



ENTRANTES

Jamón Ibérico y pan con tomate	29,50
Tartar de atún con aceite de cebollino y aguacate	18,00
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
Mejillones al vapor	16,00
Calamares a la Andaluza	17,00
Chipirones fritos	17,00
Pulpo a la parrilla con Hummus y puré de guisantes	19,00
Croquetas de jamón Ibérico	17,00
Tostas de sardina ahumada con aguacate y tomate semi-seco	16,00

ENSALADAS

Ensalada Tropicana	15,50
(Lechuga, tomate, cebolla, queso fresco, orégano, aguacate y salmón)	
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
Aguacate con gambas, jengibre y piña	17,00

ARROCES

Mín. 2 pers / Precio por pers.

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

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



PASTAS / SOPAS

Espaguetis boloñesa	12,00
Espaguetis salteados con gambas y almejas	17,00
Raviolis de queso con salsa de champiñones y aceite de trufa	16,00
Gazpacho andaluz	11,00

PESCADOS

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	29,00
Tataki 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 bogavante (Min. 2 pers.)	138,00/kg
Bullit de peix con arroz a banda (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	36,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	36,00

CARNES

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
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
Steamed mussels	16,00
Fried squid rings	17,00
Fried "chipirones" (small cuttlefish)	17,00
Grilled octopus with Hummus and peas purée	19,00
Croquettes of Iberian ham	17,00
Smoked sardines on toast with avocado and semi-dry tomato	16,00

SALADS

"Tropicana" salad (Lettuce, tomato, onion, fresh cheese, oregano, avocado, and salmon)	15,50
Warm salad of battered cod with rosemary honey and balsamic vinaigrette	16,00
Caesar salad (Lettuce, parmesan, boiled egg, chicken, fried bread and yogurt sauce)	14,00
Burrata salad with tomato and basil oil	13,50
Avocado with prawns, ginger and pineapple	17,00

RICE DISHES

Min. 2 people / Price per person

Paella with fish and seafood	25,00
Lobster paella	35,00
"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
Creamy rice with variegated scallops, octopus, foie and truffle flavor	30,00

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



PASTAS / SOUPS

Spaghetti bolognese	12,00
Sautéed spaghetti with prawns and clams	17,00
Cheese raviolis with mushroom sauce and truffle oil	16,00
Gazpacho andaluz	11,00

FISH

Confit cod with potato cream ,spring onion and "romesco"	23,50
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	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
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
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	36,00

MEAT

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
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
Mosselen gestoomd	16,00
Gefrituurde inktvisringen a la Andaluza	17,00
“Chipirones” Gefrituurde kleine inktvisjes	17,00
Gegrilde octopus met Hummus en erwtenpuree	19,00
Kroketjes met jamon Ibérico	17,00
Gerookte sardines op toast met avocado en halfdroge tomaat	16,00

SALADES

Salade Tropicana	15,50
(sla, tomaten, ui, verse Burgos kaas, avocado, zalm en oregano)	
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
Avocado met gambas, gember en ananas	17,00

RIJSTGERECHTEN

Min. 2 personen / prijs per persoon

Paella met vis, schaal- en schelpdieren	25,00
Paella met kreeft	35,00
‘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
Romige rijst met zamburiñas (kleine Jacobsschelpen), octopus, foie en truffelaroma	30,00

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

BTW inclusief



PASTA'S / SOEPEN

Spaghetti bolognese	12,00
Spaghetti gebakken met gamba's en venusschelpen	17,00
Ravioli gevuld met ricotta en truffel olie met champignonssaus	16,00
Gazpacho andaluz	11,00

VIS

Zeebaars, gebakken of gegaard in een zoutkorst (Min. 2 pers. / prijs per persoon)	29,00
Gegrilde tong	19,00
Wilde zeebaars met gekonfijte tomaat	29,00
Tonijn tataki met curry risotto	26,00

DAGVERSE VIS

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

VLEES

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
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'aila	18,50
Moules à la vapeur	16,00
Anneaux de calmars frits	17,00
"Chipirones" (petites seiches) frits	17,00
Poulpe grillé avec houmous et purée de pois	19,00
Croquettes de jambon ibérique	17,00
Toast de sardine fumé à l'avocat et tomate semi-sèche	16,00

SALADES

Salade "Tropicana"	15,50
(Salade, tomate, oignon, fromage frais, origan, avocat, et saumon)	
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
Avocat et crevettes, gingembre et ananas	17,00

RIZ

Mín. 2 pers / Precio por pers.

Paella de poissons et fruits de mer	25,00
Paella au homard	35,00
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
Riz crémeux de pétoncles, poulpe, foie gras et arôme de truffe	30,00

Pain et alioli 2,50€ (pars pers.)

TVA inclus



PÂTES / SOUPES

Spaghettis à la bolognaise	12,00
Spaghettis sautées avec des crevettes et des palourdes	17,00
Raviolis de fromage avec sauce aux champignons et huile de truffe	16,00
Gazpacho andaluz	11,00

POISSONS

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	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 homard (Min. 2 pers.)	138,00/kg
Au court bouillon de poisson et riz "a banda" (Min. 2 pers. / Prix par pers.)	36,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	36,00

VIANDES

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
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
Miesmuscheln gedünstet	16,00
Frittierte Tintenfisch	17,00
Frittierte "Chipirones" (kleine Tintenfischart)	17,00
Gegrillter Oktopus mit Hummus und Erbsenpüree	19,00
Kroketten mit Iberico Schinken	17,00
Geräucherte Sardinien Toast mit avocado und halbtrockene Tomate	16,00

SALATE

Salat Tropicana	15,50
(Salat, Tomate, Zwiebel, Frischkäse, Minze, Oregano, Avocado, und Lachs)	
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
Avocado mit Krabben, Ingwer und Ananas	17,00

REISGERICHTE

Min. 2 pers./ Preis pro Person	
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	25,00
Paella mit Hummer	35,00
Reisplatte "a banda"	22,00
Fideua (nudelpaella) mit Seeteufel, Krabben und Meeresfrüchten	25,00
Blind Paella Meeresfrüchte (keine Knochen oder Muscheln)	26,00
Cremiger Reis mit Jakobsmuscheln, Oktopus, Gänseleber und Trüffelaroma	30,00

Brot und alioli 2,50€ (pro person)
Mehrwertsteuer inklusive



PASTA / SUPPEN

Spaghetti alla Bolognese	12,00
Spaghetti sautiert mit Krabben und Venusmuscheln	17,00
Käseravioli mit Pilzsauce und Trüffelöl	16,00
Gazpacho andaluz (kalte Tomaten und Gemüsesuppe)	11,00

FISCHGERICHTE

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	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
Hummer Topf (Min. 2 pers.)	138,00/kg
Fischtopf mit Reis "a banda" (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.)	36,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	36,00

FLEISCHGERICHTE

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)
Mehrwerststeuer inklusive



ANTIPASTI

Prosciutto crudo D.O.C. (Iberico) con bruschette	29,50
Tartar di tonno con olio di erba cipollina e avocado	18,00
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
Cozze al vapore	16,00
Calamari all'andalusa (fritti senza uovo)	17,00
Moscardini fritti	17,00
Polpo alla griglia con hummus e purea di piselli	19,00
Crocchette di prosciutto crudo	17,00
Sardine affumicate con pane carre accompagnato di avocado e pomodori semi secchi	16,00

INSALATAS

Insalata Tropicana	15,50
(Lattuga, pomodoro, cipollo, formaggio fresco, origano, avocado e salmone)	
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
Avocado con gamberi, zenzero e ananas	17,00

RISOTTI / PAELLA

Mín. 2 pers / Prezzo per persona

Paella di pesce e frutti di mare	25,00
Paella con astice	35,00
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
Risotto con capesante, pólipo, foie e tartufo	30,00

Pane e alioli 2,50€ (Per persona)

tasse incluse



PASTA / ZUPPE

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

PESCE

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	29,00
Tataki 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 astice (Min. 2 pers.)	138,00/kg
"Bullit de peix con risotto stile "a banda" (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)	36,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)	36,00

CARNE

Bistecca tipo Fiorentina cucinata in terracotta e peperone Piccolo verde "padron"	29,00
Entrecot "Café de Paris"	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