



ENTRANTES

Jamón Ibérico y pan con tomate	29,50
Tartar de atún con aceite de cebollino y aguacate	19,00
Melón con jamón Ibérico	17,00
Carpaccio de solomillo con pesto y virutas de queso parmesano	17,00
Foie de pato con tatín de manzana al curry y coulis de mango	19,00
Gambas al ajillo	19,00
Mejillones al vapor	16,00
Calamares a la Andaluza	18,00
Chipirones fritos	17,00
Pulpo a la parrilla con Hummus y puré de guisantes	20,00
Croquetas de jamón Ibérico	17,00
Tostas de sardina ahumada con aguacate y tomate semi-seco	17,00
Zamburiñas gratinadas y curry rojo (6 uds)	17,00
Carpaccio de gamba ibicenca	19,00

ENSALADAS

Ensalada Tropicana	16,00
(Lechuga, tomate, cebolla, queso fresco, orégano, aguacate y salmón)	
Ensalada César	15,00
(Lechuga, parmesano, huevo duro, pollo, pan frito y salsa de yogurt)	
Ensalada de burratina con tomate y aceite de albáhaca	14,00
Aguacate con langostinos	17,00
Ensalada de sandía, queso feta y nueces	16,00

ARROCES

Mín. 2 pers / Precio por pers.	
Paella de pescado y marisco	26,00
Paella de bogavante	39,00
Arroz a banda	23,00
Fideuá con rape, gamba roja y marisco	26,00
Paella ciega de pescado y marisco	27,00
Arroz con zamburiñas, pulpo, foie y aroma de trufa	31,00
Paella de pollo y verduras	23,00

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



PASTAS / SOPAS

Lingüini boloñesa	13,00
Lingüini salteados con gambas y almejas	18,00
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
Suprema de Salmón y verduras salteadas	23,00
Lubina salvaje con salsa de coco, cítricos y verduras	29,00
Tataki de atún con risotto al curry	27,00

PESCADOS DE MERCADO

Parrillada de pescado "Tropicana"	35,00
Rotja, gallo, mero	69,00/kg
Langosta salteada al brandy	142,00/kg
Caldereta de Langosta (Min. 2 pers.)	142,00/kg
Bullit de peix con arroz a banda (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	37,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	37,00

CARNES

Chuletón Gallego al barro con pimientos de Padrón	29,00
Entrecot "Café de París"	28,00
Solomillo de ternera con foie al Oporto	27,00
Escalope milanesa de pollo	15,00
Secreto Ibérico	23,00

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

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



STARTERS

Iberian cured ham and bread with tomato	29,50
Tuna tartare with spring onion oil and avocado	19,00
Melon with Iberian cured ham	17,00
Fillet carpaccio with pesto and parmesan cheese shavings	17,00
Duck foie gras with apple curry tatin and mango coulis	19,00
Garlic prawns	19,00
Steamed mussels	16,00
Fried squid rings	18,00
Fried "chipirones" (small cuttlefish)	17,00
Grilled octopus with Hummus and peas purée	20,00
Croquettes of Iberian ham	17,00
Smoked sardines on toast with avocado and semi-dry tomato	17,00
Variegated Scallops au gratin with red curry (6 pcs)	17,00
Prawns from Ibiza carpaccio	19,00

SALADS

"Tropicana" salad	16,00
(Lettuce, tomato, onion, fresh cheese, oregano, avocado, and salmon)	
Caesar salad	15,00
(Lettuce, parmesan, boiled egg, chicken, fried bread and yogurt sauce)	
Burrata salad with tomato and basil oil	14,00
Avocado with prawns	17,00
Watermelon salad with feta cheese and walnuts	16,00

RICE DISHES

Min. 2 people / Price per person

Paella with fish and seafood	26,00
Lobster paella	39,00
"A banda" rice	23,00
Fideuá (noodle paella) with monkfish, red prawns and seafood	26,00
Blind paella with fish and seafood (without bones and shells)	27,00
Creamy rice with variegated scallops, octopus, foie and truffle flavor	31,00
Paella with chicken and vegetables	23,00

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



PASTAS / SOUPS

Linguini bolognese	13,00
Sautéed linguini with prawns and clams	18,00
Cheese raviolis with mushroom sauce and truffle oil	16,00
Gazpacho andaluz	11,00

FISH

Sea bass in salt crust or baked (Min. 2 people / Price per person)	29,00
Salmon and sautéed vegetables	23,00
Wild sea bass with coconut saucem citrics and vegetables	29,00
Tuna tataki with curry risotto	27,00

DAILY FISH

Mixed grill of fish "Tropicana"	35,00
Scorpion fish, John dory, Grouper	69,00/kg
Spiny lobster sautéed with brandy	142,00/kg
Spiny Lobster casserole (Min. 2 people)	142,00/kg
"Bullit de peix" (boiled fish stew) with "a banda" rice (Min. 2 people / Price per person)	37,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	37,00

MEAT

T-Bone steak from Galicia with "Padron" peppers	29,00
Sirloin steak "Café de París"	28,00
Fillet steak with foie and Oporto sauce	27,00
Escalope milanese (chicken)	15,00
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 3€ (price per person)
vat included



VOORGERECHTEN

Iberico ham geserveerd met tomaat op geroosterd brood	29,50
Tonijntartaar met bieslook-olie en avocado	19,00
Meloen met Ibérico ham	17,00
Rundercarpaccio met pesto en geschaafde Parmezaanse kaas	17,00
Foie gras van eend met appel-curry-tatin en een coulis van mango	19,00
Knoflookgarnalen	19,00
Mosselen gestoomd	16,00
Gefrituurde inktvisringen a la Andaluza	18,00
“Chipirones” Gefrituurde kleine inktvisjes	17,00
Gegrilde octopus met Hummus en erwtenpuree	20,00
Kroketjes met jamon Ibérico	17,00
Gerookte sardines op toast met avocado en halfdroge tomaat	17,00
Zamburiñas (kleine Jacobsschelpen) gegratineerd met rode curry (6 stuck)	17,00
Carpaccio van gamba's uit Ibiza	19,00

SALADES

Salade Tropicana	16,00
(sla, tomaten, ui, verse Burgos kaas, avocado, zalm en oregano)	
CaesarSalade	15,00
(sla, Parmezaanse kaas, ei, kip, croutons en yoghurt dressing)	
Salade van burratina, tomaten en basilicumolie	14,00
Avocado met garnalen	17,00
Watermeloen salade met feta en walnoten	16,00

RIJSTGERECHTEN

Min. 2 personen / prijs per persoon	
Paella met vis, schaal- en schelpdieren	26,00
Paella met kreeft	39,00
'A banda' rijst	23,00
Fideuá (paella van macaroni) met zeeduivel, gambas, schaal en schelpdieren	26,00
Blinde paella met vis en zeevruchten (ontgraat, gepeld en schoongemaakt)	27,00
Romige rijst met zamburiñas (kleine Jacobsschelpen), octopus, foie en truffel aroma	31,00
Paella met kip en groenten	23,00

Brood en alioli 3€ (prijs per persoon)

BTW inclusief



PASTA'S / SOEPEN

Linguine bolognese	13,00
Linguine gebakken met gamba's en venusschelpen	18,00
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
Zalm met gebakken groenten	23,00
Wilde zeebaars met kokossaus, citrus en groenten	29,00
Tonijn tataki met curry risotto	27,00

DAGVERSE VIS

Mixed grill van vis 'Tropicana'	35,00
Schorpioennis, scharretong of zeebaars	69,00/kg
Langoest gesauteerd met brandy	142,00/kg
Stoofpot van langoest (Min. 2 pers.)	142,00/kg
"Bullit de peix" (visstoofpot) met rijst 'a banda (Min. 2 pers./ prijs per persoon)	37,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	37,00

VLEES

T-Bone steak von Galicia met gegrilde groene Padrón pepers	29,00
Entrecote 'Café de Paris'	28,00
Ossenhaas met foie en portsaus	27,00
Escalope milanese (schnittel)	15,00
Secreto Iberico, het sappigste stuk vlees van het Iberico varken	23,00

"Proef ons speciaal geselecteerde vlees van de steengrill"

Brood en alioli 3€ (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	19,00
Melon au jambon ibérique	17,00
Carpaccio de file au pesto et copeaux de parmesan	17,00
Foie de canard avec un tatin de pomme au curry et un coulis de mangue	19,00
Crevettes à l'aila	19,00
Moules à la vapeur	16,00
Anneaux de calmars frits	18,00
"Chipirones" (petites seiches) frits	17,00
Poulpe grillé avec houmous et purée de pois	20,00
Croquettes de jambon ibérique	17,00
Toast de sardine fumé à l'avocat et tomate semi-sèche	17,00
Pétoncles gratinées et curry rouge (6 pcs)	17,00
Crevettes d'Ibiza carpaccio	19,00

SALADES

Salade "Tropicana"	16,00
(Salade, tomate, oignon, fromage frais, origan, avocat, et saumon)	
Salade César	15,00
(Salade, parmesan, oeuf dur, poulet, pain frit et sauce au yogourt)	
Salade de burrata à la tomate et huile de basilic	14,00
Avocat et crevettes	17,00
Salade de pastèque, fromage feta et noix	16,00

RIZ

Mín. 2 pers / Precio por pers.

Paella de poissons et fruits de mer	26,00
Paella au homard	39,00
Riz "a banda"	23,00
Fideuá avec lotte, crevettes et fruits de mer	26,00
Paella "aveugle" au Poissons et fruits de mer (sans coquille ni épines de poissons)	27,00
Riz crémeux de pétoncles, poulpe, foie gras et arôme de truffe	31,00
Paella de poulet et légumes	23,00

Pain et alioli 3€ (pars pers.)

TVA inclus



PÂTES / SOUPES

Linguine à la bolognaise	13,00
Linguine sautées avec des crevettes et des palourdes	18,00
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
Saumon avec légumes	23,00
Loup de mer sauvage avec sauce à la noix de coco, agrumes et légumes	29,00
Tataki de thons avec curry risotto	27,00

POISSONS DU JOUR

Grillade de poissons "Tropicana"	35,00
Rascasse rouge, St Pierre, Mérou	69,00/kg
Langouste sautée au brandy	142,00/kg
Cassolette de langouste (Min. 2 pers.)	142,00/kg
Au court bouillon de poisson et riz "a banda" (Min. 2 pers. / Prix par pers.)	37,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	37,00

VIANDES

Côte de boeuf Galicien avec des poivrons de Padrón	29,00
Entrecôte "Café de Paris"	28,00
Filet de boeuf avec foie au Oporto sauce	27,00
Escalope à la milanaise	15,00
Secret ibérique (Épaule - filet coupe)	23,00

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

Pain et alioli 3€ (pars pers.)
TVA inclus



VORSPEISEN

Iberischer Schinken und Toast mit Tomate	29,50
Thunfisch Tartar mit Zwiebelchenöl und Avocado	19,00
Melone mit Iberischer Schinken	17,00
Carpaccio aus Filet mit Pesto und Parmesanspänen	17,00
Gänseleber mit Apfelcurrytatin und Mangocoulée	19,00
Knoblauch-Krabben	19,00
Miesmuscheln gedünstet	16,00
Frittierte Tintenfisch	18,00
Frittierte "Chipirones" (kleine Tintenfischart)	17,00
Gegrillter Oktopus mit Hummus und Erbsenpüree	20,00
Kroketten mit Iberico Schinken	17,00
Geräucherte Sardinen Toast mit avocado und halbtrockene Tomate	17,00
Jakobsmuschelngratin und roter Curry (6 pcs)	17,00
Ibiza Garnelen Carpaccio	19,00

SALATE

Salat Tropicana	16,00
(Salat, Tomate, Zwiebel, Frischkäse, Minze, Oregano, Avocado, und Lachs)	
Caesar Salat	15,00
(Salat, Parmesan, Gekochtes Ei, Hähnchen mit Öl geröstetes Brot und Joghurt-Sauce)	
Burratina Salat mit Tomaten und Basilikumöl	14,00
Avocado mit Krabben	17,00
Wassermelone salat , mit Feta-Käse und Walnüsse	16,00

REISGERICHTE

Min. 2 pers./ Preis pro Person

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	26,00
Paella mit Hummer	39,00
Reisplatte "a banda"	23,00
Fideua (nudelpaella) mit Seeteufel, Krabben und Meeresfrüchten	26,00
Blind Paella Meeresfrüchte (keine Knochen oder Muscheln)	27,00
Cremiger Reis mit Jakobsmuscheln, Oktopus, Gänseleber und Trüffelaroma	31,00
Paella mit Hähnchen und Gemüse	23,00

Brot und alioli 3€ (pro person)

Mehrwertsteuer inklusive



PASTA / SUPPEN

Linguine alla Bolognese	13,00
Linguine sautiert mit Krabben und Venusmuscheln	18,00
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
Lachs mit sautiert Gemüse	23,00
Wilder Seebarsch mit Kokosnuss-Sauce, Zitrusfrüchte und Gemüse	29,00
Thunfisch Tataki mit Curry-Risotto	27,00

FRISCHER FISCH DES TAGES

Gemischte Fisch-Grillplatte "Tropicana"	35,00
Drachenkopf, Peterfisch, Zackenbarsch	69,00/kg
Languste sautiert mit brandy	142,00/kg
Languste Topf (Min. 2 pers.)	142,00/kg
Fischtopf mit Reis "a banda" (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.)	37,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	37,00

FLEISCHGERICHTE

T-Bone Steak von Galicia mit Paprikaschoten aus Padrón	29,00
Entrecôte "Café de París"	28,00
Rinderfilet mit Pastete flambiert mit Portwein	27,00
Mailänder Schnitzel	15,00
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 3€ (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	19,00
Melone con prosciutto crudo Iberico	17,00
Carpaccio di filetto di carne con pesto e scaglie di parmigiano reggiano	17,00
Foie di anatra con tatin di mele al curry rosso e coulis di mango	19,00
Gamberi saltati nell'aglio	19,00
Cozze al vapore	16,00
Calamari all'andalusa (fritti senza uovo)	18,00
Moscardini fritti	17,00
Polpo alla griglia con hummus e purea di piselli	20,00
Crocchette di prosciutto crudo	17,00
Sardine affumicate con pane carre accompagnato di avocado e pomodori semiseccchi	17,00
Capesante Gratinate e curry rosso (6 set)	17,00
Carpaccio di gamberi freschi di Ibiza	19,00

INSALATAS

Insalata Tropicana	16,00
(Lattuga, pomodoro, cipollo, formaggio fresco, origano, avocado e salmone)	
Insalata Cesar	15,00
(Lattuga, parmigiano, uovo sodo, pane fritto, pollo e salsa di yogurt)	
Insalata di Burratina con pomodoro e olio di basilico	14,00
Avocado con gamberetto	17,00
Insalata con anguria, formaggio feta, e noci	16,00

RISOTTI / PAELLA

Mín. 2 pers / Prezzo per persona

Paella di pesce e frutti di mare	26,00
Paella con astice	39,00
Risotto stile "a banda"	23,00
Fideua (pasta) con coda di rospo, gamberi Rossi freschi e frutti di mare	26,00
Paella ciega con pesce fresco e Frutti di mare	27,00
Risotto con capesante, pólipo, foie e tartufo	31,00
Paella di pollo e verdure	23,00

Pane e alioli 3€ (Per persona)

tasse incluse



PASTA / ZUPPE

Linguine bolognese	13,00
Linguine saltati con gamberi e vongole	18,00
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
Salmone e verdure saltate	23,00
Filetto di branzino selvaggio con salsa di cocco, agrumi e verdure	29,00
Tataki di tonno con risotto al curry	27,00

PESCE DI MERCATO

Grigliata di pesce "Tropicana"	35,00
Scorfano, San Pietro e Cernia	69,00/kg
Aragosta saltata al brandy	142,00/kg
Casserouola di aragosta (Min. 2 pers.)	142,00/kg
"Bullit de peix con risotto stile "a banda" (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)	37,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)	37,00

CARNE

Bistecca tipo Fiorentina cucinata in terracotta e peperone Piccolo verde "padron"	29,00
Entrecot "Café de Paris"	28,00
Filetto di manzo con foie al Oporto	27,00
Cotoletta di pollo	15,00
Secreto Ibérico (coppa/spalla)	23,00

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

Pane e alioli 3€ (Per persona)
tasse inclusa