

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 €

Alérgenos:      

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

Alérgenos:      

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

principal 34.00 €

Ceviche Nikkei from jewfish with apple, yellow chili, cilantro, manioc and wakame

Alérgenos:      

spicy 2/5



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

Alérgenos:      

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

Alérgenos:      


ENTRANTES

VORSPEISEN | STARTERS

Edamame, ajo, soja, sésamo y Shichimi Togarashi

Sojaschoten mit Knoblauch, Soja, Sesam und Shichimi Togarashi
Soy beans with garlic, soya, sesame and Shichimi Togarashi

Alérgenos:   

spicy 1/5 


9.00 €

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

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

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

Alérgenos:   

spicy 2/5 


24.00 €

Tacos de costilleja de cerdo, mango, chiles, chalotas, albahaca y hoja de lima Kaffir

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

Alérgenos:   

spicy 1/5 

2 u./St./pcs. 16.00 €

Samosas de pollo al curry, yogurt, hierbabuena y comino

Samosas vom Curry-Hühnchen mit Joghurt, grüner Minze und Kreuzkümmel

Samosas of curry chicken with yogurt, spearmint and cumin

Alérgenos:         


4 u./St./pcs. 15.00 €

Sopa tailandesa con leche de coco, tofu, galangal, udon, shiitakes, lemongrass y cacahuetes tostados

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

Alérgenos:        

spicy 2/5 

18.00 €

Croquetas cremosas y crujientes

Hausgemachte Krokettten

Chef homemade croquettes

Alérgenos:        

4 u./St./pcs. 8.00 €

8 u./St./pcs. 14.00 €

ENTRANTES

VORSPEISEN | STARTERS


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

6 u./St./pcs. 19.00 €

Alérgenos: 

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

Balinesean noodle soup with ox meat balls, egg, ginger, sweet potatoe and

spring onion


Alérgenos: 

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

Alérgenos: 

spicy 2/5 

PLATOS PRINCIPALES


HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Wok Thai

Tallarines de arroz, vegetales, sweet chili, soja, Jang, jengibre, cilantro y lima Kaffir
Reisnudeln, Gemüse, süsser Chili, Soja, Jang Sosse, Ingwer, Koriander und Kaffir-Zitronenblatt

Rice noodles, vegetables, sweet chili, soy, Jang sauce, ginger, cilantro and Kaffir lime

Alérgenos:    

spicy 2/5 

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 Landhähnchen, 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)

Alérgenos:           

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

Alérgenos:           

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

Alérgenos:           

spicy 3/5 

33.00 €

PLATOS PRINCIPALES

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Merluza fresca en vaporera de bambú, hoja de plátano, mantequilla, ajo, miso rojo, anacardos, sésamo y limón 27.00 €

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

Alérgenos: 

“Rendang” de carrilleras de ternera confitadas lentamente en leche de coco, chiles rojos, especias, jengibre, galangal y lima kaffir 29.00 €

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

Alérgenos:  spicy 3/5 

Pez mantequilla, curry verde, tamarindo, tirabeques, orejones, tomate cherry 28.00 €

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


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

Alérgenos:  spicy 2/5 

GUARNICIONES

BEILAGEN | SIDE DISHES


Arroz jazmín al vapor / Dampfgegartes Jasminreis / Steamed Jasmine rice 6.00 €

Alérgenos: 


Vegetales salteados con ajo y salsa Teriyaki / Gemüse mit Knoblauch und Teriyaki-Sosse / Sautéed vegetables with garlic and Teriyaki sauce 7.00 €

Alérgenos: 

Patatas fritas / Pommes frites / French fries 5.00 €

Alérgenos: 

Puré de patatas con mantequilla / Kartoffelpüree mit Butter / Mashed potatoes with butter 7.00 €

Alérgenos: 

ALGO DULCE

ETWAS SÜSSES | SOMETHING SWEET

- Variación Nigiris dulces, leche de coco, mango, fresa, piña y lima** 9.00 €
Variation an süssen Nigiris mit Kokosmilch, Mango, Erdbeere, Ananas und Limette
Variation of sweet Nigiris with coconut milk, mango, strawberry, pineapple and lime
Alérgenos:
- Strudel con manzana asada, pasas, nueces, crema inglesa y Haba Tonka (mínimo 10 minutos de espera)** 10.00 €
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)
Alérgenos:
- Sopa de chocolate blanco, frambuesa, fruta de la pasión y hojaldre caramelizado** 8.00 €
Weisses Schokoladensüppchen mit Himbeeren, Passionsfrucht und karamellisiertem Blätterteig
Soup of white chocolate with raspberries, passion fruit and caramelized puff pastry
Alérgenos:
- Postres en vasito (por favor preguntar al camarero)** 6.00 €
Desserts in kleinen Gläsern (bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter)
Desserts in small cups (please ask our staff)

NUESTRAS TARTAS CASERAS

UNSERE HAUSGEMACHTEN KUCHEN | OUR HOMEMADE CAKES

- Gatò de almendra cruda "Gatò" / Mandelkuchen "Gatò" / Almond cake "Gatò"** 6.90 €
Alérgenos:
- Tarta de zanahoria, miel y vainilla / Karottenkuchen mit Honig und Vanille / Carrot cake with honey and vanilla** 6.90 €
Alérgenos:
- Tarta de chocolate negro / Zartbitter-Schokoladenkuchen / Dark chocolate cake** 6.90 €
Alérgenos:
- Tarta de manzana asada, dátiles y crumble de sésamo / Apfelkuchen, Datteln, Sesamstreusel / Apple and dates tart with sesame crumble** 6.90 €
Alérgenos:

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.*

