



## STARTERS & TAPAS / VORSPEISEN & TAPAS

### Brioche bread with anchovies, burrata and lime

12

Brioche mit Sardellen, Burrata und Limette

Allergens / Allergene: 1, 4, 7

### Fish tacos with tuna, pineapple, soy sauce, lime, chives and marinated red onion

18

Fisch-Tacos mit Thunfisch, Ananas, Sojasauce, Limette, Schnittlauch und mariniertes roter Zwiebel

Allergens / Allergene: 1, 4, 6

### Trio of tartare (tuna with berries, salmon with avocado, prawn with mango)

24

Tatar-Trio (thunfisch mit beeren, lachs mit avocado, garnele mit mango)

Allergens / Allergene: 2, 4

### Sautéed mussels with toasted bread

16

Miesmuscheln mit geröstetem Brot

Allergens / Allergene: 1, 14

### 100% Iberian ham "Cebo de Campo" with tomato bread

24

100% Iberischer "Cebo de Campo" schinken mit Tomatenbrot

### Roast beef carpaccio with yogurt mustard sauce, pistachio and green apple

18

Roastbeef-Carpaccio mit joghurt-senf-sauce, pistazien und grünem apfel

Allergens / Allergene: 7, 8, 10

### Eggplant and potato croquettes with mint mayonnaise

12

Auberginen-Kartoffel-Kroketten mit Minzmayonnaise

Allergens / Allergene: 1, 3, 4

## PASTA / ERSTE GÄNGE

### Fresh tagliolini with salted butter and red prawns

22

Frische Tagliolini mit gesalzener Butter und roten Garnelen

Allergens / Allergene: 1, 2, 3, 7

### Calamarata with pistachio pesto and burrata

18

Calamarata mit Pistazienpesto und Burrata

Allergens / Allergene: 1, 7, 8

### Linguine with clams

23

Linguine mit venusmuscheln

Allergens / Allergene: 1, 14

### Black egg spaghetti with prawns, zucchini and bottarga

20

Schwarze eier-spaghetti mit garnelen, zucchini und bottarga

Allergens / Allergene: 1, 2, 3, 4, 14

### Maccheroni with ricotta, chorizo and seasoned breadcrumbs

17

Maccheroni mit Ricotta, chorizo und gewürzten brotbröseln

Allergens / Allergene: 1, 7

Allergens: 1. Gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs and egg products / 4. Fish / 5. Peanuts and peanut products / 6. Soy / 7. Milk and dairy products / 8. Tree nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame / 12. Sulphur dioxide and sulphites / 13. Lupin / 14. Molluscs  
Allergens are indicated on the menu with their corresponding reference number. Our dishes are handcrafted and prepared in shared kitchen areas; therefore, we cannot guarantee the complete absence of traces of allergens, including gluten, even when not specifically listed in the recipe. We offer gluten-free dishes upon request; however, we do not have a separate certified gluten-free kitchen. Guests with coeliac disease, allergies, or intolerances are kindly asked to inform our staff before ordering so that we can help identify the safest option together. Depending on market availability, some products may be frozen or deep-frozen at origin. Fish intended to be consumed raw or virtually raw has undergone preventive reclamation treatment in compliance with EC Regulation 853/2004.

Allergene: 1. Gluten / 2. Krebstiere / 3. Eier und Eiererzeugnisse / 4. Fisch / 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / 6. Soja / 7. Milch und Milcherzeugnisse / 8. Schalenfrüchte / 9. Sellerie / 10. Senf / 11. Sesam / 12. Schwefeldioxid und Sulfite / 13. Lupinen / 14. Weichtiere  
Die Allergene sind auf der Speisekarte mit der entsprechenden Referenznummer angegeben. Unsere Speisen werden handwerklich hergestellt und in gemeinsam genutzten Küchenbereichen zubereitet; daher können wir das vollständige Fehlen von Spuren von Allergenen, einschließlich Gluten, auch dann nicht garantieren, wenn diese nicht ausdrücklich im Rezept vorgesehen sind. Wir bieten auf Anfrage glutenfreie Gerichte an, verfügen jedoch nicht über eine separate zertifizierte glutenfreie Küche. Wir bitten Gäste mit Zöliakie, Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Personal vor der Bestellung zu informieren, damit wir gemeinsam die sicherste Option auswählen können. Je nach Marktverfügbarkeit können einige Produkte tiefgekühlt oder schockgefrostet geliefert werden. Fisch, der zum rohen oder nahezu rohen Verzehr bestimmt ist, wurde gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einer vorbeugenden Gefrierbehandlung unterzogen.





## MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

<b>Squid with padrón peppers and squid ink crumble</b> Tintenfisch mit Padrón-Paprika und Sepia-Tinten-Crumble <i>Allergens / Allergene: 14</i>	<b>20</b>
<b>Octopus with truffle mashed potatoes and paprika</b> Oktopus mit Kartoffelpüree mit Trüffel und Paprika <i>Allergens / Allergene: 7, 14</i>	<b>23</b>
<b>Fried seafood with lime mayonnaise (prawns, squid, small fish and vegetables)</b> Frittierte Meeresfrüchte mit Limettenmayonnaise (Garnelen, Tintenfisch, Fisch und Gemüse) <i>Allergens / Allergene: 1, 2, 3, 4, 14</i>	<b>24</b>
<b>Catch of the day baked mediterranean-style (taggiasca olives, cherry tomatoes, roasted potatoes) or grilled with roasted potatoes</b> Fang des tages aus dem ofen nach mediterraner art (mit taggiasca-oliven, cherrytomaten und ofenkartoffeln) oder vom grill mit ofenkartoffeln <i>Allergens / Allergene: 4</i>	<b>M. P. T.</b>
<b>Beef fillet with rosemary mashed potatoes</b> Rinderfilet mit rosmarin-kartoffelpüree <i>Allergens / Allergene: 7</i>	<b>26</b>
<b>XL Turkey cutlet with cherry tomatoes, rocket and french fries</b> XL Putenschnitzel mit cherrytomaten, rucola und pommes frites <i>Allergens / Allergene: 1, 3</i>	<b>19</b>

## SIDE DISHES / BEILAGEN

<b>Mashed potatoes (plain / truffle / rosemary)</b> Kartoffelpüree (natur / trüffel / rosmarin) <i>Allergens / Allergene: 7</i>	<b>6</b>
<b>Grilled vegetables of the day</b> Gegrilltes Tagesgemüse	<b>6</b>
<b>Edamame with “Sal de Ibiza”</b> Edamame mit “Sal de Ibiza” <i>Allergeni / Alérgenos: 6</i>	<b>6</b>
<b>French fries</b> Pommes frites	<b>6</b>
<b>Padrón peppers</b> Padrón-Paprika	<b>6</b>

*Allergens: 1. Gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs and egg products / 4. Fish / 5. Peanuts and peanut products / 6. Soy / 7. Milk and dairy products / 8. Tree nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame / 12. Sulphur dioxide and sulphites / 13. Lupin / 14. Molluscs  
Allergens are indicated on the menu with their corresponding reference number. Our dishes are handcrafted and prepared in shared kitchen areas; therefore, we cannot guarantee the complete absence of traces of allergens, including gluten, even when not specifically listed in the recipe. We offer gluten-free dishes upon request; however, we do not have a separate certified gluten-free kitchen. Guests with coeliac disease, allergies, or intolerances are kindly asked to inform our staff before ordering so that we can help identify the safest option together. Depending on market availability, some products may be frozen or deep-frozen at origin. Fish intended to be consumed raw or virtually raw has undergone preventive reclamation treatment in compliance with EC Regulation 853/2004.*

*Allergene: 1. Gluten / 2. Krebstiere / 3. Eier und Eiererzeugnisse / 4. Fisch / 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / 6. Soja / 7. Milch und Milcherzeugnisse / 8. Schalenfrüchte / 9. Sellerie / 10. Senf / 11. Sesam / 12. Schwefeldioxid und Sulfite / 13. Lupinen / 14. Weichtiere  
Die Allergene sind auf der Speisekarte mit der entsprechenden Referenznummer angegeben. Unsere Speisen werden handwerklich hergestellt und in gemeinsam genutzten Küchenbereichen zubereitet; daher können wir das vollständige Fehlen von Spuren von Allergenen, einschließlich Gluten, auch dann nicht garantieren, wenn diese nicht ausdrücklich im Rezept vorgesehen sind. Wir bieten auf Anfrage glutenfreie Gerichte an, verfügen jedoch nicht über eine separate zertifizierte glutenfreie Küche. Wir bitten Gäste mit Zöliakie, Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Personal vor der Bestellung zu informieren, damit wir gemeinsam die sicherste Option auswählen können. Je nach Marktverfügbarkeit können einige Produkte tiefgekühlt oder schockgefrostet geliefert werden. Fisch, der zum rohen oder nahezu rohen Verzehr bestimmt ist, wurde gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einer vorbeugenden Gefrierbehandlung unterzogen.*





## BEER / BIER

**Draft beer Estrella Galicia** (small / medium) 3 / 5  
Estrella Galicia vom Fass (klein / mittel)

Allergens / Allergene: 1

**Bottled beer (Estrella / Corona / Gluten free)** Except gluten free 6  
Flaschenbier (Estrella / Corona / glutenfrei) Außer glutenfrei

Allergens / Allergene: 1

## SANGRIA

**Sangria by the glass** 8  
Sangria im Glas

Allergens / Allergene: 12

**Sangria Pitcher (1 litre): White / Red / Cava** 25  
Sangria-Karaffe (1 Liter): Weiß / Rot / Cava

**Bellavista Sangria (bottle served at the table)** 65  
Bellavista Sangria (flasche am tisch serviert)

## COCKTAILS

**Spritz Aperol / Campari** 8  
Allergens / Allergene: 12

**Mojito** 10

**Gin Tonic** 10

## BEVERAGES / REFRESCOS

**Still / Sparkling Water** 4  
Stilles / Sprudelwasser

**Coca-Cola / Coca Zero / Fanta / Sprite / Tè al limone** 5

## COFFEE / KAFFEE

**Espresso / Macchiato / Decaffeinated Coffee** 2  
Espresso / Espresso macchiato / Entkoffeinierter kaffee

## DIGESTIFS / SPIRITUOSEN

**Hierbas / Montenegro / Amaro del Capo / Limoncello / Meloncello** 4  
**Grappa "Nonino" bianca o barricata** 5

**Service and Cover Charge / 2.5 - Service und Gedeck / 2.5**

Allergens: 1. Gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs and egg products / 4. Fish / 5. Peanuts and peanut products / 6. Soy / 7. Milk and dairy products / 8. Tree nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame / 12. Sulphur dioxide and sulphites / 13. Lupin / 14. Molluscs  
Allergens are indicated on the menu with their corresponding reference number. Our dishes are handcrafted and prepared in shared kitchen areas; therefore, we cannot guarantee the complete absence of traces of allergens, including gluten, even when not specifically listed in the recipe. We offer gluten-free dishes upon request; however, we do not have a separate certified gluten-free kitchen. Guests with coeliac disease, allergies, or intolerances are kindly asked to inform our staff before ordering so that we can help identify the safest option together. Depending on market availability, some products may be frozen or deep-frozen at origin. Fish intended to be consumed raw or virtually raw has undergone preventive reclamation treatment in compliance with EC Regulation 853/2004.

Allergene: 1. Gluten / 2. Krebstiere / 3. Eier und Eiererzeugnisse / 4. Fisch / 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / 6. Soja / 7. Milch und Milcherzeugnisse / 8. Schalenfrüchte / 9. Sellerie / 10. Senf / 11. Sesam / 12. Schwefeldioxid und Sulfite / 13. Lupinen / 14. Weichtiere  
Die Allergene sind auf der Speisekarte mit der entsprechenden Referenznummer angegeben. Unsere Speisen werden handwerklich hergestellt und in gemeinsam genutzten Küchenbereichen zubereitet; daher können wir das vollständige Fehlen von Spuren von Allergenen, einschließlich Gluten, auch dann nicht garantieren, wenn diese nicht ausdrücklich im Rezept vorgesehen sind. Wir bieten auf Anfrage glutenfreie Gerichte an, verfügen jedoch nicht über eine separate zertifizierte glutenfreie Küche. Wir bitten Gäste mit Zöliakie, Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Personal vor der Bestellung zu informieren, damit wir gemeinsam die sicherste Option auswählen können. Je nach Marktverfügbarkeit können einige Produkte tiefgekühlt oder schockgefrostet geliefert werden. Fisch, der zum rohen oder nahezu rohen Verzehr bestimmt ist, wurde gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einer vorbeugenden Gefrierbehandlung unterzogen.

