



Entrantes/Vorspeisen/Starters

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

17€

Crema de la Huerta Rotana de naranja y zanahoria con emulsión de almendras y chia
Rotana Orangen- und Karottencreme mit Mandel- und Chia-Emulsion
Rotana Orange and carrot cream with almond and chia emulsion

15€

Langostinos mariposa con cacahuete tostado, ensalada fresca de tomate y aguacate y aire de dashi
Schmetterlingsgarnelen mit gerösteten Erdnüssen, Salat aus frischen Tomaten und Avocados und Dashi-Luft
Butterfly prawns with roasted peanuts, fresh tomato and avocado salad and dashi air

15€

Ensalada templada de vieiras con mezclum de brotes frescos y salsa de mandarinas de nuestro patio
Warmer Jakobsmuschelsalat mit gemischtem Salatblättern und Sauce aus eigenen Mandarinen vom Patio
Warm scallop salad with lettuce mix, fresh sprouts and mandarin sauce from our patio

20€

Tartar de atún con galleta de arroz al chilly y salsa de anguila
Thunfischtartar mit Chili-Reis Crackern und Aalsauce
Tuna tartar with chilly rice crackers and eel sauce

22€

Ensalada caprese en canasta de parmesano y rúcula osmotizada
Capresesalat im Körbchen mit Parmesan und osmotisiertem Rucola
Caprese salad in a basket with Parmesan and osmotised rocket

16€



Pastas

Spaghetti frutti di mare

28€

Tagliatelle boletus y trufas

Tagliatelle mit Steinpilzen und Trüffeln

Tagliatelle boletus and truffles

27€

Risotto de carabineros con oleo de guisantes y brotes de cilantro

Krabben Risotto mit Erbsenöl und Korianderblättern

Carabinero risotto with pea oil and coriander leaves

31€

Del mar/ vom Meer/ of the sea

Gallo de San Pedro con costra de hierbas, muselina de patatas y salsa de su colágeno

Sankt Petersfisch in Kräuterkruste mit Kartoffelmousseline und Kollagensauce

Herb-crusted St. Peter's fish with potato mousseline and its collagen sauce

25€

Bacalao con crema de garbanzos y capuchinas

Kabeljau mit Kichererbsencreme und Kapuzinerkresse

Cod with chickpea cream and nasturtium

24€

Salmón en salsa de naranja, con quinoa y vegetales salteados

Lachs in Orangensauce mit Quinoa und gebratenem Gemüse

Salmon in orange sauce with quinoa and sautéed vegetables

23€

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

20€



De la Tierra/ aus der Region/ local dishes

Solomillo con hilos de patata, espárragos trigueros y salsa holandesa
Rinderfilet mit Kartoffelfäden, Wildspargel und Sauce Hollandaise
Sirloin steak with potato strings, wild asparagus and hollandaise sauce
30€

Paletilla de cordero a baja temperatura con demiglace al vino Rotana y chalotas
Lammschulter, gekocht bei niedriger Temperatur mit Demi glace mit Rotana-Wein und Schalotten
Shoulder of lamb cooked at low temperature with demiglace made with Rotana wine and shallots
26€

Pechuga de pollo de corral rellena de mousse, puré de coliflor, coliflores asadas y salsa de tamarindo
Hähnchenbrust gefüllt mit Hähnchenmousse, Blumenkohlpuree,
geröstetem Blumenkohl und Tamarindensauce
Chicken breast stuffed with chicken mousse and cauliflower purée, roasted cauliflower and tamarind sauce
20€

Postres

Trilogía de chocolate, crumble de almendras y toffee
Schokoladentriologie, Mandelstreusel und Toffee
Chocolate trilogy, almond crumble and toffee
10€

Huevo en nido de chocolate blanco y coulis de vainilla
Ei in weißem Schokoladennest und Vanillecoulis
Egg in white chocolate nest and vanilla coulis
10€

Coulant de chocolate con helado de tarta de Santiago
Schokoladen-Coulant mit Santiago-Kuchen-Eis
Chocolate coulant with Santiago cake ice cream
10€

Terciopelo de frambuesa, helado de foie, crumble y salsa de frutos rojos
Himbeersamt, Foie-Eis, Streusel und Rote-Beerensauce
Raspberry velvet, foie ice cream, crumble and red berry sauce
10€