



Bienvenido





# CATERING & HOME COOKING

Es gibt etwas zum Feiern  
mit Euren Liebsten und Freunden, aber Ihr habt  
keine Lust aus dem Haus zu gehen? Ob Gartenparty oder  
Feines Dinner mit Service, Kitchenparty etc.  
Wir sind bereit. Bei Interesse einfach nachfragen  
bei Nicole oder Jens

---

¿Tiene algo que celebrar con sus seres queridos y amigos  
pero no le apetece salir de casa?  
Tanto si se trata de una Fiesta en el jardín como de una buena  
cena con servicio, una Fiesta en tu propia cocina, etc.,  
Estamos preparados.  
**Si estás interesado sólo tienes que preguntar a Nicole o Jens**

---

There is something to celebrate with your loved ones and  
Friends but no desire to go out of the house?  
Whether garden party or Fine dining with service,  
kitchen party etc..  
We are ready. If you are interested just ask Nicole or Jens

# ADELFAS

zum mitnehmen



HAUSGEMACHTER LIMONCELLO MIT ROSMARIN  
von Mario & Jens, made by chefs, Naturtrüb  
Homemade Limoncello with rosemary - made by chefs

17€/0,5LTR



JENSENS LIEBLINGS-ÖL  
aus dem Hause Solivellas  
Our favorite oil

15€/0,5 LTR



RHÖNRÄUBER SEIT 1976  
der Kräuterlikör aus Jensen Heimat, Baujahr 76  
Kräuterlikör, mit Kümmel, Rum und Honig

39€/1,0 LTR  
20€/0,5 LTR  
9€/0,1 LTR  
Hammanett/ den kleinen

ADELFAS  
FÄCHER  
5,-€



# JENSEN Menu

## TOMATE

Mousse de tomate blanco con sepia a la plancha y vinagreta de tap de corti  
White tomato mousse with sepia a la plancha and vinaigrette de tap de court  
**Weisses Tomatenmousse mit gebratenem Tintenfischtentakel  
und griechischer Tomatenvinaigrette**

\*\*\*

## ESPÁRRAGO & MORILLA

Crema de espárrago & con morillas rellenas de mousse de pularda  
Asparagus creme soup & filled morels with corn fed chicken mousse  
**Spargelsuppe & gefüllte Morchel mit Poulardenmousse**

\*\*\*

## NARANCELLO

Sorbete de naranja con menta y espuma de narancello  
Orange sorbet with mint and espuma of orangello  
**Orangen-Minz-Sorbet mit Orangello-Schaum**

\*\*\*

## ESPÁRRAGO BLANCO

con solomillo de ternera blanca, jus, patatas hervidas, sala holandesa ó mantequilla  
White german asparagus with veal filet and jus, peeled potatoes, sauce Hollandaise or butter  
**Deutscher Spargel mit Kalbsfilet, Jus und Pellkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter**

\*\*\*

## MIEL

Flaó, crema de orejones, helado de miel, chocolate y polen  
**Flaó, fresh cheese cake of ibiza with honey ice cream, chocolate and pollen**  
**Flaó-Ibizenco, Frischkäseküchlein mit Honigeis**  
**Creme von getrockneten Aprikosen, Schokolade und Pollen**

89€

# JENSEN <sup>S</sup>Vegan Menu

## ROLLITO DE PRIMAVERA

Rollitos de arroz con verduras, ensalada de mango  
sambal dip y crema de aguacate con cilantro

Soft springroll with vegetables and mango  
sambal dip, avocado cream and coriander

***Soft-Frühlingsrolle mit Gemüse und Mango,  
Sambal Dip, Avocado-creme und Koriander***



## APIO BOLA

Escalope de apio bola con pure de patata trufada y pesto de espinaca y nueces

Baked celeriac with truffled potato puree and spinach walnuts pesto

***Gebackener Sellerie mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Spinat-Walnusspesto***



## TUTTI FRUTI

Ensalada de fruta con sorbete del día,  
espuma de maracuyá y tulipa de piñones

Fruit salad with sorbets of the day  
and passion fruit froth and pine nuts brittle

***Fruchtsalat mit Sorbets des Tages,  
Passionsfruchtschaum und Pinienkernhippe***

49 €



PAN 3,50

de oliva & de centeno, aceite Solivellas y dip del día  
Olive & Rye bread | Solivellas olive oil | Dip of the day  
**Oliven- & Graubrot | Solivellas Olivenöl | Tagesdip**

GAMBAS 14

en aceite de oliva con jengibre, ajo, pimentón & miel  
Prawns in oil with ginger, garlic, paprika & honey  
**Garnelen in Olivenöl mit Ingwer, Knoblauch, süßem Paprikapulver & Honig**

ALITAS 13

de pollo picante con dip de sambal  
Chicken-wings, spicy with Sambal dip  
**Knusprige pikante Hühnchenflügel mit Sambal-Dip**

MORCILLA 3PZ/9

de arroz salteada con frambuesas  
y aliñadas con vinagre, chalotas & tostada  
Blood rice pudding sausage with marinated raspberries,  
vinegar, shallots & toast  
**Gebratene Reis-Blutwurst mit marinierter Himbeere,  
Himbeerkaramell auf Toast**

OX 3PZ/15

Croquetas de Rabo de toro con Sambal Dip  
Oxtail croquette with sambal dip  
**Ochsenschwanzkroketten mit Sambal-Dip**

PATATAS B&P 10

y mayonesa trufada  
French fries with beicon and parmesan  
**Pommes frites mit Rauschspeck und Parmesan**



# CNTRANTES



## ROLLITO DE PRIMAVERA

17

Rollitos de arroz con verduras, ensalada de mango  
sambal dip y crema de aguacate con cilantro

Soft springroll with vegetables and mango sambal dip,  
avocado-cream and coriander

**Soft-Frühlingsrolle mit Gemüse und Mango, Sambal Dip,  
Avocado-creme und Koriander**

## CAUSA LIMEÑA 2.0

28

Tartar de atún" yellow fin"

con puré de papa aji amarillo y crema negra de atún

„Causa limeña" - „yellow fin" tuna tartar

with Peruvian yellow chili pepper pure and black tuna cream

**„Causa Limeña" - „Yellow fin" Thunfisch-  
tatar mit Kartoffel-Aji-Amarillo-Püree und schwarzer Thunfisch-  
creme**

## TARTAR DE TERNERA

28

con helado de mostaza a las finas hierbas, couli de yema y crujiente de anchoa

Beef tartar with fine herb mustard ice cream, egg yolk couli and anchovies brittle

**Rindertatar mit Kräuter-Senfeis, Eigelb-Couli und knuspriger Sardellen Hippe**

## FOIE

33

Foie gras de pato

con ragout de naranja sanguina con coulis de vainilla y azafran  
tulipa de miel y pimienta y pan brioche tostado

Foie gras of duck with blood orange, vanilla saffron coulis,  
honey-pepper brittle and toasted brioche

**Entenstopfleber mit Blutorangen, Vanille-Safran Coulis  
Honig-Pfefferhippe und getoastetem Brioche**

WINE  
MATCH

**Icewine „DOLÇ DE GEL" Bodega Mortitx, Mallorca**

9€

## TOMATE

26

Mousse de tomate blanco con sepia a la plancha y vinagreta de tap de corti

White tomato mousse with sepia a la plancha and vinaigrette de tap de court

**Weisses Tomatenmousse mit gebratenem Tintenfisch-  
tentakel und griechischer Tomaten-  
vinaigrette**

## SOPA

### ESPÁRRAGO & MORILLA

16

Crema de espárrago & con morillas rellenas de ternera blanca

Asparagus creme soup & filled morels with corn fed chicken- mousse

**Spargelsuppe & gefüllte Morchel mit Poulardenmousse**

## ENSALADAS



### PEPINO

8

Ensalada de pepino a la abuela con salsa agria y eneldo

Cucumber salad grandmothers style with sour cream and dill

**Omas Gurkensalat, klassisch mit Schmand und Dill**



### ENSALADA MIXTA

8/15

de lechugas y hierbas, tomate, pepino y vinagreta de balsámico blanco

Mixed salad with leafs and herbs, tomato, cucumber, white balsamic dressing

**Gemischte Blattsalate mit Kräutern, Tomaten, Gurken und weissem Balsamicodressing**

## PASTA

### BOGAVANTE

3 PZ /26

Pasta fina rellena de bogavante con bouillabaisse cremosa

6 PZ / 40

Fine Lobster-pasta with creamy bouillabaisse

**Feine Pasta mit Hummer gefüllt und cremiger Sauce Bouillabaisse**

## VEGAN



### APIO BOLA

22

Escalope de apio bola

con pure de patata trufada y pesto de espinaca y nueces

Baked celeriac with truffled potato puree and spinach- walnuts- pesto

**Gebackener Sellerie mit getrüffelem Kartoffelpüree und Spinat-Walnusspesto**

# *Delicias del espárrago blanco* **LECKERES VOM SPARGEL** *Delizioso of white asparagus*

**QUICHE** de espárragos blanco & verde 19  
 con bouquet de lechuga y salsa holandesa  
*Quiche with white and green asparagus, salad bouquet and sauce Hollandaise*  
*Quiche vom weissen und grünem Spargel, Salatbouquet und Sauce Hollandaise*

**ESPÁRRAGO & MORILLA** 16  
 Crema de espárrago & con morillas rellenas de mousse de pularda  
 Asparagus creme soup & filled morels with corn fed chicken- mousse  
*Spargelsuppe & gefüllte Morchel mit Poulardenmousse*

**250 GR ESPÁRRAGO BLANCO** con patatas hervidas, sala holandesa ó mantequilla 22  
 250gr white german asparagus with peeled potatoes, sauce Hollandaise or butter  
*250 gr deutscher Spargel mit Pellkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter*

**SOLOMILLO** de ternera blanca, jus + 18  
 Veal filet and jus  
*Kalbsfilet und Jus*

**DOS PICATTAS** de ternera blanca, Jus + 17  
 two veal picattas, Jus  
 Zwei Kalbspicatta, Jus

**JAMÓN cocido** + 10  
 Cooked and smoked ham  
*Geräucherter Kochschinken*

**LUBINA filete a la plancha** + 17  
 Sea bass fillet  
 Wolfsbarschfilet gebraten

Nuestros espárragos proceden exclusivamente de Bruchsal.  
 Bruchsal se encuentra en el norte de Baden Alemania y es conocida por su calidad excepcional.  
 Our asparagus comes exclusively from Bruchsal.  
 Bruchsal is located in the district of Nordbaden Germany and is known for its unique, top quality  
*Unser Spargel stammt ausschließlich aus Bruchsal.*  
*Bruchsal liegt in Nordbaden und ist bekannt für einzigartige Spitzenqualität*



# PESCADO C<sup>o</sup>NTERO

WHOLE FISH FISCHE IM GANZEN

a partir de 2 personas | for 2 people or more | Ab 2 Personen

**Reservar 24 horas antes | 24 h pre-order | 24 h Vorbestellung**

Precio del día | Daily price | Tagespreis

## UBINA

a la sal con patatas hervidas y ensalada mixta, aceite oliva  
served in salt crust with boiled potatoes and mixed salad, olive oil  
*in der Salzkruste mit gekochten Kartoffeln und gemischtem Salat & Olivenöl*

## RODABALLO

en costra de pan con patatas hervidas y ensalada mixta, aceite oliva  
served in bread crust with boiled potatoes and mixed salad, olive oil  
*in der Brotkruste mit gekochten Kartoffeln und gemischtem Salat, Olivenöl*

### SALSA BOUILLABAISSE

Bouillabaisse sauce

**Bouillabaisse Sauce + 8€**

### RISOTTO meloso de mar y montaña

Risotto mellow sea and mountain

**Risotto von Land und Meer + 12€**

### VERDURAS mediterráneas

Mediterranean vegetables

**Mediterranes Gemüse + 8€**



# PESCA DO

## BACALAO

35

con ragout cremoso de colinabo, espárrago verde y patata Dauphinois

Cod a la plancha with creamy ragout of kohlrabi, green asparagus and potato dauphinois

***Kabeljaufilet a la plancha mit cremigem Kohlrabiragout, grünem Spargel und Kartoffel Dauphinois***

## VERDURAS MEDITERRÁNEAS

8

Verduras a la plancha con Romero y ajo

Grilled vegetables with Rosmary and Garlic

***Gegrilltes Gemüse mit Rosmarin und Knoblauch***



# CARNE

## ASIA STYLE HENDÍL

29

Contramuslo de pularda con piel crujiente, frito  
con ensalada de pepino a la yaya, jengibre y mermelada de grosella

Fried poularde leg with crispy skin, grandmas cucumber salad,  
ginger and redcurrant marmalade

***Knuspriges Backhendl aus der Keule gelöst, mit knuspriger Haut,  
Omas Gurkensalat, Ingwer und Preiselbeermarmelade***

## US-SOLOMILLO 250G.

42

con salsa cremosa de cognac, mantequilla de pimienta negra fermentada  
patata aplastada con parmesano y pimienta roja y calabacín

US-Beef with cognac cream, fermented black pepper butter  
smashed potatoes with parmesan and red bell pepper and courgette

***US Angus-Rinderfilet***

***mit Cognacsauce, Butter mit fermentiertem schwarzen Pfeffer  
und zerdrückte gratinierte Kartoffel mit Parmesan, roter Paprika und Zucchini***

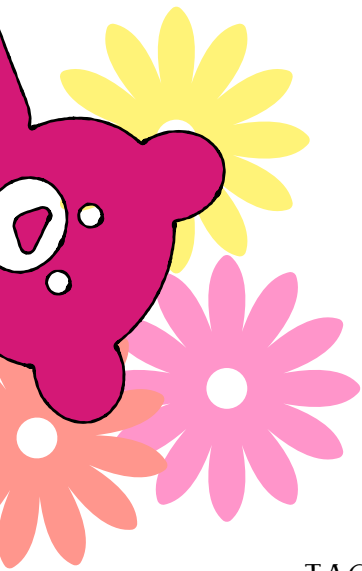
## VERDURAS MEDITERRÁNEAS

8

Verduras a la plancha con Romero y ajo

Grilled vegetables with Rosmary and Garlic

***Gegrilltes Gemüse mit Rosmarin und Knoblauch***



## TAGLIATELLE +

- Mantequilla | butter | **Butter** 9
- Napoli | tomatoe sauce | **Tomatensauce** 10
- Boloñesa | Bolognese | **Hackfleischsauce** 13

## NUGGETS

palitos de pulara empanados  
con patatas fritas y ketchup + mayonesa

Crispy poulard nuggets  
with french fries, ketchup and mayonese

**Knusprige Poulardensticks mit Pommes rot-weiss**

13



## PESCADITO00000000

Filete de pescado a la plancha con verduras  
y patatas cocidas con mantequilla

Fish filet a la plancha with vegetables  
and boiled butter-potatoes

**Fischfilet des Tages a la plancha mit Gemüse  
und gekochten Butterkartoffeln**

18

## 0000HHHHHH SOLOMILLO

Solomillo de ternera 100g con patatas fritas y salsa

Beef filet 100g with french fries, gravy Ketchup & Majonaise

**Rinderfilet 100g mit Pommes, Bratensauce**

19



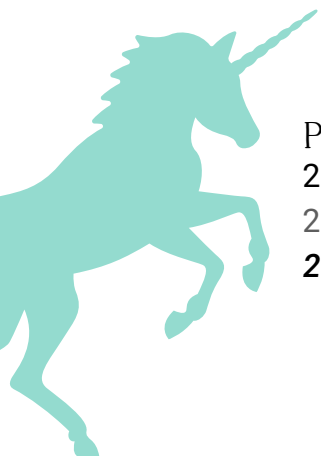
## P00000STRE

2 bolas de helado con smarties

2 scoops with smarties

**2 Eiskugeln mit Smarties**

8



# POSTRES

TIRAMISU 11

SWEET 4PZ/ 12

Confitería casera  
Homemade sweet confectionery  
Hausgemachtes Konfekt

MIEL 15

Flaó, tartita de requeson crema de orejones, helado de miel, chocolate y pollen

Flaó, cottage cheese cake of ibiza with honey ice cream

apricots cream, white chocolate and pollen

**Flaó-Ibizenco, Hüttenkäse-Küchlein mit Honigeis**

**Creme von getrockneten Aprikosen, Schokolade und Pollen**



TUTTI FRUTTI 14

Ensalada de frutas con dos sorbetes del día y espuma de maracuyá

Fruit salad with sorbets of the day and passion fruit froth

**Fruchtsalat mit Sorbets des Tages und Maracujaschaum**

CHOCOLATE YUNKIE 15

Mousse de chocolate con helado de chocolate blanco con Pernod

Crema pistacho y frambuesas marinadas

Chocolate mousse with white chocolate Pernod ice cream

pistachios cream and, marinated raspberry

**Schokoladenmousse mit weißem Schokoladen-Pernod-Eis**

**Pistaziencreme und marinierten Himbeeren**

NARANCELLO 9

Sorbete de naranja con menta y espuma de narancello

Orange sorbet with mint and espuma of orangello

**Orangen-Minz-Sorbet mit Orangecello-Schaum**

# DULCE

## AFFOGATO

8

Espresso con bola de helado de vainilla

Espresso with vanilla ice cream

**Espresso mit Vanilleeis**



## ABSOLUT

9

Vodka con una bola de sorbete

Vodka with one scoope of sorbet

**Wodka mit einer Kugel Sorbet**

# HELADOS - SORBETES

UNIDAD / 3,50

## SORBETES

Sorbets

**Sorbets**

limón, fresa, mango, arándano, maracuyá

lemon, strawberry, mango, blueberry, passion fruit,

**Zitrone, Erdbeere, Mango, Blaubeere, Maracuja**

## HELADOS

Ice cream

**Eis**

Vainilla, chocolate, chocolate blanco con Pernod

Vanilla, chocolate, white chocolate Pernod

**Vanille, Schokolade, weisse Schokolade mit Pernod**

# DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

## Reglamento de información alimentaria de la UE

A partir del 13 de diciembre de 2014, la “LMIV EU 1169/2011” se aplicará en toda Europa. El objetivo del reglamento es proporcionar a los consumidores más información sobre alérgenos, valores energéticos y nutricionales, imitaciones de alimentos y el origen de los alimentos.

¡Querido invitado!

La información sobre los ingredientes de nuestros platos que pueden desencadenar alergias o intolerancias se puede obtener de nuestro personal de servicio a pedido

## EU Food Information Regulation

From December 13, 2014, the “LMIV EU 1169/2011” will apply throughout Europe. The aim of the regulation is to provide consumers with more information about allergens, energy and nutritional values, Food imitations and the origin of Food.

Dear Guest!

Information about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances can be obtained from our service staff on request.

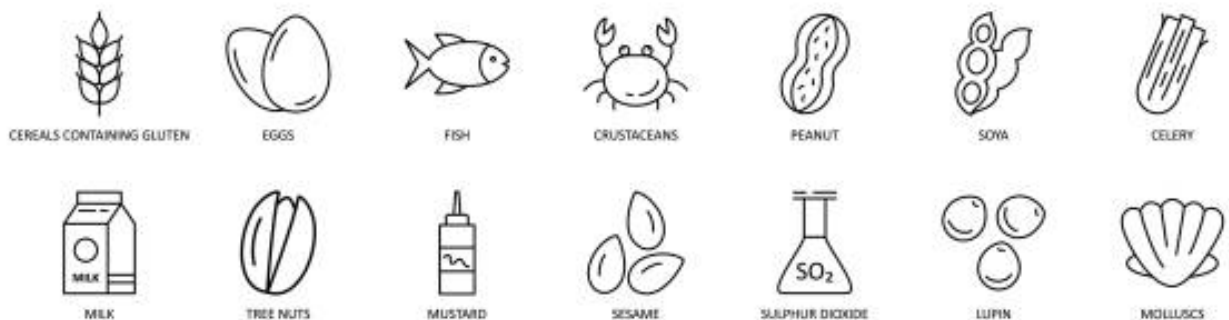
## EU-Lebensmittel- Informationsverordnung

Ab 13. Dezember 2014 gilt die „LMIV EU 1169/2011“ in ganz Europa. Ziel der Verordnung ist, Verbraucher verstärkt über Allergene, Energie und Nährwerte, Lebensmittelimitate und die Herkunft von Lebensmitteln zu informieren.

Lieber Gast !

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

## 14 MAJOR FOOD ALLERGENS





MENU MEDIO DIA

De Jueves a Lunes

12.30-16.00🕒

3 Platos por 35,-€

# LUNCH TIME

Thursday - Monday

12.30-16.00

Weekly 3 course menu for 35,-€

MITTAGSMENÜ

Donnerstags - Montag

12.30-16.00

Wöchentlich wechselndes 3 gang Menü für 35€