

CARTA DE PRIMAVERA / FRÜHLINGSKARTE / SPRING MENU

Servicio de pan, ali-oli y olivas marinadas / Brot, Alioli, marinierte Oliven /
Bread, alioli, marinated olives

p.p. 3.30 €



ENTRANTES

VORSPEISEN | STARTERS

Jamón Ibérico, quesos, pan rústico, tomate de Ramallet y algo dulce

25.00 €

Iberischer Schinken, Käse, rustikales Brot, Ramallet-Tomate und etwas Süßes
Iberian ham, cheese, rustic bread, Ramallet tomato and something sweet



El Ceviche Nikkei de corvina, manzana, ají amarillo, cilantro, yuca y wakame

entrante 24.00 €

Ceviche Nikkei vom Adlerfisch mit Apfel, gelbem Chili, Koriander, Maniok und Wakame-Alge
Ceviche Nikkei from jewfish with apple, yellow chili, cilantro, manioc and wakame



 spicy 2/5

principal 34.00 €

Ensalada asiática con gambas, pomelo, seta de coral, sésamo, cilantro, chiles y salsa Nuoc Cham

19.00 €

Salat nach asiatischer Art mit Gambas, Pomelo, Korallenpilzen, Sesam, Koriander, Chili und Nuoc Cham Sauce

Salad Asian style with gambas, pomelo, coral mushroom, sesame, cilantro, red pepper and Nuoc Cham sauce



 spicy 2/5

Ensalada de quinoa con garbanzos, tomate, orejones, aguacate, huevo de codorniz, lima y daikon

16.50 €

Quinoa-Salat mit Kichererbsen, Tomate, getrockneten Aprikosen, Avocado, Wachtelei, Limette und Daikon

Quinoa salad with garbanzos, tomato, dried apricots, avocado, quail egg, lime and Japanese radish



Edamame, ajo, soja, sésamo y Shichimi Togarashi

9.00 €

Sojaschoten mit Knoblauch, Soja, Sesam und Shichimi Togarashi

Soy beans with garlic, soya, sesame and Shichimi Togarashi



 spicy 1/5

Atún rojo marinado estilo Sumatra, shiso, lemongrass y Sambal Matah

24.00 €

Roter Thunfisch, mariniert nach Sumatra Art, mit Shiso, Zitronengrass und Sambal Matah


Red tuna, marinated Sumatra style, with shiso, lemongrass and Sambal Matah








 spicy 2/5

ENTRANTES

VORSPEISEN | STARTERS

- Tacos de costilleja de cerdo, mango, chiles, chalotas, albahaca y hoja de lima Kaffir** 2 u./St./pcs. 16.00 €
Tacos mit Fleisch vom Schweinerippchen, Mango, rotem Chili, Schalotten, Basilikum und Kaffir-Zitronenblatt
Tacos with pork ribs meat, mango, red pepper, chalots, basil and Kaffir lime
  spicy 1/5
- Samosas de pollo al curry, yogurt, hierbabuena y comino** 4 u./St./pcs. 15.00 €
Samosas vom Curry-Hühnchen mit Joghurt, grüner Minze und Kreuzkümmel
Samosas of curry chicken with yogurt, spearmint and cumin

- Sopa tailandesa con leche de coco, tofu, galangal, udon, shiitakes, lemongrass y cacahuets tostados** 18.00 €
Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Tofu, Thai Ingwer, Udon Nudeln, Shiitake und Zitronengras, geröstete Erdnüsse
Thai soup with coconut milk, Thai ginger, udon noodles, shiitake, lemongrass, and roasted peanuts
  spicy 2/5
- Croquetas cremosas y crujientes** 4 u./St./pcs. 8.00 €
Hausgemachte Krokettten
Chef homemade croquettes

- Dumplings de cerdo negro, manzana, jengibre y sweet chili agripicante** 4 u./St./pcs. 15.00 €
Dumplings vom schwarzen Schwein mit Apfel, Ingwer und würzig-saurem Chili
Dumplings from black pork with apple, ginger, hot and sour chili
  spicy 1/5
- Sopa balinesa de noodles, albóndigas de buey, huevo, jengibre, boniato y cebolleta** 18.00 €
Balinesische Nudelsuppe mit Ochsenfleisch-Bällchen, Ei, Ingwer, Süsskartoffel und Frühlingszwiebel
Balinesian noodle soup with ox meat balls, egg, ginger, sweet potatoe and spring onion

- Raviolis de ossobuco confitado, curry tailandés, pak choi, shimeji, cebolla crujiente** 17.00 €
Ravioli mit Ossobuco Confit, Thai Curry, Pak Choi, Shimeji, knuspriger Zwiebel
Ravioli with Ossobuco confit, Thai Curry, Pak Choi, Shimeji, crispy onion
  spicy 2/5

PLATOS PRINCIPALES

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Pad Thai (plato de fideos salteado en wok / Nudeln im Wok / wok made noodles)

con / mit / with

Tofu / Tofu / Tofu

Pollo / Huhn / chicken

Gambas / Gambas / Gambas

Pollo y gambas / Huhn und Gambas / chicken and gambas



17.00 €

18.00 €

19.00 €

22.00 €

Por favor preguntar por opción sin gluten / bitte fragen Sie nach einer glutenfreien Variante /
please ask for a gluten-free option

Pollo campero crujiente, marinado en citronella, arroz jazmín y ensalada Som Tum (papaya verde)

Knuspriges Landhühnchen, in Zitronengras eingelegt, mit Jasminreis und Som Tum Salat (grüne Papaya)

Crispy country chicken, marinated in lemongrass, with jasmin rice and Som Tum salad (green papaya)


 spicy 3/5

23.00 €

Raviolis de ossobuco confitado, curry tailandés, pak choi, shimejji, cebollas crujientes

Ravioli mit Ossobuco Confit, Thai Curry, Pak Choi, Shimeji, knusprigen Zwiebeln

Ravioli with Ossobuco confit, Thai Curry, Pak Choi, Shimeji, crispy onions


 spicy 2/5

23.00 €

Tagliata de solomillo de ternera "Black Angus" al punto, hierbas, rábano, espinacas, tomates cherry y zanahoria

Tagliata vom «Black Angus» Rinderfilet, rosa gegart, mit Kräutern, Rettich, Spinat, Kirschtomaten und Karotte

Tagliata of Argentinian "Black Angus" tenderloin beef, medium rare, with herbs, radish, spinach, cherry tomatoes and carrots


 spicy 3/5

33.00 €

Merluza fresca en vaporera de bambú, hoja de plátano, mantequilla, ajo, miso rojo, anacardos, sésamo y limón

Frischer Seehecht auf Bananenblatt, Butter, Knoblauch, rote Miso, Cashewkerne, Sesam und Zitrone

Fresh hake on banana leaf, butter, garlic, red Miso, chashews, sesame and lemon



27.00 €

"Rendang" de carrilleras de ternera confitadas lentamente en leche de coco, chiles rojos, especias, jengibre, galangal y lima kaffir

Rendang Rinderbäckchen, in Kokosmilch gegart, mit rotem Chili, Gewürzen, Ingwer, Galangal und Kaffir-Zitronenblatt

Rendang of cheek of beef, slowly cooked in coconut milk, with red pepper, herbs, ginger, galangal and Kaffir lime


 spicy 3/5

29.00 €

Pez mantequilla, curry verde, tamarindo, tirabeques, orejones, tomate cherry

Butterfisch mit grünem Curry, Tamarinde, Zuckerschoten, getrockneten Aprikosen, Kirschtomaten

Butter fish with green curry, tamarind, snow peas, dried apricots, cherry tomatoes


 spicy 2/5

28.00 €

GUARNICIONES

BEILAGEN | SIDE DISHES

Arroz jazmín al vapor / Dampfgegartter Jasminreis / *Steamed Jasmine rice*



6.00 €

Vegetales salteados con ajo y salsa Teriyaki / Gemüse mit Knoblauch und Teriyaki-Sosse / *Sautéed vegetables with garlic and Teriyaki sauce*



7.00 €

Patatas fritas / Pommes frites / *French fries*



5.00 €

Espinacas de agua salteadas con salsa oriental / Wasserspinaat mit orientalischer Sosse / *Water spinach with oriental sauce*



8.00 €

Puré de patatas con mantequilla / Kartoffelpüree mit Butter / *Mashed potatoes with butter*



7.00 €

ALGO DULCE

ETWAS SÜSSES | SOMETHING SWEET

Variación Nigiris dulces, leche de coco, mango, fresa, piña y lima

Variation an süßen Nigiris mit Kokosmilch, Mango, Erdbeere, Ananas und Limette
Variation of sweet Nigiris with coconut milk, mango, strawberry, pineapple and lime



9.00 €

Strudel con manzana asada, pasas, nueces, crema inglesa y Haba Tonka (mínimo 10 minutos de espera)

Strudel mit gebratenem Apfel, Rosinen, Nüssen, englischer Creme und Tonkabohne (mind. 10 min Wartezeit)

Strudel with baked apple, raisins, custard and Tonka bean (at least 10 min. waiting time)



10.00 €

Sopa de chocolate blanco, frambuesa, fruta de la pasión y hojaldre caramelizado

Weisses Schokoladensüppchen mit Himbeeren, Passionsfrucht und karamellisiertem Blätterteig
Soup of white chocolate with raspberries, passion fruit and caramelized puff pastry



8.00 €

Postres en vasito (por favor preguntar al camarero)

Desserts in kleinen Gläsern (bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter)

Desserts in small cups (please ask our staff)

6.00 €

NUESTRAS TARTAS CASERAS

UNSERE HAUSGEMACHTEN KUCHEN | OUR HOMEMADE CAKES

Gatò de almendra cruda "Gatò" / Mandelkuchen "Gatò" / Almond cake "Gatò"



6.90 €

Tarta de zanahoria, miel y vainilla / Karottenkuchen mit Honig und Vanille / Carrot cake with honey and vanilla



6.90 €

Tarta de chocolate negro / Zartbitter-Schokoladenkuchen / Dark chocolate cake



6.90 €

Tarta de manzana asada, dátiles y crumble de sésamo / Apfelkuchen, Datteln, Sesamstreusel / Apple and dates tart with sesame crumble



6.90 €

NUESTRAS HELADOS CASEROS

UNSER HAUSGEMACHTES EIS | OUR HOMEMADE ICECREAM

Añade tu bola de / Bestellen Sie dazu eine Kugel / Add a scoop of

3.70 €

- Vainilla | Vanille | *Vanilla*
- Chocolate | Schokolade | *chocolate*
- Coco | Kokosnuss | *coconut*
- Almendra | Mandel | *almond*
- Sorbete de frambuesa | Himbeersorbet | *raspberry sorbet*
- Sorbete de limón | Zitronensorbet | *lemon sorbet*



ABIERTO | GEÖFFNET | OPEN

Martes – Domingo: Desayuno 09.30 – 12.30 / Cocina 13.00 – 15.00 y 19.00 – 22.00
Dienstag – Sonntag: Frühstück 09.30 – 12.30 / Küche 13.00 – 15.00 und 19.00 – 22.00
Tuesday – Sunday: Breakfast 09.30 – 12.30 / Kitchen 1 pm – 3 pm and 7 pm – 10 pm

*Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento pregunte por nuestra lista de alérgenos.
RESTAURANTE19 BY LIVINGDREAMS no garantiza que no existan trazas de alérgenos en cualquiera de los platos.*

*Wenn Sie allergisch oder intolerant auf bestimmte Lebensmittel sind, fragen Sie nach unserer Liste der Allergene.
RESTAURANTE19 BY LIVINGDREAMS kann Spuren von Allergenen nicht ausschliessen.*

*If you are allergic or intolerant to any food please ask for our list of allergens.
RESTAURANTE19 BY LIVINGDREAMS does not guarantee that none of the dishes contain traces of allergens.*

