



ENTRANTES

Jamón Ibérico y pan con tomate	32,00
Tartar de atún con aceite de cebollino y aguacate	20,50
Melón con jamón Ibérico	19,00
Carpaccio de solomillo con pesto y virutas de queso parmesano	19,00
Foie de pato con tatín de manzana al curry y coulis de mango	21,00
Gambas al ajillo	19,00
Mejillones al vapor	19,00
Calamares a la Andaluza	18,50
Chipirones fritos	19,00
Pulpo a la parrilla con Hummus y puré de guisantes	22,00
Croquetas de jamón Ibérico	18,00
Tostas de sardina ahumada con aguacate y tomate semi-seco	19,00

ENSALADAS

Ensalada Tropicana	17,00
(Lechuga, tomate, cebolla, queso fresco, orégano, aguacate y salmón)	
Ensalada templada de bacalao rebozado a la miel de romero y balsámico	18,00
Ensalada César	16,00
(Lechuga, parmesano, huevo duro, pollo, pan frito y salsa de yogurt)	
Ensalada de burratina con tomate y aceite de albáhaca	15,00
Aguacate con gambas, jengibre y piña	19,00

ARROCES

Mín. 2 pers / Precio por pers.

Paella de pescado y marisco	29,00
Paella de bogavante	39,00
Arroz a banda	25,00
Fideuá con rape, gamba roja y marisco	29,00
Paella ciega de pescado y marisco	29,00
Arroz con zamburiñas, pulpo, foie y aroma de trufa	34,00

SANDWICHES HAMBURGUESA

TROPICANA CLUB (Lechuga, tomate, mayonesa, beicon, pollo, queso y huevo)	12,00
MIXTO (Jamón y queso)	7,50
HAMBURGUESA TROPICANA CARNE ANGUS	16,00
(Lechuga, tomate, cebolla, mayonesa, beicon, queso y huevo)	

Pan y alioli 3,50€ (precio por persona)
iva incluido



PASTAS / SOPAS

Espaguetis boloñesa	14,00
Espaguetis salteados con gambas y almejas	19,00
Raviolis de queso con salsa de champiñones y aceite de trufa	18,00
Gazpacho andaluz	13,00

PESCADOS

Calamar plancha	21,50
Lubina a la sal o al horno (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	32,00
Lenguado a la plancha	21,00
Lubina salvaje con tomate confitado	32,00
Tataki de atún con risotto al curry	30,00

PESCADOS DE MERCADO

Parrillada de pescado "Tropicana"	38,00
Rotja, gallo, mero	70,00/kg
Langosta salteada al brandy	145,00/kg
Caldereta de bogavante (Min. 2 pers.)	145,00/kg
Bullit de peix con arroz a banda (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	39,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	39,00

CARNES

Chuletón Gallego al barro con pimientos de Padrón	31,00
Entrecot "Café de París"	24,00
Solomillo de ternera con foie al Oporto	29,00
Escalope milanesa de pollo	17,00
Secreto Ibérico	25,00

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

Pan y alioli 3,50€ (precio por persona)
iva incluido



STARTERS

Iberian cured ham and bread with tomato	32,00
Tuna tartare with spring onion oil and avocado	20,50
Melon with Iberian cured ham	19,00
Fillet carpaccio with pesto and parmesan cheese shavings	19,00
Duck foie gras with apple curry tatin and mango coulis	21,00
Garlic prawns	19,00
Steamed mussels	19,00
Fried squid rings	18,50
Fried "chipirones" (small cuttlefish)	19,00
Grilled octopus with Hummus and peas purée	22,00
Croquettes of Iberian ham	18,00
Smoked sardines on toast with avocado and semi-dry tomato	19,00

SALADS

"Tropicana" salad	17,00
(Lettuce, tomato, onion, fresh cheese, oregano, avocado, and salmon)	
Warm salad of battered cod with rosemary honey and balsamic vinaigrette	18,00
Caesar salad	16,00
(Lettuce, parmesan, boiled egg, chicken, fried bread and yogurt sauce)	
Burrata salad with tomato and basil oil	15,00
Avocado with prawns, ginger and pineapple	19,00

RICE DISHES

Min. 2 people / Price per person

Paella with fish and seafood	29,00
Lobster paella	39,00
"A banda" rice	25,00
Fideuá (noodle paella) with monkfish, red prawns and seafood	29,00
Blind paella with fish and seafood (without bones and shells)	29,00
Creamy rice with variegated scallops, octopus, foie and truffle flavor	34,00

SANDWICHES HAMBURGER

TROPICANA CLUB (Lettuce, tomato, mayonnaise, bacon, chicken, cheese and egg)	12,00
TOSTIE (Ham and cheese)	7,50
TROPICANA HAMBURGER ANGUS BURGER	16,00
(Lettuce, tomato, onion, mayonnaise, bacon, cheese and egg)	

Bread and alioli 3,50€ (price per person)
vat included



PASTAS / SOUPS

Spaghetti bolognese	14,00
Sautéed spaghetti with prawns and clams	19,00
Cheese raviolis with mushroom sauce and truffle oil	18,00
Gazpacho andaluz	13,00

FISH

Grilled squid	21,50
Sea bass in salt crust or baked (Min. 2 people / Price per person)	32,00
Grilled sole	21,00
Wild sea bass with tomato confit	32,00
Tuna tataki with curry risotto	30,00

DAILY FISH

Mixed grill of fish "Tropicana"	38,00
Scorpion fish, John dory, Grouper	70,00/kg
Spiny lobster sautéed with brandy	145,00/kg
Lobster casserole (Min. 2 people)	145,00/kg
"Bullit de peix" (boiled fish stew) with "a banda" rice (Min. 2 people / Price per person)	39,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	39,00

MEAT

T-Bone steak from Galicia with "Padron" peppers	31,00
Sirloin steak "Café de París"	24,00
Fillet steak with foie and Oporto sauce	29,00
Escalope milanese (chicken)	17,00
Iberian secret (the most tender piece of meat from the Iberian pig)	25,00

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

Bread and alioli 3,50€ (price per person)
vat included



VOORGERECHTEN

Iberico ham geserveerd met tomaat op geroosterd brood	32,00
Tonijntartaar met bieslook-olie en avocado	20,50
Meloen met Ibérico ham	19,00
Rundercarpaccio met pesto en geschaafde Parmezaanse kaas	19,00
Foie gras van eend met appel-curry-tatin en een coulis van mango	21,00
Knoflookgarnalen	19,00
Mosselen gestoomd	19,00
Gefrituurde inktvisringen a la Andaluza	18,50
“Chipirones” Gefrituurde kleine inktvisjes	19,00
Gegrilde octopus met Hummus en erwtenpuree	22,00
Kroketjes met jamon Ibérico	18,00
Gerookte sardines op toast met avocado en halfdroge tomaat	19,00

SALADES

Salade Tropicana	17,00
(sla, tomaten, ui, verse Burgos kaas, avocado, zalm en oregano)	
Warme salade van gebakken kabeljauw met een rozemarijn-honing-balsamicovinaigrette	18,00
CaesarSalade	16,00
(sla, Parmezaanse kaas, ei, kip, croutons en yoghurt dressing)	
Salade van burratina, tomaten en basilicumolie	15,00
Avocado met gambas, gember en ananas	19,00

RIJSTGERECHTEN

Min. 2 personen / prijs per persoon

Paella met vis, schaal- en schelpdieren	29,00
Paella met kreeft	39,00
‘A banda’ rijst	25,00
Fideuá (paella van macaroni) met zeeduivel, gambas, schaal en schelpdieren	29,00
Blinde paella met vis en zeevruchten (ontgraat, gepeld en schoongemaakt)	29,00
Romige rijst met zamburiñas (kleine Jacobsschelpen), octopus, foie en truffelaroma	34,00

SANDWICHES BURGER

TROPICANA CLUB (sla, tomaat, mayonaise, bacon, kip, kaas en ei)	12,00
TOSTIE (Ham en kaas)	7,50
TROPICANA HAMBURGER ANGUS BURGER	16,00
(Sla, tomaat, ui, mayonaise, bacon, kaas en ei)	

Brood en alioli 3,50€ (prijs per persoon)

BTW inclusief



PASTA'S / SOEPEN

Spaghetti bolognese	14,00
Spaghetti gebakken met gamba's en venusschelpen	19,00
Ravioli gevuld met ricotta en truffel olie met champignonssaus	18,00
Gazpacho andaluz	13,00

VIS

Gegrilde inktvis	21,50
Zeebaars, gebakken of gegaard in een zoutkorst (Min. 2 pers. / prijs per persoon)	32,00
Gegrilde tong	21,00
Wilde zeebaars met gekonfijte tomaat	32,00
Tonijn tataki met curry risotto	30,00

DAGVERSE VIS

Mixed grill van vis 'Tropicana'	38,00
Schorpioenvis, scharretong of zeebaars	70,00/kg
Langoest gesauteerd met brandy	145,00/kg
Stoofpot van kreeftl (Min. 2 pers.)	145,00/kg
"Bullit de peix" (visstoofpot) met rijst 'a banda (Min. 2 pers./ prijs per persoon)	39,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	39,00

VLEES

T-Bone steak von Galicia met gegrilde groene Padrón pepers	31,00
Entrecote 'Café de Paris'	24,00
Ossenhaas met foie en portsaus	29,00
Escalope milanese (schnitzel)	17,00
Secreto Iberico, het sappigste stuk vlees van het Iberico varken	25,00

"Proef ons speciaal geselecteerde vlees van de steengrill"

Brood en alioli 3,50€ (prijs per persoon)
BTW inclusief



ENTRÉES

Jambon ibérique et pain à la tomate	32,00
Tartare de thon à l'huile de ciboulette et avocat	20,50
Melon au jambon ibérique	19,00
Carpaccio de file au pesto et copeaux de parmesan	19,00
Foie de canard avec un tatin de pomme au curry et un coulis de mangue	21,00
Crevettes à l'aila	19,00
Moules à la vapeur	19,00
Anneaux de calmars frits	18,50
"Chipirones" (petites seiches) frits	19,00
Poulpe grillé avec houmous et purée de pois	22,00
Croquettes de jambon ibérique	18,00
Toast de sardine fumé à l'avoca et tomate semi-sèche	19,00

SALADES

Salade "Tropicana" (Salade, tomate, oignon, fromage frais, origan, avocat, et saumon)	17,00
Salade tiède de cabillaud pané avec du miel de romarin et balsamique	18,00
Salade César (Salade, parmesan, oeuf dur, poulet, pain frit et sauce au yogourt)	16,00
Salade de burrata à la tomate et huile de basilic	15,00
Avocat et crevettes, gingembre et ananas	19,00

RIZ

Mín. 2 pers / Precio por pers.

Paella de poissons et fruits de mer	29,00
Paella au homard	39,00
Riz "a banda"	25,00
Fideuá avec lotte, crevettes et fruits de mer	29,00
Paella "aveugle" au Poissons et fruits de mer (sans coquille ni épines de poissons)	29,00
Riz crémeux de pétoncles, poulpe, foie gras et arôme de truffe	34,00

SANDWICHES HAMBURGER

TROPICANA CLUB (Salade, tomate, mayonnaise, bacon, poulet, fromage et oeuf)	12,00
TOSTIE (jambon et fromage)	7,50
HAMBURGER TROPICANA ANGUS BURGER (Salade, tomate, oignon, mayonnaise, bacon, fromage et oeu)	16,00

Pain et alioli 3,50€ (pars pers.)

TVA inclus



PÂTES / SOUPES

Spaghettis à la bolognaise	14,00
Spaghettis sautées avec des crevettes et des palourdes	19,00
Raviolis de fromage avec sauce aux champignons et huile de truffe	18,00
Gazpacho andaluz	13,00

POISSONS

Calmar au grill	21,50
Loup de mer en croûte de sel ou au four (Min. 2 pers. / Prix par pers.)	32,00
Sole au grill	21,00
Loup de mer sauvage avec confit de tomate	32,00
Tataki de thons avec curry risotto	30,00

POISSONS DU JOUR

Grillade de poissons "Tropicana"	38,00
Rascasse rouge, St Pierre, Mérou	70,00/kg
Langouste sautée au brandy	145,00/kg
Cassolette de homard (Min. 2 pers.)	145,00/kg
Au court bouillon de poisson et riz "a banda" (Min. 2 pers. / Prix par pers.)	39,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	39,00

VIANDES

Côte de boeuf Galicien avec des poivrons de Padrón	31,00
Entrecôte "Café de Paris"	24,00
Filet de boeuf avec foie au Oporto sauce	29,00
Escalope à la milanaise	17,00
Secret ibérique (Épaule - filet coupe)	25,00

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

Pain et alioli 3,50€ (pars pers.)

TVA inclus



VORSPEISEN

Iberischer Schinken und Toast mit Tomate	32,00
Thunfisch Tartar mit Zwiebelchenöl und Avocado	20,50
Melone mit Iberischer Schinken	19,00
Carpaccio aus Filet mit Pesto und Parmesanspänen	19,00
Gänseleber mit Apfelcurrytatin und Mangocoulée	21,00
Knoblauch-Krabben	19,00
Miesmuscheln gedünstet	19,00
Frittierte Tintenfisch	18,50
Frittierte "Chipirones" (kleine Tintenfischart)	19,00
Gegrillter Oktopus mit Hummus und Erbsenpüree	22,00
Kroketten mit Iberico Schinken	18,00
Geräucherte Sardinien Toast mit avocado und halbtrockene Tomate	19,00

SALATE

Salat Tropicana	17,00
(Salat, Tomate, Zwiebel, Frischkäse, Minze, Oregano, Avocado, und Lachs)	
Warmer Kabeljausalat im Teichmantel mit Rosmarin-Honig-Balsamico	18,00
Caesar Salat	16,00
(Salat, Parmesan, Gekochtes Ei, Hähnchen mit Öl geröstetes Brot und Joghurt-Sauce)	
Burratina Salat mit Tomaten und Basilikumöl	15,00
Avocado mit Krabben, Ingwer und Ananas	19,00

REISGERICHTE

Min. 2 pers./ Preis pro Person

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	29,00
Paella mit Hummer	39,00
Reisplatte "a banda"	25,00
Fideua (nudelpaella) mit Seeteufel, Krabben und Meeresfrüchten	29,00
Blind Paella Meeresfrüchte (keine Knochen oder Muscheln)	29,00
Cremiger Reis mit Jakobsmuscheln, Oktopus, Gänseleber und Trüffelaroma	34,00

SANDWICHES HAMBURGER

TROPICANA CLUB (Salat, Tomate, Mayonnaise, Speck, Hähnchen, Käse und Ei)	12,00
TOSTIE (Schinken und Käse)	7,50
HAMBURGER TROPICANA ANGUS	16,00
(Salat, Tomate, Zwiebel, Mayonnaise, Speck, Käse und Ei)	

Brot und alioli 3,50€ (pro person)

Mehrwertsteuer inklusive



PASTA / SUPPEN

Spaghetti alla Bolognese	14,00
Spaghetti sautiert mit Krabben und Venusmuscheln	19,00
Käseravioli mit Pilzsauce und Trüffelöl	18,00
Gazpacho andaluz (kalte Tomaten und Gemüsesuppe)	13,00

FISCHGERICHTE

Tintenfisch vom Grill	21,50
Wolfsbarsch in der Salzkruste oder im Ofen gebacken (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.)	32,00
Seezunge vom Grill	21,00
Wilder Seebarsch mit Tomaten-Confit	32,00
Thunfisch Tataki mit Curry-Risotto	30,00

FRISCHER FISCH DES TAGES

Gemischte Fisch-Grillplatte "Tropicana"	38,00
Drachenkopf, Peterfisch, Zackenbarsch	70,00/kg
Languste sautiert mit brandy	145,00/kg
Hummer Topf (Min. 2 pers.)	145,00/kg
Fischtopf mit Reis "a banda" (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.)	39,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.)	39,00

FLEISCHGERICHTE

T-Bone Steak von Galicia mit Paprikaschoten aus Padrón	31,00
Entrecôte "Café de París"	24,00
Rinderfilet mit Pastete flambiert mit Portwein	29,00
Mailänder Schnitzel	17,00
Iberische Geheimnis , das zarteste Stück Fleisch vom Iberischen Schwein	25,00

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

Brot und alioli 3,50€ (pro person)
Mehrwertsteuer inklusive

BATIDOS / MILKSHAKES

FRESA - Strawberry - Fraise	9,00
PLÁTANO - Banana - Banane	9,00
VAINILLA - Vanilla - Vanille	9,00
PIÑA - Pineapple - Ananas	9,00
COCO - Coconut - Coco	9,00
MANGO - Mango - Mangue	9,00
CHOCOLATE - Chocolate - Chocolat	9,00

ZUMOS DE FRUTAS JUICES / JUS DE FRUITS

NARANJA - Orange - Orange	8,00
MANZANA - Apple - Pomme	9,00
LIMÓN - Lemon - Citron	9,00
PLÁTANO - Banana - Banane	9,00
PIÑA - Pineapple - Ananas	9,00
FRESA - Strawberry - Fraise	9,00
POMELO - Grapefruit - Pamplemousse	9,00
SANDÍA - Watermelon - Pastèque	9,00
MELÓN - Melon - Melon	9,00
KIWI - Kiwi - Kiwi	9,00
UVA - Grape - Raisin	9,00
PERA - Pear - Poire	9,00
MANGO - Mango - Mangue	9,00
MARACUYA - Passion fruit - Maracuja	9,00
GUAYABA - Guava - Goyave	9,00
ZANAHORIA - Carrot - Carottes	9,00
REMOLACHA - Beetroot - Betterave	9,00

TUTTIFRUTI (3 SABORES - 3 FLAVOURS - 3 FRUITS) 10,00

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

SANGRIAS

VINO / WINE / VIN

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

1L 26,00
 1,5L 29,00

ESPECIAL CAVA

1,5L 35,00

PLATO DE FRUTA ESPECIAL TROPICANA

28,00



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



COCKTAILS

SEX ON THE BEACH

Naranja - melocotón - vodka - granadina
Orange - peach - vodka - grenadine

12,00

CAIPIROSKA (FRESA / STRAWBERRY)

Lima - vodka
Lime - vodka

12,00

TEQUILA SUNRISE

Naranja - melocotón - tequila - granadina
Orange - peach - tequila - grenadine

12,00

BLOODY MARY

Tomate - limón - vodka - S & P - tabasco
Tomato - lemon - vodka - S & P - tabasco

12,00

PIÑA COLADA

Piña - purée de coco - ron
Pineapple - coconut purée - rum

12,00

DAIQUIRI (FRESA / STRAWBERRY)

Limón - ron
Lemon - rum

12,00

COCO LOCO

Piña - purée de coco - vodka
Pineapple - coconut purée - vodka

12,00

MARGARITA (FRESA / STRAWBERRY)

Limón - cointreau - tequila
Lemon - cointreau - tequila

12,00

MOJITO (FRESA / STRAWBERRY)

Lima - menta - ron
Lime - mint - rum

12,00

MOJITO NEW FLAVOURS

Manzana / Mango / Frambuesa
Apple / Mango / Raspberry

12,00

CAIPIRINHA (FRESA / STRAWBERRY)

Lima - cachaça
Lime - cachaça

12,00

MOSCOW MULE

Lima - vodka - gingerbeer - pepino
Lime - vodka - gingerbeer - cucumber

12,00

TROPICANA COCKTAILS

TROPICANA

Piña - fresa - plátano - ron - granadina
Pineapple - strawberry - banana - rum - grenadine

12,00

GREEN VELVET

Lima - sirope manzana - canela - ron
Lime - apple syrup - cinnamon - rum

13,00

MEZCALITA TROPICAL

Piña - maracuya - mezcal
Ananas - passion fruit - mezcal

13,00

PURPLE RAIN

Lima - sirope lavanda - uva - ginebra - soda
Lime - lavande syrup - grape - gin - soda

13,00

MR. PINK

Lima - sirope frambuesa - vodka
Lime - raspberry syrup - vodka

13,00

TWISTED

Brandy - gingerale - sirope jengibre - naranja
Brandy - gingerale - gingersyrup - orange

13,00

HUGO

Lima - sirope flor de saúco - menta - cava
Lime - elderflower syrup - mint - cava

13,00

HAKUNA MATATA

Lima - ron - mango - coco - aguacate
Lime - rum - mango - coconut - avocado

13,00

TROPICANA EXPRESSO MARTINI

Expresso - Khalua - licor de chocolate - vodka
Expresso - Khalua - chocolate liquor - vodka

13,00

COCO BONGO

Licor picante - purée de coco - lima - ron - gingerale
Spicy liquor - coconut purée - lime - rum - gingerale

13,00

SEA BREEZE

Pomelo - zumo de arándanos - vodka
Grapefruit - cranberry juice - vodka

13,00

SPACE ODDITY

Lima - uva - vodka - lavanda - lichi
Lime - grape - vodka - lavande - lychee

13,00

BAILES TROPICALES

Plátano - leche de coco - Baileys - ron
Banana - coconut milk - Baileys - rum

13,00

BUSHI

Pomelo - sake - flor de saúco - gingerbeer
Grapefruit - sake - elderflower - gingerbee

13,00