



## APERITIF

**HIMBEER ROYAL** 13 €  
Cava con puré de frambuesa  
Cava mit Himbeerpüree

**ERDBEER ROYAL** 13 €  
Cava con puré de fresa  
Cava mit Erdbeerpüree

**MANGO ROYAL** 13 €  
Cava con puré de mango  
Cava mit Mangopüree

**'HUGO'** 13 €  
Cava con flor de saúco  
Cava mit Holunder, Limette & Minze

**APEROL SPRITZ** 13 €  
Cava con Aperol y soda Cava  
Cava with Aperol

**MARTINI** 10 €  
blanco / rojo / seco / rosato

**CAMPARI ORANGE** 13 €  
mit frisch gepresstem Orangensaft  
with fresh orange juice

**SHERRY** 10 €  
seco / dulce

**PORTO TAYLOR'S** 10 €  
10 años / Jahre / years

**PORTO TAYLOR'S** 18 €  
20 años / Jahre / years

**PORTO TAYLOR'S** 28 €  
40 años / Jahre / years

## CHAMPAGNE /Copa

**RUINART** 0,1l 24 €

**RUINART ROSÉ** 0,1l 24 €

**MOËT & CHANDON Ice Imperial** 0,1l 24 €  
Champagne on Ice

**MOËT & CHANDON Ice Imperial Rosé** 0,1l 26 €  
Champagne on Ice

**LE ROGAMOS QUE ENTIENDA QUE NO SE PUEDE EFECTUAR CAMBIOS  
O MODIFICACIONES EN LOS PLATOS. MUCHAS GRACIAS!**

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir in der Saison keine Änderungen annehmen können.  
Vielen Dank!**

**We kindly ask for your understanding, that we cannot accept any changes of dishes during  
high season. Thank you!**



## **PARA COMPARTIR HÄPPCHEN - TO SHARE**

### **APERITIVO „COCO BEACH“**

Appetithäppchen

Frisch gebackenes Brot mit Dips vom Thunfisch, Alioli, und Hacki – Jimmy  
*Jimmy's starter with bread, tuna cream, alioli and his famous meatballs*

**5 € p.P.**

### **OSTRAS 'Royal' | Austern 'Royal' | Oysters 'Royal'**

**5 € unidad / Stück / piece**

### **PIMIENTOS DE PADRON**

Gebackene scharfe Mini-Paprika

*Roasted small green peppers*

**13 €**

### **BOQUERONES EN VINAGRE CON CEBOLLAS Y AJO**

Boquerones mit Zwiebeln und Knoblauch

*Boquerones with onions and garlic*

**13 €**

### **JAMÓN IBERICO CON MELÓN**

Iberico-Schinken mit Melone

*Iberico-ham with melon*

**28 €**

### **YAMON YORK DE IBERICO CON RABANO PICANTE & RABANITO**

Gekochter Iberico-Schinken mit frischem Meeretich & Radieschen

*Ham Iberico (cooked) with fresh horseradish & radish*

**28 €**

### **SALCHICHA DE CURRY GRANDE CON PATATAS FRITAS**

Große Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites

*Large curry- sausage with homemade curry-sauce and french fries*

**18 €**

### **MINI ALBONDIGAS "JIMMY" CON ENSALADA DE PATATAS**

Hackis – Jimmy mit Kartoffelsalat

*Small meatballs with potato salad*

**15 €**



## CAVIAR ROYAL SELECT



*From Acipenser naccarii sturgeons bred in natural river water basins.  
Ecological breeding and production decorated with european ecologic certificates.*

CAVIAR SOSTENIBLE  
KAVIAR AUS NACHHALTIGER ZUCHT  
SUSTAINABLE CAVIAR

**MINI PATATAS ASADAS O PURÉ DE PATATAS  
CON HUEVO DE CORDONIZ Y 10 g CAVIAR (Osietra Molessol)**  
Kleines Rösti oder Püree mit Wachtelei und 10 g Kaviar (Osietra Molessol)  
*Hash brown or mashed potatoes with quail egg and 10 g caviar (Osietra Molessol)*  
29 €

## ROYAL CAVIAR IRAN

**CAVIAR CON PATATAS ASADAS**  
Knusprige Röstis mit Sauerrahm, Ei & Schnittlauch  
*“Rösti“ (hash browns) with sour cream, egg white and yolk and chive*

Imperial Gold Malossol	20 g	85 €
Royal Beluga Iran	20 g	160 €
Royal Beluga Iran	50 g	350 €



## **SOPAS DE LA CASA**

### **SOPA DE TOMATE CON ALBAHACA**

Schaumsuppe von Fleischtomaten mit Basilikum

*Tomato soup with basil*

**12 €**

### **SOPA DE CALABAZA „COCO BEACH“**

Kürbiscremesuppe „Coco Beach“ mit karamalisierten Kürbiskernen

*Pumpkin soup*

**12 €**

### **CONSOMÉ DOBLE CON FIDEOS Y VERDURAS**

Tafelspitzsuppe mit Nudeln und Wurzelgemüse

*Double consommé with noodles & rootvegetables*

**12 €**

### **ESPUMA DE PATATAS CON TRUFAS FRESCAS**

Kartoffelschaumsuppe mit frischen schwarzen Trüffeln

*Potato soup with black truffles*

**14 €**

### **TOM KA GAI CON POLLO (PICANTE)**

Tom Ka Gai mit Hühnchen (scharf)

Tom Ka Gai with chicken (spicy)

**14 €**

### **GAZPACHO ANDALUZ**

Gazpacho Andalusia (kalte Tomatensuppe)

*Andalusian Gazpacho (cold tomato soup)*

**15 €**

### **SOPA DE BOGAVANTE Y LANGOSTA**

Feine Schaumsuppe vom Hummer und Languste

*Creamy soup of lobster and crayfish*

**18 €**

### **BOUILLABAISE**

Hausgemachter Fischeintopf mit frischen Edelfischen, Scampis und Hummer

*Homemade fish stew with scampis and lobster*

**24 €**



## ENTRANTES

### GAMBAS AL AJILLO

Scampis mit Knoblauch, Peperoni und Chili  
*Scampis au gratin with garlic and herb butter*

24 €

### COCTÉL DE CANGREJO CON PIÑA Y SALSA AMERICANA

Flusskrebsscocktail mit Ananas, Blattsalat und Sauce „American“  
*Crayfish-Cocktail with pineapple and sauce "American"*

25 €

### COCTÉL DE BOGAVANTE CON PIÑA Y SALSA AMERICANA

Hummercocktail mit Ananas, Blattsalat und Sauce „American“  
*Lobster-Cocktail with pineapple, leave salad and sauce "American"*

25 €

### TATAKI DE ATÚN, ENSALADA ASIA Y VINAGRETA DE JENGIBRE

Tataki vom Thunfisch auf Asia-Salat mit Ingwer-Dressing  
*Tuna tataki with asian salad and ginger dressing*

25 €

### SASHIMI DE ATÚN Y SALMON "BAWYKOV" CON SALSA SOJA Y WASABI

Sashimi vom Thunfisch und Bawykov-Lachs mit Sojasauce und Wasabi  
*Tuna sashimi and "Bawykov" salmon with soy sauce and wasabi*

25 €

### TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE

Tartar vom Thunfisch mit Avocado  
*Tuna tartar with avocado*

25 €

### CARPACCIO ALMÓN "BAWYKOV" CON SALSA DE MOSTAZA, MIEL, ENELDO

Carpaccio vom Bawykov-Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, frischem Meerrettich  
*Carpaccio from "Bawykov" salmon with a honey-mustard-dill sauce & horse radish*

22 €

### CARPACCIO DE ATÚN CON SALSA VINAGRETA DE WASABI Y RÁBANO PICANTE

Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabi-Vinaigrette und frischem Meerrettich  
*Tuna carpaccio with wasabi-vinaigrette and horse radish*

22 €



## ENTRANTES

### CARPACCIO DE SOLOMILLO DE BUEY CON PARMESANO Y RÚCULA

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola

*Beef carpaccio with parmesan and rocket*

22 €

### CARPACCIO DE REMOLACHA CON QUESO DE CABRA FRESCO Y PINONES

Carpaccio von der Rote Beete mit Ziegenfrischkäse und Pinienkernen

*Beetroot carpaccio with creamy goat cheese and pine nuts*

19 €

### TARTAR DE BISTEC CON SALSAS PICANTES

Fein angemachtes Tartar vom Angus Rind mit verschiedenen scharfen Saucen

*Steak tartar with spicy sauces*

½ Ración 16 €

26 €

### SOUFFLÉ DE QUESO DE CABRA CON UVAS Y PAN

Soufflé vom Ziegenkäse

*(im Ofen gebackener Ziegenkäse mit Trauben und Weißbrot)*

*Goats-cheese-soufflé with grapes and bread*

24 €

### BURRATA MOZZARELLA CON TOMATE Y ALBAHACA

Fleischtomaten mit Burrata-Mozzarella und Basilikum

*Tomatoes with burrata-mozzarella and basil*

19 €

### MEDALLONES DE FOIE GRAS DE OCA A LA PLANCHA CON SALSA DE OPORTO Y CONFITADA DE TOMATE Y MANZANA

Medaillons von Foie-Gras

*vom Grill mit Portweinsauce und Tomaten-Apfel-Confit*

*Grilled Foie gras with port wine sauce and tomato-apple jam*

26 €

### TARRINA DE FOIE GRAS CON CONFIT DE FRUTAS

Gänseleberpastete mit verschiedenem Confit von Früchten

*Foie gras with different jams*

22 €

Copa Vino dulce / Glas Beerenauslese / Dessert wine

9 €



## **TEMPURA**

### **TEMPURA DE LANGOSTINOS CON SALSA PICANTE Y ENSALADA DEL TIEMPO**

In Tempura gebackene Scampis an gemischten Salaten  
und verschiedenen scharfen Saucen

*Tempura-prawns with mixed salads and spicy sauces*

**26 €**

### **TEMPURA DE POLLO CON SALSA PICANTE Y ENSALADA DEL TIEMPO**

In Tempura gebackene Hähnchen-Nuggets an gemischten Salaten  
und verschiedenen scharfen Saucen

*Chicken nuggets with mixed salads and spicy sauces*

**19 €**

### **TEMPURA DE ATÚN CON SALSA PICANTE Y ENSALADA DEL TIEMPO**

In Tempura gebackener Thunfisch im Algenblatt  
auf saisonalem grünen Salat

*Tempura-prawns with mixed salads and spicy sauces*

**26 €**



## **ENSALADAS SELECTAS**

### **ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA**

Tomatensalat mit Zwiebeln

*Tomato salad with onions*

**15 €**

### **ENSALADA DE PEPINO CON ENELDO Y CRÈME FRAICHE**

Gurkensalat mit Dill und Sauerrahmdressing

*Cucumber salad with dill and sour cream dressing*

**15 €**

### **LECHUGA ENTERA CON SALSA DE YOGUR CON CRUTONES Y BACON (2 PERSONAS)**

Ganzer Kopfsalat mit Yoghurt-Dressing mit Croutons & Speck (2 Personen)

*Whole lettuce with yoghurt dressing with croutons and bacon (2 persons)*

**28 €**

### **ENSALADA "CÉSAR" CON PARMESANO Y CROSTONES**

Caesar's Salat mit frischem Parmesan und Croutons

*Caesar's salad with parmesan cheese and croutons*

**15 €**

*con pollo o gambas / mit Hühnchen oder Scampis / with chicken or scampis*

**19 €**

### **ENSALADA "ITALIA"**

#### **CON ATÚN EN ACEITE, CEBOLLAS Y ACEITUNAS VERDES**

Italienischer Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

*Italian salad with tuna, onions and olives*

**21 €**

#### **ENSALADA „GRIEGA“ CON CORAZONES DE LECHUGA, FETA, HUEVOS Y CROSTONES**

„Griechischer Salat“ mit Gurken, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni

Schafskäse, und Croutons

*Caesars salad with lettuce, feta, eggs and croutons*

**19 €**

#### **ENSALADA VERDE CON BOGAVANTE, AGUACATE Y VINAGRETA DE TOMATE**

Blattsalate mit Hummer auf Avocado und Tomatenvinaigrette

*Leaf salad with lobster and tomato-vinaigrette*

**28 €**





## **ENSALADAS SELECTAS**

### **ENSALADA "IBIZA"**

#### **CON QUESO DE CABRA AL MIEL, NUECES Y VINAGRETA DE PATATAS**

Gemischte Salate mit Ziegenkäse, Honig und Nüssen an Kartoffeldressing

*Ibiza salad with goats cheese, honey, nuts and potato dressing*

**19 €**

### **ENSALADA "COCO BEACH"**

#### **CON PECHUGA DE POLLO Y BACON**

Gemischte Salate mit gebratener Hühnchenbrust und Speck

*Mixed salads with grilled chicken breast*

**21 €**

### **ENSALADA "PRIMAVERA"**

#### **LECHUGA ROMANA CON HIGADO DE TERNERA LECHAL SALTEADO Y CEBOLLAS FRITAS**

Kopfsalat mit gegrillter Kalbsleber,  
gebackenen Zwiebeln und frischen Früchten

*Lettuce with grilled calf's liver, fried onions and fresh fruits*

**24 €**

### **ENSALADA "SANT JOSEP"**

#### **CON SOLOMILLO Y CEBOLLAS FRITAS**

Gemischte Salate mit Rinderfilet vom Grill und gebackenen Zwiebeln

*Mixed salads with beef filet and fried onions*

**28 €**

### **ENSALADA "GASTRÓNOMA"**

#### **CON LANGOSTINOS A LA PLANCHA**

Gemischte Salate mit Scampis vom Grill

*Mixed salads with grilled prawns*

**28 €**

#### **ENSALADA "ALASKA" KING CRAB (CANGREJO) CON ENSALADA DE HOJAS, AGUACATE, HUEVO Y VINAGRETA DE TOMATE**

King Crab auf frischem Gartensalat, Avocado, Ei  
und Tomaten-Vinaigrette

King Crab on fresh green garden salad with avocado, egg and tomatoe-vinaigrette

**35 €**



## PASTA

### **RIGATONI AL HORNO CON SALSA BOLOÑESA Y QUESO**

Rigatoni mit Bolognese und Käse überbacken

*Rigatoni-Pasta with sauce "Bolognese" topped with melted cheese*

**18 €**

### **SPAGHETTI A LA BOLOÑESA**

Spaghetti auf Bologneser Art

*Spaghetti with sauce "Bolognese"*

**18 €**

### **SPAGHETTINI CON GAMBAS (PICANTE)**

Spaghettoni mit Scampis und Tomatensauce (scharf)

*Spaghetti with scampis and tomato sauce (spicy)*

**28 €**

### **SPAGHETTINI CON POLLO EN SALSA DE TOMATE Y VERDURAS (PICANTE)**

Spaghettoni mit Hühnchenbrust und Tomaten-Gemüsesauce (scharf)

*Spaghetti with Chicken. and tomato sauce (spicy)*

**26 €**

### **SPAGHETTINI AL AJILLO CON GAMBAS**

Spaghettoni mit Scampis und Knoblauch-Olivenölsauce

*Spaghetti with prawns and garlic-olive-oil-sauce*

**28 €**

### **TAGLIERINI CON TRUFAS FRESCAS**

Taglierini mit frischem schwarzen Trüffeln

*Pasta with fresh truffels*

**24 €**

### **TAGLIERINI CON RAGÚ DE BOGAVANTE**

Taglierini mit Hummerragout

*Taglierini with lobster*

**32 €**



## ESPECIALIDADES

### ESCALOPE A LA VIENESA CON RÚCULA Y ENSALADA DE PATATAS

Wiener Schnitzel mit Rucola und hausgemachtem Kartoffelsalat  
*Viennese escalope with rocket and potato salad*  
25 €

### POLLO EN CURRY „MATSAMAN“ CON VERDURAS Y ARROZ (PICANTE)

Hähnchencurry „Matsaman“ mit frischem Gemüse und Reis (scharf)  
*Chicken Curry "Matsaman" with vegetables and rice (spicy)*  
25 €

### CHULETON DE TERNERA LECHAL A LA „COCO BEACH“ CON CEBOLLAS FRITAS Y GRATÉN DE PATATAS

Kalbskotelett „Coco Beach“ vom Grill mit Gemüse,  
gebackenen Zwiebeln und Kartoffelgratin  
*Grilled veal chop with vegetables, fried onions and potato gratin*  
38 €

### HIGADO DE TERNERA LECHAL A LA PARRILLA CON CEBOLLAS FRITAS Y PURÉ DE PATATAS

Frische Kalbsleber vom Grill mit gebackenen Zwiebeln und Kartoffelpüree  
*Grilled calf's liver with fried onions and mashed potatoes*  
29 €

### COSTILLAR DE CORDERO ASADO CON VERDURAS Y GRATÉN DE PATATAS

Lammrücken im Ofen gebacken mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin  
*Lamb chops with vegetables and potato gratin*  
35 €

### CARNE DEL COCIDO DEL "IRISH BEEF" EN CALDO CON VERDURAS Y RABANO PICANTE

Tafelspitz vom Irish Beef (Hereford Prime)  
mit Bouillongemüse, frischem Meerrettich  
*Prime boiled irish beef in vegetable stock with vegetables and horseradish*  
29 €



## **ESPECIALIDADES**

### **SOLOMILLO "ROSSINI"**

#### **CON FOIE-GRAS, SALSA DE OPORTO Y PURÉ DE TRUFAS**

Rinderfilet „Rossini“ mit Gänsestopfleber an Portweinsauce und Trüffelpüree

*Filet of beef with foie gras, port wine sauce and mashed potatoes with truffles*

**49 €**

### **SOLOMILLO DE TERNERA (AUSTRALISCHES BLACK ANGUS) CON SALSA DE PIMIENTA Y VERDURAS Y GRATÉN DE PATATAS**

Australisches Black Angus Filet an feiner Pfeffersauce mit Gemüse und Kartoffelgratin

*Australian Black Angus filet with pepper sauce, vegetables and potato gratin*

**45 €**

### **FILETE DE TERNERA LECHAL CON TAGLIERINI Y TRUFAS FRESCAS**

Deutsches Kalbsfilet aus dem Ofen auf Taglierini und frischem Trüffel

*Filet of veal with pasta and truffles*

**35 €**

### **SOLOMILLO A LA STROGANOF CON CREMA ACIDA Y ARROZ**

Filetgulasch Stroganov mit Sauerrahm und Reis

*Filet goulash "Stroganof" with sour cream and rice*

**32 €**

### **ESTOFADO DE TERNERA LECHALCON CHAMPINONES Y PURÉ DE PATATAS**

Kalbsgulasch von der Petersfarm mit

frischen Champignons und Kartoffelschnee

*Goulash of the veal with white mushrooms and fine mashed potatoes*

**32 €**

### **FILETE DE TERNERA LECHAL GRATINADO**

#### **CON SALSA DE CREMA DE CHAMPIGNONS Y TAGLIARINI**

Gratiniertes Kalbsfilet mit Champignons-Rahmsauce & Tagliarini

*Gratinated veal fillet with mushroom sauce & Tagliarini*

**32 €**



## **PESCADOS Y FRUTOS DEL MAR**

### **FILETE DE DORADA CON VERDURAS DE ASIA Y SALSA DE MOZDANZA DE POMMERY**

Filet von der Goldbrasse auf asiatischem Gemüse an  
feiner Pommery–Senfsauce

*Fillet of gilthead on Asian vegetables on fine Pommery mustard sauce*

**28 €**

### **LENGUADO A LA MOLINERA (600g) CON PURÉ DE PATATAS Y ESPINACA**

Frische Seezunge „Müllerin Art“ (600g) mit Kartoffelpüree und Spinat

*Sole "Meunière" with mashed potatoes and spinach*

**49 €**

### **GAMBAS EN CURRY „MATSAMAN“ CON VERDURAS Y ARROZ (PICANTE)**

Matsaman-Curry von Scampis mit frischem Gemüse und Reis (scharf)

*Scampis in „Matsaman“ curry with vegetables and rice (spicy)*

**36 €**

### **RAPE EN CURRY „MATSAMAN“ CON VERDURAS Y ARROZ (PICANTE)**

„Matsaman“- Curry vom Seeteufel mit frischem Gemüse und Reis (scharf)

*Monkfish Curry "Matsaman" with fresh vegetables and rice (spicy)*

**32 €**

### **RAPE A LA PARILLA**

#### **CON SALSA DE MOSTAZA POMMERY, VERDURAS Y PATATAS**

Seeteufel vom Grill an feiner Pommery-Senfsauce, Gemüse und Kartoffeln

*Grilled monkfish with mustard sauce vegetables and potatoes*

**32 €**



## **PESCADOS Y FRUTOS DEL MAR**

**12 ½ LANGOSTINOS A LA PLANCHA CON AJO,  
SALSA DULCE Y ENSALADA VERDE**

12 ½ Scampis vom Grill mit Knoblauch und Blattsalat

*12 ½ grilled prawns with garlic and leaf salad*

**35 €**

**ATÚN A LA PLANCHA CON COSTRA DE WASABI,  
VERDURAS AL SOJA Y PURÉ DE PATATAS CON WASABI**

Kurzgebratenes Thunfischsteak mit Wasabipüree und Wokgemüse

*Grilled tuna steak with wok fried-vegetables and mashed potatoes with wasabi*

**38 €**

**KING CRAB (CANGREJO)**

**CON SALSA AMERICANA Y ENSALADA VERDE**

King Crab mit zerlassener Butter, Cocktailsauce und Blattsalat

*King crab with melted butter and green salad*

**58 €**

**\* NEW \* NEW \* NEW \***

**PLATO DE FRUTOS DEL MAR (PARA COMPARTIR)  
CAVIAR, CANGREJO (KING CRAB), BOGAVANTE, LANGOSTINOS Y SASHIMI  
LECHUGA ENTERA CON SALSA DE YOGUR CON CRUTONES Y BACON**

Meeresfrüchteplatte (zum Teilen) mit Kaviar, King Crab, Hummer,  
Riesengarnelen mit ganzem Kopfsalat, Yoghurt-Dressing mit Croutons & Speck

*Seafood platter (to share) with Caviar, King Crab, Lobster, prawns and  
whole lettuce with yoghurt dressing with croutons and bacon*

**298 €**



## POSTRES

### SORBETES VARIADOS

Variation von Sorbets

*Selection of sorbets*

15 €

### TARTA DE CHOCOLATE CON SALSA DE VAINILLA Y HELADO DE VAINILLA

Schokoladenkuchen aus dem Ofen auf Vanillesauce und Vanilleeis

*Hot chocolate cake with vanilla sauce and vanilla ice cream*

15 €

### MOUSSE DE CHOCOLATE CON FRUTAS DEL BOSQUE Y CREMA DE FRAMBUESA

Mousse au Chocolat mit Himbeerpüree und frischen Beeren

*Mousse au chocolat with fresh wild berries and raspberries puree*

15 €

### FRESAS CON HELADO DE VAINILLA Y NATA

Frische Erdbeeren auf Erdbeerpüree, Vanilleeis und Sahne

*Fresh strawberries with vanilla ice and whipped cream*

15 €

### FRAMBUESAS CON HELADO DE VAINILLA Y NATA

Frische Himbeeren auf Himbeerpüree, Vanilleeis und Sahne

*Fresh raspberries with vanilla ice cream and whipped cream*

16 €

### ARÁNDANOS CON HELADO DE VAINILLA Y NATA

Frische Blaubeeren auf Vanilleeis und Sahne

*Fresh blueberries with vanilla ice cream and whipped cream*

16 €

### MANGO FRESCO CON HELADO DE VAINILLA Y NATA

Frische Mango mit Mangopüree auf Vanilleeis und Sahne

*Fresh mango with vanilla ice cream and whipped cream*

15 €

## POSTRES



### **COPA DE YOGUR CON FRUTAS DEL BOSQUE Y HELADO DE MASCARPONE**

Yoghurtbecher mit Waldbeeren und Mascarponeeis

*Yoghurt cup with wild berries and yoghurt ice cream*

**15 €**

### **FRAMBUESAS CALIENTES CON HELADO DE VANILLA**

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

*Hot raspberries with vanilla ice cream*

**15 €**

### **CHURROS RELLENOS CON MANZANA, SALSA DE VANILLA Y HELADO DE VANILLA**

Hausgemachte Apfelkrapfen auf Vanillesauce und Vanilleeis

*Homemade apple crullers with vanilla sauce and vanilla ice cream*

**16 €**

### **FRUTAS FRESCAS VARIADAS**

Variation von frischen Früchten

*Fresh fruit platter*

**klein 18 €**

**groß 28 €**

### **PIÑA FRESCA**

Portion frische Ananas

*Plate of fresh pineapple*

**14 €**

### **TARTA CASERA**

## **HAUSGEMACHTE KUCHEN**

### **HOMEMADE CAKES**







## POSTRES

### **TORTILLA A LA VIENESA CON COMPOTES (2-4 PERSONAS, 40 MINUTOS)**

Kaiserschmarrn mit verschiedenen Kompotts  
für 2-4 Personen (ca. 40 Minuten)

*Kaiserschmarrn with various compotes (approx. 40 minutes)*

**45 €**

### **POSTRE SORPRESA „COCO BEACH“**

**(2-4 personas)**

Dessertteller „Coco Beach“ (2-4 Pers.)

*Selection of desert “Coco Beach” (2-4 persons)*

**65 €**

### **POSTRE SORPRESA „COCO BEACH“**

**(6-8 personas)**

#### **CON TORTILLA A LA VIENESA**

Dessertteller „Coco Beach“ mit Kaiserschmarrn (6-8 Pers.)

*Selection of desert “Coco Beach” with Kaiserschmarrn (6-8 persons)*

**150 €**

## QUESOS

### **SELECCIÓN DE QUESOS CON UVAS Y MOSTAZA DE HIGOS**

Käseauswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf, Weißbrot und Trauben

*Selection of cheese with grapes and fig mustard*

**21 €**

### **QUESO DE TRUFA ITALIANA CON TRUFA FRESCA, UVAS Y MOSTAZA DE HIGO**

Italienischer Trüffelkäse mit frischem Trüffel, Trauben und Feigensenf

*Truffle cheese from Italy with fresh truffle, grapes and fig mustard*

**24 €**