



ENTRANTES

Jamón Ibérico y pan con tomate	29,50
Tartar de atún con aceite de cebollino y aguacate	18,00
Gambas frescas de Ibiza	36,00
Melón con jamón Ibérico	17,00
Carpaccio de solomillo con pesto y virutas de queso parmesano	16,00
Foie de pato con tatín de manzana al curry y coulis de mango	18,00
Gambas al ajillo	18,50
Almejas salteadas	16,50
Mejillones al vapor	16,00
Carpaccio de gambas, tartar de tomate y ajo blanco	18,00
Calamares a la Andaluza	17,00
Chipirones fritos	17,00
Tostas de sardina ahumada con aguacate, caviar de aceite de oliva y pomelo	16,00
Vieiras a la plancha con aceite verde y crema de soja	17,50
Pulpo a la parrilla con Hummus y puré de guisantes	19,00
Espárragos verdes y blancos con crema de queso	15,00
Croquetas de jamón Ibérico	17,00

ENSALADAS

Ensalada Tropicana	15,50
(Lechuga, tomate, cebolla, queso fresco, orégano, aguacate y salmón)	
Ensalada de bogavante con vinagreta templada de manzana	30,00
Ensalada templada de bacalao rebozado a la miel de romero y balsámico	16,00
Ensalada César	14,00
(Lechuga, parmesano, huevo duro, pollo, pan frito y salsa de yogurt)	
Ensalada de burratina con tomate y aceite de albáhaca	13,50
Ensalada de sandía, queso feta, nueces y vinagreta de higos	16,00
Ensalada de rúcula con parmesano y mozzarella al balsámico	14,00
Aguacate con gambas, jengibre y piña	17,00

ARROCES

Mín. 2 pers / Precio por pers.

Paella mixta	24,00
Paella de pollo y verduras	22,00
Paella de pescado y marisco	25,00
Arroz con zamburiñas, pulpo, foie y aroma de trufa	30,00
Paella de bogavante	35,00
Arroz negro	22,00
Arroz a banda	22,00
Fideuá con rape, gamba roja y marisco	25,00
Paella ciega de pescado y marisco	26,00

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



PASTAS / SOPAS

Espaguetis boloñesa	12,00
Tallarines salteados con gambas y almejas	17,00
Raviolis de queso con salsa de champiñones y aceite de trufa	16,00
Gnocchis con pesto y tomate seco	15,00
Sopa de tomate	10,00
Gazpacho andaluz	11,00

PESCADOS

Lomo de bacalao confitado con crema de patata y cebolleta al romesco	23,50
Dorada a la sal	22,00
Lubina a la sal o al horno (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	29,00
Lenguado a la plancha	19,00
Lubina salvaje con tomate confitado y estofado de setas	29,00
Tatakí de atún con risotto al curry	26,00

PESCADOS DE MERCADO

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

CARNES

Confit de pato con PX y salsa de fruta de la pasión	19,50
Costillas de cordero con cous cous y salsa de cúrcuma	21,00
Chuletón Gallego al barro con pimientos de Padrón	29,00
Entrecot "Café de París"	21,00
Solomillo de ternera con foie al Oporto	26,00
Escalope milanesa de pollo	14,50
Secreto Ibérico	23,00

"Pruebe nuestras carnes a la piedra (mínimo 2 pax)"

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



STARTERS

Iberian cured ham and bread with tomato	29,50
Tuna tartare with spring onion oil and avocado	18,00
Fresh prawns from Ibiza	36,00
Melon with Iberian cured ham	17,00
Fillet carpaccio with pesto and parmesan cheese shavings	16,00
Duck foie gras with apple curry tatin and mango coulis	18,00
Garlic prawns	18,50
Sauteed clams	16,50
Steamed mussels	16,00
Prawns carpaccio with tomato tartare and “ajo blanco” sauce	18,00
Fried squid rings	17,00
Fried “chipirones” (small cuttlefish)	17,00
Smoked sardines on toast with avocado, olive oil caviar and grapefruit	16,00
Grilled scallops with “green oil” and soy cream	17,50
Grilled octopus with Hummus and peas purée	19,00
White and green asparagus with cheese cream	15,00
Croquettes of Iberian ham	17,00

SALADS

“Tropicana” salad	15,50
(Lettuce, tomato, onion, fresh cheese, oregano, avocado, and salmon)	
Lobster salad with warm apple vinaigrette	30,00
Warm salad of battered cod with rosemary honey and balsamic vinaigrette	16,00
Caesar salad	14,00
(Lettuce, parmesan, boiled egg, chicken, fried bread and yogurt sauce)	
Burrata salad with tomato and basil oil	13,50
Watermelon salad with feta cheese, walnuts and fig vinaigrette	16,00
Rocket salad with parmesan and mozzarella with balsamic vinegar	14,00
Avocado with prawns, ginger and pineapple	17,00

RICE DISHES

Min. 2 people / Price per person

Mixed paella	24,00
Paella with chicken and vegetables	22,00
Paella with fish and seafood	25,00
Creamy rice with variegated scallops, octopus, foie and truffle flavor	30,00
Lobster paella	35,00
Black rice	22,00
“A banda” rice	22,00
Fideuá (noodle paella) with monkfish, red prawns and seafood	25,00
Blind paella with fish and seafood (without bones and shells)	26,00

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



PASTAS / SOUPS

Spaghetti bolognese	12,00
Sautéed tagliatelle with prawns and clams	17,00
Cheese raviolis with mushroom sauce and truffle oil	16,00
Gnocchis with pesto and dried tomato	15,00
Tomato soup	10,00
Gazpacho andaluz	11,00

FISH

Confit cod with potato cream ,spring onion and "romesco"	23,50
Gilt-head bream baked in salt crust	22,00
Sea bass in salt crust or baked (Min. 2 people / Price per person)	29,00
Grilled sole	19,00
Wild sea bass with tomato confit and mushroom stew	29,00
Tuna tataki with curry risotto	26,00

DAILY FISH

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

MEAT

Caramelized preserved duck with PX and Fruit passion sauce	19,50
Lamb ribs with cous-cous and turmeric sauce	21,00
T-Bone steak from Galicia with "Padron" peppers	29,00
Sirloin steak "Café de París"	21,00
Fillet steak with foie and Oporto sauce	26,00
Escalope milanese (chicken)	14,50
Iberian secret (the most tender piece of meat from the Iberian pig)	23,00

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

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



VOORGERECHTEN

Iberico ham geserveerd met tomaat op geroosterd brood	29,50
Tonijntartaar met bieslook-olie en avocado	18,00
Verse gamba's uit Ibiza	36,00
Meloen met Ibérico ham	17,00
Rundercarpaccio met pesto en geschaafde Parmezaanse kaas	16,00
Foie gras van eend met appel-curry-tatin en een coulis van mango	18,00
Knoflookgarnalen	18,50
Gebakken kokkels	16,50
Mosselen gestoomd	16,00
Carpaccio van gamba's met tartaar van tomaat en een saus van witte knoflook	18,00
Gefrituurde inktvisringen a la Andaluza	17,00
"Chipirones" Gefrituurde kleine inktvisjes	17,00
Gerookte sardines op toast met avocado, kaviaar van olifolie en grapefruit	16,00
Gegrilde coquilles met groene olie en een creme van soja	17,50
Gegrilde octopus met Hummus en erwtenpuree	19,00
Groene en witte asperges met roomkaas	15,00
Kroketjes met jamon Ibérico	17,00

SALADES

Salade Tropicana	15,50
(sla, tomaten, ui, verse Burgos kaas, avocado, zalm en oregano)	
Kreeftsalade met warme appelvinaigrette	30,00
Warme salade van gebakken kabeljauw met een rozemarijn-honing-balsamicovinaigrette	16,00
CaesarSalade	14,00
(sla, Parmezaanse kaas, ei, kip, croutons en yoghurt dressing)	
Salade van burratina, tomaten en basilicumolie	13,50
Watermeloen salade met feta, walnoten en een vinaigrette van vijgen	16,00
Rucolasalade met Parmezaanse kaas, mozzarella en balsamico	14,00
Avocado met gambas, gember en ananas	17,00

RIJSTGERECHTEN

Min. 2 personen / prijs per persoon

Gemengde paella	24,00
Paella met kip en groenten	22,00
Paella met vis, schaal- en schelpdieren	25,00
Romige rijst met zamburiñas (kleine Jacobsschelpen), octopus, foie en truffelaroma	30,00
Paella met kreeft	35,00
Zwarte rijst	22,00
'A banda' rijst	22,00
Fideuá (paella van macaroni) met zeeduivel, gambas, schaal en schelpdieren	25,00
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

Spaghetti bolognese	12,00
Tagliatelle gebakken met gamba's en venusschelpen	17,00
Ravioli gevuld met ricotta en truffel olie met champignonssaus	16,00
Gnocchis met pesto en gedroogde tomaat	15,00
Tomatensoep	10,00
Gazpacho andaluz	11,00

VIS

Geconfijte kabeljauwfilet met een cremige aardappel-bieslookpuree	23,50
Dorade gegaard in een zoutkorst	22,00
Zeebaars, gebakken of gegaard in een zoutkorst (Min. 2 pers. / prijs per persoon)	29,00
Gegrilde tong	19,00
Wilde zeebaars met gekonfijte tomaat en paddenstoelenstoofpot	29,00
Tonijn tataki met curry risotto	26,00

DAGVERSE VIS

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

VLEES

Gekonfijte eend met PX en passievruchtensaus	19,50
Lamskoteletten met couscous en een kurkumasaus	21,00
T-Bone steak von Galicia met gegrilde groene Padrón pepers	29,00
Entrecote 'Café de Paris'	21,00
Ossenhaas met foie en portsaus	26,00
Escalope milanese (schnittel)	14,50
Secreto Iberico, het sappigste stuk vlees van het Iberico varken	23,00

"Proef ons speciaal geselecteerde vlees van de steengrill"

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

BTW inclusief



ENTRÉES

Jambon ibérique et pain à la tomate	29,50
Tartare de thon à l'huile de ciboulette et avocat	18,00
Crevettes fraîches d'Ibiza	36,00
Melon au jambon ibérique	17,00
Carpaccio de file au pesto et copeaux de parmesan	16,00
Foie de canard avec un tatin de pomme au curry et un coulis de mangue	18,00
Crevettes à l'ail	18,50
Clovisses sautées	16,50
Moules à la vapeur	16,00
Crevettes carpaccio avec tartare de tomates et de l'ail blanc	18,00
Anneaux de calmars frits	17,00
"Chipirones" (petites seiches) frits	17,00
Toast de sardine fumé à l'avocat, caviar d'huile d'olive et pamplemousse	16,00
Coquilles Saint Jacques grillés à l'huile verte et à la crème de soja	17,50
Poulpe grillé avec houmous et purée de pois	19,00
Asperges vertes et blanches au fromage à la crème	15,00
Croquettes de jambon ibérique	17,00

SALADES

Salade "Tropicana"	15,50
(Salade, tomate, oignon, fromage frais, origan, avocat, et saumon)	
Salade de homard à la vinaigrette tiède aux pommes	30,00
Salade tiède de cabillaud pané avec du miel de romarin et balsamique	16,00
Salade César	14,00
(Salade, parmesan, oeuf dur, poulet, pain frit et sauce au yogourt)	
Salade de burrata à la tomate et huile de basilic	13,50
Salade de pastèque, fromage feta, noix et vinaigrette aux figues	16,00
Salade de roquette avec du parmesan et mozzarella au vinaigre balsamique	14,00
Avocat et crevettes, gingembre et ananas	17,00

RIZ

Mín. 2 pers / Precio por pers.

Mixte Paella	24,00
Paella de poulet et légumes	22,00
Paella de poissons et fruits de mer	25,00
Riz crémeux de pétoncles, poulpe, foie gras et arôme de truffe	30,00
Paella au homard	35,00
Riz noir	22,00
Riz "a banda"	22,00
Fideuá avec lotte, crevettes et fruits de mer	25,00
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

Spaghettis à la bolognaise	12,00
Tagliatelle sautées avec des crevettes et des palourdes	17,00
Raviolis de fromage avec sauce aux champignons et huile de truffe	16,00
Gnocchis au pesto et tomates sèches	15,00
Soupe de tomates	10,00
Gazpacho andaluz	11,00

POISSONS

Longe de morue confit avec crème de pomme de terre et ciboulette au romesco	23,50
Daurade en croûte de sel	22,00
Loup de mer en croûte de sel ou au four (Min. 2 pers. / Prix par pers.)	29,00
Sole au grill	19,00
Loup de mer sauvage avec confit de tomate et ragoût de champignons	29,00
Tataki de thons avec curry risotto	26,00

POISSONS DU JOUR

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

VIANDES

Confit de de canard caramélisé aux PX et sauce aux fruits de la passion	19,50
Côtelettes d'agneau avec couscous et sauce au curcuma	21,00
Côte de boeuf Galicien avec des poivrons de Padrón	29,00
Entrecôte "Café de Paris"	21,00
Filet de boeuf avec foie au Oporto sauce	26,00
Escalope à la milanaise	14,50
Secret ibérique (Épaule - filet coupe)	23,00

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

Pain et alioli 2,50€ (pars pers.)

TVA inclus



VORSPEISEN

Iberischer Schinken und Toast mit Tomate	29,50
Thunfisch Tartar mit Zwiebelchenöl und Avocado	18,00
Frische Krabben aus Ibiza	36,00
Melone mit Iberischer Schinken	17,00
Carpaccio aus Filet mit Pesto und Parmesanspänen	16,00
Gänseleber mit Apfelcurrytatin und Mangocoulée	18,00
Knoblauch-Krabben	18,50
Venusmuscheln sautierten	16,50
Miesmuscheln gedünstet	16,00
Ibiza Garnelen Carpaccio, Tomaten-Tartar und Knoblauch weiße Sauce	18,00
Frittierte Tintenfisch	17,00
Frittierte "Chipirones" (kleine Tintenfischart)	17,00
Geräucherte Sardinen Toast mit avocado, Olivenöl Kaviar und Pampelmuse	16,00
Gegrillte Jakobsmuscheln mit grünes Öl und Soja-Crème	17,50
Gegrillter Oktopus mit Hummus und Erbsenpüree	19,00
Grüner und weißer Spargel mit Sahne Käse	15,00
Kroketten mit Iberico Schinken	17,00

SALATE

Salat Tropicana	15,50
(Salat, Tomate, Zwiebel, Frischkäse, Minze, Oregano, Avocado, und Lachs)	
Hummersalat mit warmer Apfel-Vinaigrette	30,00
Warmer Kabeljausalat im Teichmantel mit Rosmarin-Honig-Balsamico	16,00
Caesar Salat	14,00
(Salat, Parmesan, Gekochtes Ei, Hähnchen mit Öl geröstetes Brot und Joghurt-Sauce)	
Burratina Salat mit Tomaten und Basilikumöl	13,50
Wassermelone salat , mit Feta-Käse, Walnüsse und Feigen-Vinaigrette	16,00
Rucolasalat mit Parmesan und Mozzarella Käse und Balsamico Dressing	14,00
Avocado mit Krabben, Ingwer und Ananas	17,00

REISGERICHTE

Min. 2 pers./ Preis pro Person

Gemischte Paella	24,00
Paella mit Hähnchen und Gemüse	22,00
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	25,00
Cremiger Reis mit Jakobsmuscheln, Oktopus, Gänseleber und Trüffelaroma	30,00
Paella mit Hummer	35,00
Schwarzer Reis	22,00
Reisplatte "a banda"	22,00
Fideua (nudelpaella) mit Seeteufel, Krabben und Meeresfrüchten	25,00
Blind Paella Meeresfrüchte (keine Knochen oder Muscheln)	26,00

Brot und alioli 2,50€ (pro person)

Mehrwertsteuer inklusive



PASTA / SUPPEN

Spaghetti alla Bolognese	12,00
Tagliatelle sautiert mit Krabben und Venusmuscheln	17,00
Käseravioli mit Pilzsauce und Trüffelöl	16,00
Gnocchis mit Pesto und trockenen Tomaten	15,00
Tomatensuppe	10,00
Gazpacho andaluz (kalte Tomaten und Gemüsesuppe)	11,00

FISCHGERICHTE

Kabeljau-Confit mit Kartoffelcreme, Frühlingszwiebeln und Romesco	23,50
Goldbrasse im Salzmantel	22,00
Wolfsbarsch in der Salzkruste oder im Ofen gebacken (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.)	29,00
Seezunge vom Grill	19,00
Wilder Seebarsch mit Tomaten-Confit und Pilz-Eintopf	29,00
Thunfisch Tataki mit Curry-Risotto	26,00

FRISCHER FISCH DES TAGES

Gemischte Fisch-Grillplatte "Tropicana"	33,00
Drachenkopf, Peterfisch, Zackenbarsch	65,00/kg
Languste sautiert mit brandy	138,00/kg
Langusten-Topf (Min. 2 pers.)	138,00/kg
Fischtopf mit Reis "a banda" (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.)	36,00
Fischeintopf (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	36,00

FLEISCHGERICHTE

Eingelegte Ente karamelisier mit PX und Passionsfruchtsauce	19,50
Lammrippchen mit Couscous und Kurkuma	21,00
T-Bone Steak von Galicia mit Paprikaschoten aus Padrón	29,00
Entrecôte "Café de París"	21,00
Rinderfilet mit Pastete flambiert mit Portwein	26,00
Mailänder Schnitzel	14,50
Iberische Geheimnis , das zarteste Stück Fleisch vom Iberischen Schwein	23,00

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

Brot und alioli 2,50€ (pro person)

Mehrwertsteuer inklusive



ANTIPASTI

Prosciutto crudo D.O.C. (Iberico) con bruschette	29,50
Tartar di tonno con olio di erba cipollina e avocado	18,00
Gamberi Freschi di Ibiza	36,00
Melone con prosciutto crudo Iberico	17,00
Carpaccio di filetto di carne con pesto e scaglie di parmigiano reggiano	16,00
Foie di anatra con tatin di mele al curry rosso e coulis di mango	18,00
Gamberi saltati nell'aglio	18,50
Vongole fresche saltate	16,50
Cozze al vapore	16,00
Carpaccio di gamberi, tartar di pomodoro e aglio bianco (salsa)	18,00
Calamari all'andalusa (fritti senza uovo)	17,00
Moscardini fritti	17,00
Sardine affumicate con pane carre accompagnato di avocado, caviale di olio di oliva e pompelmo	16,00
Capesante Grattinate a la piastra con olio verde e crema di salsa di soja	17,50
Polpo alla griglia con hummus e purea di piselli	19,00
Asparagi verdi e bianchi con crema di formaggio	15,00
Crocchette di prosciutto crudo	17,00

INSALATAS

Insalata Tropicana	15,50
(Lattuga, pomodoro, cipollo, formaggio fresco, origano, avocado e salmone)	
Insalata di astice con olio di mele	30,00
Insalata di merluzzo imianato con miele di rosmarino e aceto balsamico	16,00
Insalata Cesar	14,00
(Lattuga, parmigiano, uovo sodo, pane fritto, pollo e salsa di yogurt)	
Insalata di Burratina con pomodoro e olio di basilico	13,50
Insalata con anguria, formaggio feta, noci e aceto di fichi	16,00
Insalata di rucola, parmigiano reggiano e mozzarella con aceto balsamico	14,00
Avocado con gamberi, zenzero e ananas	17,00

RISOTTI / PAELLA

Mín. 2 pers / Prezzo per persona

Paella mixta	24,00
Paella di pollo e verdure	22,00
Paella di pollo e verdure	25,00
Risotto con capesante, pólipo, foie e tartufo	30,00
Paella con astice	35,00
Risotto con nero di seppia	22,00
Risotto stile "a banda"	22,00
Fideua (pasta) con coda di rospo, gamberi Rossi freschi e frutti di mare	25,00
Paella ciega con pesce fresco e Frutti di mare	26,00

Pane e alioli 2,50€ (Per persona)

tasse incluse



PASTA / ZUPPE

Spaghetti bolognese	12,00
Tagliatelle saltati con gamberi e vongole	17,00
Ravioli ripieni di formaggio con salsa di funghi e olio di tartufo	16,00
Gnocchis con pesto e pomodoro secco	15,00
Zuppa di pomodoro	10,00
Gazpacho andaluz (Zuppa di pomodoro fresco e verdure)	11,00

PESCE

Lombo di merluzzo con crema di patate e erba cipollina	23,50
Orata fresca cotta al sale	22,00
Branzino cotto al sale o al forno (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)	29,00
Lenguado (sogliola) grigliata	19,00
Filetto di branzino selvaggio con pomodoro confit e stufato di funghi	29,00
Tatakis di tonno con risotto al curry	26,00

PESCE DI MERCATO

Grigliata di pesce "Tropicana"	33,00
Scorfano, San Pietro e Cernia	65,00/kg
Aragosta saltata al brandy	138,00/kg
Casserouola di aragosta (Min. 2 pers.)	138,00/kg
"Bullit de peix con risotto stile "a banda" (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)	36,00
Stufato di pesce (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)	36,00

CARNE

Anatra caramellizzata con PX e salsa al frutto della passione	19,50
Costolette di agnello con cous cous e cúrcuma	21,00
Bistecca tipo Fiorentina cucinata in terracotta e peperone Piccolo verde "padron"	29,00
Entrecot "Café de París"	21,00
Filetto di manzo con foie al Oporto	26,00
Cotoletta di pollo	14,50
Secreto Ibérico (coppa/spalla)	23,00

"Prova la nostra carne cotta a la pietra" (min. 2 pers.)

Pane e alioli 2,50€ (Per persona)

tasse inclusa