35,00
46	Schwarzer Reis	22,00
47	Reisplatte "a banda"	22,00
48	Fideua (nudelpaella) mit Seeteufel, Krabben und Meeresfrüchten	25,00
49	Blind Paella Meeresfrüchte (keine Knochen oder Muscheln)	26,00

Brot und alioli 2,50€ (pro person)

Mehrwertsteuer inklusive



PASTA / SUPPEN

50	Spaghetti alla Bolognese	12,00	54	Tomatensuppe	10,00
51	Spaghetti sautiert mit Krabben und Venusmuscheln	17,00	55	“Gazpacho Andaluz” (kalte Tomaten und Gemüsesuppe)	11,00
52	Käseravioli mit Pilzsauce und Trüffelöl	16,00			
53	Käseravioli mit Pilzsauce und Trüffelöl	15,00			

FISCHGERICHTE

56	Kabeljau-Confit mit Kartoffelcreme, Frühlingszwiebeln und Romesco	23,50			
57	Goldbrasse im Salzmantel	22,00			
58	Tintenfisch vom Grill	19,00			
59	Wolfsbarsch in der Salzkruste oder im Ofen gebacken (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.)	29,00			
60	Seezunge vom Grill	19,00			
61	Wilder Seebarsch mit Tomaten-Confit und Basilikumöl	29,00			
62	Suquet von Seeteufel und Hummer	35,00 / pp. (min. 2 pax)			
63	Thunfisch Tataki mit Curry-Risotto	26,00			

FRISCHER FISCH DES TAGES

64	Gemischte Fisch-Grillplatte “Tropicana”	33,00			
65	Drachenkopf, Peterfisch, Zackenbarsch	65,00/kg			
66	Languste sautiert mit brandy	138,00/kg			
67	Langusten-Topf (Min. 2 pers.)	138,00/kg			
68	Fischtopf mit Reis “a banda” (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.)	36,00			

FLEISCHGERICHTE

69	Eingelegte Ente karamelisier mit Apfel und Pinienkernen	19,50			
70	Lammrippchen mit Couscous und Kurkuma	21,00			
71	T-Bone Steak von Galicia mit Paprikaschoten aus Padrón	29,00			
72	Entrecôte “Café de París”	21,00			
73	Rinderfilet mit Pastete flambiert mit Portwein	26,00			
74	Mailänder Schnitzel	15,00			
75	Iberische Geheimnis , das zarteste Stück Fleisch vom Iberischen Schwein	21,00			

“Überprüfen Sie unsere Auswahl an heißem Stein Fleisch (min. 2 pers.)”

Brot und alioli 2,50€ (pro person)

Mehrwertsteuer inklusive

BATIDOS / MILKSHAKES

FRESA - Strawberry - Fraise	8,00
PLÁTANO - Banana - Banane	8,00
VAINILLA - Vanilla - Vanille	8,00
PIÑA - Pineapple - Ananas	8,00
COCO - Coconut - Coco	8,00
MANGO - Mango - Mangue	8,00
CHOCOLATE - Chocolate - Chocolat	8,00

ZUMOS DE FRUTAS JUICES / JUS DE FRUITS

NARANJA - Orange - Orange	7,00
MANZANA - Apple - Pomme	8,00
LIMÓN - Lemon - Citron	8,00
PLÁTANO - Banana - Banane	8,00
PIÑA - Pineapple - Ananas	8,00
FRESA - Strawberry - Fraise	8,00
POMELO - Grapefruit - Pamplemousse	8,00
SANDÍA - Watermelon - Pastèque	8,00
MELÓN - Melon - Melon	8,00
KIWI - Kiwi - Kiwi	8,00
UVA - Grape - Raisin	8,00
PERA - Pear - Poire	8,00
MANGO - Mango - Mangue	8,00
MARACUYA - Passion fruit - Maracuja	8,00
GUAYABA - Guava - Goyave	8,00
ZANAHORIA - Carrot - Carottes	8,00
REMOLACHA - Beetroot - Betterave	8,00
APIO - Celery - Céleri	8,00

TUTTIFRUTI (3 SABORES - 3 FLAVOURS - 3 FRUITS) 9,00

EXTRAS Aguacate 1,50 / Pepino 1,00 / Espinaca 1,00 / Lima 1,00
Avocado / Cucumber / Spinach / Lime

SANGRIAS

VINO / WINE / VIN

(ROSADO - BLANCO - TINTO / ROSÉ - WHITE - RED / ROSÉ - BLANC - ROUGE)

1L 23,00

1,5L 26,00

ESPECIAL CAVA

1,5L 32,00

PLATO DE FRUTA ESPECIAL TROPICANA

24,00



(Special Tropicana fresh fruit plate)
(Assiette de fruits spéciaux Tropicana)



COCKTAILS

SEX ON THE BEACH	10,00	CAIPIROSKA (FRESA / STRAWBERRY)	10,00
Naranja - melocotón - vodka - granadina Orange - peach - vodka - grenadine		Lima - vodka Lime - vodka	
TEQUILA SUNRISE	10,00	BLOODY MARY	10,00
Naranja - melocotón - tequila - granadina Orange - peach - tequila - grenadine		Tomate - limón - vodka - S & P - tabasco Tomato - lemon - vodka - S & P - tabasco	
PIÑA COLADA	10,00	DAIQUIRI (FRESA / STRAWBERRY)	10,00
Piña - purée de coco - ron Pineapple - coconut purée - rum		Limón - ron Lemon - rum	
COCO LOCO	10,00	MARGARITA (FRESA / STRAWBERRY)	10,00
Piña - purée de coco - vodka Pineapple - coconut purée - vodka		Limón - cointreau - tequila Lemon - cointreau - tequila	
MOJITO (FRESA / STRAWBERRY)	10,00	MOJITO NEW FLAVOURS *NEW	10,00
Lima - menta - ron Lime - mint - rum		Manzana / Mango / Frambuesa Apple / Mango / Raspberry	
CAIPIRINHA (FRESA / STRAWBERRY)	10,00	MOSCOW MULE *NEW	10,00
Lima - cachaça Lime - cachaça		Lima - vodka - gingerbeer - pepino Lime - vodka - gingerbeer - cucumber	

TROPICANA COCKTAILS

TROPICANA	10,00	GREEN VELVET	11,00
Piña - fresa - plátano - ron - granadina Pineapple - strawberry - banana - rum - grenadine		Lima - sirope manzana - canela - ron Lime - apple syrup - cinnamon - rum	
MEZCALITA TROPICAL	11,00	PURPLE RAIN	11,00
Piña - maracuya - mezcal Ananas - passion fruit - mezcal		Lima - sirope lavanda - uva - ginebra - soda Lime - lavande syrup - grape - gin - soda	
MR. PINK	11,00	TWISTED *NEW	11,00
Lima - sirope frambuesa - vodka Lime - raspberry syrup - vodka		Brandy - gingerale - sirope jengibre - naranja Brandy - gingerale - gingersyrup - orange	
HUGO	11,00	HAKUNA MATATA *NEW	11,00
Lima - sirope flor de saúco - menta - cava Lime - elderflower syrup - mint - cava		Lima - ron - mango - coco - aguacate Lime - rum - mango - coconut - avocado	
TROPICANA EXPRESSO MARTINI	11,00	COCO BONGO *NEW	11,00
Expresso - Khalua - licor de chocolate - vodka Expresso - Khalua - chocolate liquor - vodka		Licor picante - purée de coco - lima - ron - gingerale Spicy liquor - coconut purée - lime - rum - gingerale	
SEA BREEZE	11,00	SPACE ODDITY *NEW	11,00
Pomelo - zumo de arándanos - vodka Grapefruit - cranberry juice - vodka		Lima - uva - vodka - lavanda - lichi Lime - grape - vodka - lavande - lychee	
BAILES TROPICALES	11,00	BUSHI *NEW	11,00
Plátano - leche de coco - Baileys - ron Banana - coconut milk - Baileys - rum		Pomelo - sake - flor de saúco - gingerbeer Grapefruit - sake - elderflower - gingerbeer	