



## ENTRANTES

Jamón Ibérico y pan con tomate	31,00
Tartar de atún con aceite de cebollino y aguacate	21,00
Melón con jamón Ibérico	18,00
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	22,00
Gambas al ajillo	21,00
Mejillones al vapor	17,00
Calamares a la Andaluza	21,00
Chipirones fritos	18,00
Pulpo a la parrilla con patata ratté y ají amarillo	24,00
Croquetas de jamón Ibérico	18,00
Tostas de sardina ahumada con aguacate y tomate semi-seco	19,00
Zamburiñas gratinadas y curry rojo (6 uds)	22,00
Carpaccio de gamba ibicenca	21,00
Ceviche de corvina y mango	20,00
Almejas salteadas	29,00

## ENSALADAS

Ensalada Tropicana	17,00
(Lechuga, tomate, cebolla, queso fresco, orégano, aguacate y salmón)	
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 langostinos	19,00
Ensalada de sandía, queso feta y nueces	17,00

## ARROCES

Mín. 2 pers / Precio por pers.

Paella de pescado y marisco	28,00
Paella de bogavante	39,00
Arroz a banda	25,00
Fideuá con rape, gamba roja y marisco	28,00
Paella ciega de pescado y marisco	28,00
Arroz con zamburiñas, pulpo, foie y aroma de trufa	34,00
Paella de pollo y verduras	23,00

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



## PASTAS / SOPAS

Lingüini boloñesa	14,00
Lingüini salteados con gambas y almejas	19,00
Raviolis de queso con salsa de champiñones y aceite de trufa	18,00
Gazpacho andaluz	12,00

## PESCADOS

Lubina a la sal o al horno (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	31,00
Salmón teriyaki y verduras salteadas	25,00
Corvina con salsa de coco, cítricos y verduras	29,00
Tataki de atún braseado en salsa ponzu	28,00

## PESCADOS DE MERCADO

Parrillada de pescado "Tropicana"	39,00
Rotja, gallo, mero	74,00/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.)	41,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	39,00

## CARNES

Chuletón Gallego al barro con pimientos de Padrón	33,00
Entrecot "Café de París"	28,00
Solomillo de ternera con foie al Oporto	29,00
Escalope milanesa de pollo	16,00
Secreto Ibérico	28,00

*"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	31,00
Tuna tartare with spring onion oil and avocado	21,00
Melon with Iberian cured ham	18,00
Fillet carpaccio with pesto and parmesan cheese shavings	19,00
Duck foie gras with apple curry tatin and mango coulis	22,00
Garlic prawns	21,00
Steamed mussels	17,00
Fried squid rings	21,00
Fried "chipirones" (small cuttlefish)	18,00
Grilled octopus with ratté potato and yellow chili	24,00
Croquettes of Iberian ham	18,00
Smoked sardines on toast with avocado and semi-dry tomato	19,00
Variegated Scallops au gratin with red curry (6 pcs)	22,00
Prawns from Ibiza carpaccio	21,00
Croaker and mango ceviche	20,00
Sautéed clams	29,00

## SALADS

"Tropicana" salad	17,00
(Lettuce, tomato, onion, fresh cheese, oregano, avocado, and salmon)	
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	19,00
Watermelon salad with feta cheese and walnuts	17,00

## RICE DISHES

Min. 2 people / Price per person

Paella with fish and seafood	28,00
Lobster paella	39,00
"A banda" rice	25,00
Fideuá (noodle paella) with monkfish, red prawns and seafood	28,00
Blind paella with fish and seafood (without bones and shells)	28,00
Creamy rice with variegated scallops, octopus, foie and truffle flavor	34,00
Paella with chicken and vegetables	23,00

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



---

## PASTAS / SOUPS

---

Linguini bolognese	14,00
Sautéed linguini with prawns and clams	19,00
Cheese raviolis with mushroom sauce and truffle oil	18,00
Gazpacho andaluz	12,00

---

## FISH

---

Sea bass in salt crust or baked (Min. 2 people / Price per person)	31,00
Salmon teriyaki and sautéed vegetables	25,00
Croaker with coconut sauce, citrics and vegetables	29,00
Tuna tataki in ponzu sauce	28,00

---

## DAILY FISH

---

Mixed grill of fish "Tropicana"	39,00
Scorpion fish, John dory, Grouper	74,00/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)	41,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	39,00

---

## MEAT

---

T-Bone steak from Galicia with "Padron" peppers	33,00
Sirloin steak "Café de París"	28,00
Fillet steak with foie and Oporto sauce	29,00
Escalope milanese (chicken)	16,00
Iberian secret (the most tender piece of meat from the Iberian pig)	28,00

*"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	31,00
Tonijntartaar met bieslook-olie en avocado	21,00
Meloen met Ibérico ham	18,00
Rundercarpaccio met pesto en geschaafde Parmezaanse kaas	19,00
Foie gras van eend met appel-curry-tatin en een coulis van mango	22,00
Knoflookgarnalen	21,00
Mosselen gestoomd	17,00
Gefrituurde inktvisringen a la Andaluza	21,00
“Chipirones” Gefrituurde kleine inktvisjes	18,00
Gegrilde octopus met ratte aardappel en gele chili	24,00
Kroketjes met jamon Ibérico	18,00
Gerookte sardines op toast met avocado en halfdroge tomaat	19,00
Zamburiñas (kleine Jacobsschelpen) gegratineerd met rode curry (6 stuck)	22,00
Carpaccio van gamba's uit Ibiza	21,00
Ceviche van Corvina (Ombervis) en mango	20,00
Gebakken venusschelpen	29,00

## SALADES

Salade Tropicana	17,00
(sla, tomaten, ui, verse Burgos kaas, avocado, zalm en oregano)	
CaesarSalade	16,00
(sla, Parmezaanse kaas, ei, kip, croutons en yoghurt dressing)	
Salade van burratina, tomaten en basilicumolie	15,00
Avocado met garnalen	19,00
Watermeloensalade met feta en walnoten	17,00

## RIJSTGERECHTEN

Min. 2 personen / prijs per persoon

Paella met vis, schaal- en schelpdieren	28,00
Paella met kreeft	39,00
'A banda' rijst	25,00
Fideuá (paella van macaroni) met zeeduivel, gambas, schaal en schelpdieren	28,00
Blinde paella met vis en zeevruchten (ontgraat, gepeld en schoongemaakt)	28,00
Romige rijst met zamburiñas (kleine Jacobsschelpen), octopus, foie en truffelaroma	34,00
Paella met kip en groenten	23,00

Brood en alioli 3€ (prijs per persoon)

BTW inclusief



## PASTA'S / SOEPEN

Linguine bolognese	14,00
Linguine gebakken met gamba's en venusschelpen	19,00
Ravioli gevuld met ricotta en truffel olie met champignonssaus	18,00
Gazpacho andaluz	12,00

## VIS

Zeebaars, gebakken of gegaard in een zoutkorst (Min. 2 pers. / prijs per persoon)	31,00
Zalm teriyaki met gebakken groenten	25,00
Corvina (Ombervis) met kokossaus, citrus en groenten	29,00
Tonijn tataki met ponzu saus	28,00

## DAGVERSE VIS

Mixed grill van vis 'Tropicana'	39,00
Schorpioennis, scharretong of zeebaars	74,00/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)	41,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	39,00

## VLEES

T-Bone steak von Galicia met gegrilde groene Padrón pepers	33,00
Entrecote 'Café de Paris'	28,00
Ossenhaas met foie en portsaus	29,00
Escalope milanese (schnittel)	16,00
Secreto Iberico, het sappigste stuk vlees van het Iberico varken	28,00

*"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	31,00
Tartare de thon à l'huile de ciboulette et avocat	21,00
Melon au jambon ibérique	18,00
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	22,00
Crevettes à l'aila	21,00
Moules à la vapeur	17,00
Anneaux de calmars frits	21,00
"Chipirones" (petites seiches) frits	18,00
Poulpe grillé avec pomme de terre ratte et piment jaune	24,00
Croquettes de jambon ibérique	18,00
Toast de sardine fumé à l'avocat et tomate semi-sèche	19,00
Pétoncles gratinées et curry rouge (6 pcs)	22,00
Crevettes d'Ibiza carpaccio	21,00
Ceviche de Croasseur et mangue	20,00
Palourdes sautées	29,00

## SALADES

Salade "Tropicana"	17,00
(Salade, tomate, oignon, fromage frais, origan, avocat, et saumon)	
Salade César	16,00
(Salade, parmesan, oeuf dur, poulet, pain frit et sauce au yogourt)	
Salade de burrata à la tomate et huile de basilic	15,00
Avocat et crevettes	19,00
Salade de pastèque, fromage feta et noix	17,00

## RIZ

Mín. 2 pers / Precio por pers.

Paella de poissons et fruits de mer	28,00
Paella au homard	39,00
Riz "a banda"	25,00
Fideuá avec lotte, crevettes et fruits de mer	28,00
Paella "aveugle" au Poissons et fruits de mer (sans coquille ni épines de poissons)	28,00
Riz crémeux de pétoncles, poulpe, foie gras et arôme de truffe	34,00
Paella de poulet et légumes	23,00

Pain et alioli 3€ (pars pers.)

TVA inclus



## PÂTES / SOUPES

Linguine à la bolognaise	14,00
Linguine sautées avec des crevettes et des palourdes	19,00
Raviolis de fromage avec sauce aux champignons et huile de truffe	18,00
Gazpacho andaluz	12,00

## POISSONS

Loup de mer en croûte de sel ou au four (Min. 2 pers. / Prix par pers.)	31,00
Saumon teriyaki avec légumes	25,00
Croasseur avec sauce à la noix de coco, agrumes et légumes	29,00
Tataki de thons avec sauce ponzu	28,00

## POISSONS DU JOUR

Grillade de poissons "Tropicana"	39,00
Rascasse rouge, St Pierre, Mérou	74,00/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.)	41,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	39,00

## VIANDES

Côte de boeuf Galicien avec des poivrons de Padrón	33,00
Entrecôte "Café de Paris"	28,00
Filet de boeuf avec foie au Oporto sauce	29,00
Escalope à la milanaise	16,00
Secret ibérique (Épaule - filet coupe)	28,00

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

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





## VORSPEISEN

Iberischer Schinken und Toast mit Tomate	31,00
Thunfisch Tartar mit Zwiebelchenöl und Avocado	21,00
Melone mit Iberischer Schinken	18,00
Carpaccio aus Filet mit Pesto und Parmesanspänen	19,00
Gänseleber mit Apfelcurrytatin und Mangocoulée	22,00
Knoblauch-Krabben	21,00
Miesmuscheln gedünstet	17,00
Frittierte Tintenfisch	21,00
Frittierte "Chipirones" (kleine Tintenfischart)	18,00
Gegrillter Oktopus mit Ratte-Kartoffel und gelber Chili	24,00
Kroketten mit Iberico Schinken	18,00
Geräucherte Sardinen Toast mit avocado und halbtrockene Tomate	19,00
Jakobsmuschelngratin und roter Curry (6 pcs)	22,00
Ibiza Garnelen Carpaccio	21,00
Der Adlerfisch und Mango Ceviche	20,00
Sautiert Venusmuscheln	29,00

## SALATE

<b>Salat Tropicana</b>	17,00
(Salat, Tomate, Zwiebel, Frischkäse, Minze, Oregano, Avocado, und Lachs)	
<b>Caesar Salat</b>	16,00
(Salat, Parmesan, Gekochtes Ei, Hähnchen mit Öl geröstetes Brot und Joghurt-Sauce)	
<b>Burratina Salat mit Tomaten und Basilikumöl</b>	15,00
<b>Avocado mit Krabben</b>	19,00
<b>Wassermelone salat , mit Feta-Käse und Walnüsse</b>	17,00

## REISGERICHTE

Min. 2 pers./ Preis pro Person

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	28,00
Paella mit Hummer	39,00
Reisplatte "a banda"	25,00
Fideua (nudelpaella) mit Seeteufel, Krabben und Meeresfrüchten	28,00
Blind Paella Meeresfrüchte (keine Knochen oder Muscheln)	28,00
Cremiger Reis mit Jakobsmuscheln, Oktopus, Gänseleber und Trüffelaroma	34,00
Paella mit Hähnchen und Gemüse	23,00

Brot und alioli 3€ (pro person)

Mehrwertsteuer inklusive



## PASTA / SUPPEN

Linguine alla Bolognese	14,00
Linguine sautiert mit Krabben und Venusmuscheln	19,00
Käseravioli mit Pilzsauce und Trüffelöl	18,00
Gazpacho andaluz (kalte Tomaten und Gemüsesuppe)	12,00

## FISCHGERICHTE

Wolfsbarsch in der Salzkruste oder im Ofen gebacken (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.)	31,00
Teriyaki-Lachs mit sautiert Gemüse	25,00
Der Adlerfisch mit Kokosnuss-Sauce, Zitrusfrüchte und Gemüse	29,00
Thunfisch Tataki mit Ponzu Sauce	28,00

## FRISCHER FISCH DES TAGES

Gemischte Fisch-Grillplatte "Tropicana"	39,00
Drachenkopf, Peterfisch, Zackenbarsch	74,00/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.)	41,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	39,00

## FLEISCHGERICHTE

T-Bone Steak von Galicia mit Paprikaschoten aus Padrón	33,00
Entrecôte "Café de París"	28,00
Rinderfilet mit Pastete flambiert mit Portwein	29,00
Mailänder Schnitzel	16,00
Iberische Geheimnis , das zarteste Stück Fleisch vom Iberischen Schwein	28,00

*"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	31,00
Tartar di tonno con olio di erba cipollina e avocado	21,00
Melone con prosciutto crudo Iberico	18,00
Carpaccio di filetto di carne con pesto e scaglie di parmigiano reggiano	19,00
Foie di anatra con tatin di mele al curry rosso e coulis di mango	22,00
Gamberi saltati nell'aglio	21,00
Cozze al vapore	17,00
Calamari all'andalusa (fritti senza uovo)	21,00
Moscardini fritti	18,00
Polpo alla griglia con patate ratte e peperoncino giallo	24,00
Crocchette di prosciutto crudo	18,00
Sardine affumicate con pane carre accompagnato di avocado e pomodori semiseccchi	19,00
Capesante Gratinata e curry rosso (6 set)	22,00
Carpaccio di gamberi freschi di Ibiza	21,00
Ceviche di Ombrina é mango	20,00
Vongole saltati	29,00

## INSALATAS

Insalata Tropicana	17,00
(Lattuga, pomodoro, cipollo, formaggio fresco, origano, avocado e salmone)	
Insalata Cesar	16,00
(Lattuga, parmigiano, uovo sodo, pane fritto, pollo e salsa di yogurt)	
Insalata di Burratina con pomodoro e olio di basilico	15,00
Avocado con gamberetto	19,00
Insalata con anguria, formaggio feta, e noci	17,00

## RISOTTI / PAELLA

Mín. 2 pers / Prezzo per persona

Paella di pesce e frutti di mare	28,00
Paella con astice	39,00
Risotto stile "a banda"	25,00
Fideua (pasta) con coda di rospo, gamberi Rossi freschi e frutti di mare	28,00
Paella ciega con pesce fresco e Frutti di mare	28,00
Risotto con capesante, pólipo, foie e tartufo	34,00
Paella di pollo e verdure	23,00

Pane e alioli 3€ (Per persona)

tasse incluse



## PASTA / ZUPPE

Linguine bolognese	14,00
Linguine saltati con gamberi e vongole	19,00
Ravioli ripieni di formaggio con salsa di funghi e olio di tartufo	18,00
Gazpacho andaluz (Zuppa di pomodoro fresco e verdure)	12,00

## PESCE

Branzino cotto al sale o al forno (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)	31,00
Salmone Teriyaki e verdure saltate	25,00
Filetto di ombrina con salsa di cocco, agrumi e verdure	29,00
Tataki di tonno con salsa ponzu	28,00

## PESCE DI MERCATO

Grigliata di pesce "Tropicana"	39,00
Scorfano, San Pietro e Cernia	74,00/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.)	41,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)	39,00

## CARNE

Bistecca tipo Fiorentina cucinata in terracotta e peperone Piccolo verde "padron"	33,00
Entrecot "Café de Paris"	28,00
Filetto di manzo con foie al Oporto	29,00
Cotoletta di pollo	16,00
Secreto Ibérico (coppa/spalla)	28,00

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

Pane e alioli 3€ (Per persona)  
tasse inclusa