



## *Entrantes/Vorspeisen/Starters*

Croquetas Rotana de queso de cabra semi curado con cebolla caramelizada y salsa de vino blanco  
Rotana-Kroketten aus Ziegenkäse mit karamellisierten Zwiebeln und Weißweinsauce  
Rotana half -cured goat cheese croquettes with caramelised onion and house white wine sauce  
17€

\*\*\*\*\*

Langostinos mariposa con cacahuete tostado, ensalada fresca de tomate y aguacate  
Schmetterlingsgarnelen mit gerösteten Erdnüssen, Salat aus frischen Tomaten und Avocado  
Butterfly prawns with roasted peanuts, fresh tomato and avocado salad  
15€

\*\*\*\*\*

Gambas al ajillo  
18€

\*\*\*\*\*

Tartar de atún marinado con aguacate, tomate y galleta de arroz  
Mariniertes Thunfischtartar mit Avocado, Tomate und Reiscrackern  
Marinated tuna tartare with avocado, tomato and rice cracker  
22€

\*\*\*\*\*



## *Principales/Hauptgang/Main dish*

Vieiras a la plancha con espárragos, puré de apio y salsa de mantequilla  
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Spargel, Selleriepüree und Buttersauce  
Grilled scallops with asparagus, celery purée and butter sauce

28€

\*\*\*\*\*

Lubina con zanahoria baby, crema de apio y salsa de beurre blanc  
Wolfsbarsch mit Babykarotte, Selleriecreme und Beurre-Blanc-Sauce  
Sea bass with baby carrot, celery cream and beurre blanc sauce

28€

\*\*\*\*\*

Solomillo de ternera con patat0 y espárragos verdes  
Rinderfilet mit Kartoffeln und grünem Spargel  
Beef tenderloin with potato and green asparagus

35€

\*\*\*\*\*

1Kg de Tomahawk a compartir con verduras a la plancha  
1 kg Tomahawk zum Teilen mit gegrilltem Gemüse  
1 Kg of Tomahawk to share with grilled vegetables

45€ P.P.

\*\*\*\*\*



NUESTROS POSTRES...  
UNSERE NACHSPEISE...  
OUR DESSERTS ...

Lemon pie Rotana con sorbete de lima limón  
Rotana Lemon Pie mit Zitronen-Limetten-Sorbet  
Rotana Lemon pie with lemon-lime sorbet

10€

“Gató” con helado de vainilla  
Mandelkuchen mit Vanilleeis  
Almond cake with vanilla ice cream

10€

Panna cotta de vainilla con sorbete de frambuesa y salsa de frutos del bosque  
Vanille-Panna Cotta mit Himbeersorbet und Beerensauce  
Vanilla panna cotta with raspberry sorbet and berry sauce

10€