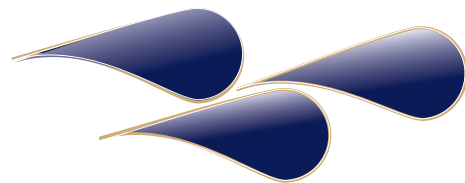


menu



puravida
beach.lounge.cuisine i b i z a



Entrantes / Vorspeisen / Starter

Ensalada César con langostinos y parmesano	13,00 €
Cesar Salat mit Langostinos, Parmesanraspel und Speckwürfel sowie gerösteten Weissbrotecken Ceasar Salad with grilled prawns, parmesan, bacon and croutons	
Ensalada queso de cabra con tomate cherry confitado y dátiles	11,00 €
Salat mit Ziegenkäse, marinierten Cherry Tomaten und Datteln Salad with goats cheese, marinated cherry tomatoes and dates	
Cazuelita de almejas al vapor con jengibre, limón kaffir y menta	15,00 €
Almejas (Venusmuscheln) im Sud aus Ingwer, Lemon Kaffir und Minze Clam shells in a brew of ginger, lemon kaffir and mint	
Mariscada cascara con orujo, almeja, navaja, calamar, mejillón, vigaros y gambas	18,00 €
(para compartir para dos personas) Meeresfrüchte Platte mit Venusmuscheln, Calamar, Miesmuscheln, Vigaros, Messermuscheln und Gambas (zum Teilen für 2 Personen) Seafood plate with mussels, razor clam, calamary, Vigaros, clams and prawns (to share for two persons)	
Rollitos vietnamitas de bogavante con caramelo de langosta	17,00 €
Vietnamesische Hummer — Frühlingsröllchen mit Langustenkaramell Vietnamese lobster spring rolls with spiny lobster caramel	
Tempura de verduras con salsa de soja y yuzu	9,50 €
Gemüestreifen in Tempurateig mit Soya Sauce und Yuzu Tempura vegetables with soya and Yuzu	
Carpaccio de ternera con rucola y parmesano	12,00 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan Beef carpaccio with rocket and parmesan cheese	
Ceviche de atún con tostadas de ajo	15,00 €
Rohes Thunfisch Ceviche mit Koriander und Limette an gerösteten Weissbrotscheiben Rare tuna Ceviche with coriander and lemon with roasted bread	
Gambas al pan de romescu con mahonesa de trufa	9,50 €
Gambas al Romescu mit getrüffeltem Mayonnaise Gambas a la Romescu with truffled mayonnaise	

menu

Carne / Fleisch / Meat

Wok thailandes de pollo con arroz basmati	13,00 €
Wok „thailändisch“ Art mit Hühnchenstreifen und Basmati Reis Wok vegetables with chicken strips with soya sauce and basmati rice	
Paletilla confitada al estilo cous-cous con sus hortalizas	18,00 €
Lammschulter (12h im Ofen gegart) auf Cous-Cous mit Koriander, Rosinen an Gemüse mit arabischen Gewürzen Lamb shoulder (12 h oven baked) with Cous-Cous and coriander, raisins with vegetables in arabic spices	
Solomillo de ternera al vino tinto con setas del bosque y puree de patatas	24,00 €
Rinder – Filetsteak mit gegrillten Waldpilzen an Kartoffelpüree auf Rotweinsauce Beef fillet steak with grilled mushrooms and mashed potatoes onto a creamy red wine sauce	

Pescado / Fisch / Fish

Atún casi crudo con puré de patatas al wasabi y wok de verduras	20,00 €
Thunfischsteak “rare” mit Wasabi – Kartoffelpüree und Wok –Gemüse Tuna steak with wasabi mashed potatoes and wok vegetables	
Langostinos en curry de la casa con arroz bastmati	18,00 €
Langostinos in indischem hausgemachten Curry an Basmati Reis Prawns in home made indian curry with basmati rice	
Dorada al horno rellena de hortalizas con mahonesa casera de cebollino, endivia, lima	16,00 €
Dorada aus dem Ofen gefüllt mit Kürbis-Lauchgemüse an hausgemachter Mayonnaise aus Schnittlauch, Chicoree und Limetten mit Kartoffeln Dorada from the oven filled with vegetables and with a home made mayonnaise of chives, chicory and lime with potatoes	
Bacalao al vapor con crema de espinacas, tomate confitado y espárragos a la plancha	17,00 €
Bacalao (Kabeljau)gegart an gegrillten grünem Spargel auf cremigem Spinat mit ibizenkischen Tomaten “Confit” codfish with grilled green asparagus on creamy spinach with ibizencan tomatoes	

Especialidades / Spezialitäten / Specialities (min. 45 minutos)

Paella de marisco y pescado / mit Meeresfrüchten und Fisch / with seafood and fish p.p.	18,00 €
Paella mixta / Paella “mixta” / Mixed Paella p.p.	16,50 €
Caldereta de langosta / Caldereta mit Languste / Caldereta with spinny lobster	por 0,1kilo 14,90 €
Gambas a la plancha / Gegrillte Gambas / Grilled prawns	39,00 €
Bogavante a la plancha / Hummer vom Grill / Grilled lobster	por 0,1kilo 8,80 €
Langosta a la plancha / Languste vom Grill / Grilled spinny lobster	por 0,1kilo 14,40 €

menu

Pastas y snacks / Pasta und Snacks / Pasta and snacks

Linguine allo escoglio (almejas, gambas, mejillones, calamar)	16,00 €
Linguine „allo escoglio“ (Gambas, Calamar, Venus – und Miesmuscheln in ihrem Sud)	
Linguine “allo escoglio” (prawns, calamar, clams, mussels in their own brew)	
Rigatoni en una salsa cremosa de calabaza y azafran	13,50 €
Rigatoni mit Kürbisgemüse und einer cremigen Safran-Kürbissauce	
Rigatoni with pumpkin in a creamy saffron – pumpkin sauce	
Hamburguesa Pura Vida con patatas fritas / Pura Vida Hamburger / Pura Vida burger	8,50 €
Sándwich club con patatas fritas / Club Sandwich / Club Sandwich	7,50 €

Nuestros postres / Unsere Nachspeisen / Our desserts

Sopa de chocolate blanco, nueces caramelizadas y “caviar” de fresa	6,50 €
Weisse cremige Joghurt – Schokoladensuppe mit karamelisierten Nüssen und Erdbeer-“Kaviar”	
White creamy chocolate and yoghurt soup with caramelized nuts and strawberry “caviar”	
Granizado de gintonic / Gin Tonic Granizado / Granizado of Gin Tonic	9,00 €
Tocinillo de mango y sorbete de blue curaçao	8,00 €
Mango Tocinillo (typ. Spanisches Törtchen) mit Blue Curacao Sorbet	
Spanish mango Custard with a sorbet of blue curacao	
Brownie con helado / Brownie mit Eiscreme / Brownie with Icecream	7,00 €

Para niños / Kindermenü / Kids menu

Burguer con patatas / Hamburger mit Pommes / Burger with french fries	6,50 €
Nuggets con patatas fritas / Nuggets mit Pommes / Nuggets with french fries	6,50 €
Spaghetti con salsa de tomate / mit Tomatensauce / with tomato sauce	6,50 €
Spaghetti parmesano con mantequilla / Parmesan und Butter / parmesan and butter	6,50 €
Pescado rebozado con patatas fritas / Paniertes Fischfilet / Deep fried fish with french fries	6,50 €