

CARTA DE VERANO / SOMMERKARTE / SUMMER MENU

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

p.p. 3.90 €

Alérgenos:

BOCADOS PARA ABRIR EL APETITO

APPETITHÄPPCHEN | APPETIZER

Edamames, salteados con ajo, soja, sésamo y Shichimi Togarashi

9.90 €

Sojabohnen mit Knoblauch, Soja, Sesam und Shichimi Togarashi

Soy beans with garlic, soya, sesame and Shichimi Togarashi

Alérgenos:

spicy 1/3

Croquetas caseras del chef rebozadas en panko japonés

4 u./St./pcs. 8.90 €

Preguntar el sabor disponible.

Hausgemachte Kroketter, paniert in japanischem Panko

8 u./St./pcs. 14.90 €

Fragen Sie nach der aktuellen Variante.

Chef homemade croquettes in Japanese Panko

Ask for available option.

Alérgenos:

Pulpo de roca marinado en cúrcuma, jengibre y chiles, hoja de capuchina (comestible), chalotas y polvo de gambas

4 u./St./pcs. 23.90 €

Tintenfisch mariniert in Kurkuma, Ingwer und Chilis, Kapuzinerblatt (essbar),

Schalotten und Garnelenpulver

Rock octopus marinated in turmeric, ginger and chiles, capuchin leaf (edible), shallots and shrimp powder

Alérgenos:

spicy 2/3

Dumplings rellenos de cerdo negro, jengibre, lima kaffir con salsa de chiles, cilantro y puré de albaricoques

4 u./St./pcs. 15.90 €

Dumplings gefüllt mit schwarzem Schweinefleisch, Ingwer, Kaffir-Zitronenblatt mit Chilisauce, Koriander und Aprikosenmark.

6 u./St./pcs. 18.90 €

Dumplings filled with black pork, ginger, kaffir lime with chili sauce, cilantro and apricot puree

Alérgenos:

spicy 1/3

ENTRANTES

VORSPEISEN | STARTERS

Ceviche "Nikkei" de lubina, aguacate, cilantro, tomate, edamames, yuca crujiente y leche de coco entrante **24.90 €**

Ceviche "Nikkei" von Seebarsch, Avocado, Koriander, Tomate, Sojabohnen, knuspriger Yuca und Kokosmilch principal **37.90 €**

Ceviche "Nikkei" of sea bass, avocado, cilantro, tomato, soy beans, crispy yuca and coconut milk

Alérgenos: 

spicy 1/3



Ensalada de gambas, pomelo tai, mango, cilantro, menta, albahaca y vinagreta asiática Nuoc Cham **19.90 €**

Salat von Garnelen, Thai Grapefruit, Mango, Koriander, Minze, Basilikum und asiatische Vinaigrette Nuoc Cham

Salad of prawns, Thai grapefruit, mango, cilantro, mint, basil and Asian vinaigrette Nuoc Cham

Alérgenos: 

spicy 1/3



"Dendeng balado" costilla de vacuno gallego caramelizado, ensalada de mango, lima kaffir, chiles y lemon grass **21.90 €**

"Dendeng balado" Galizische Rinderrippe, karamellisiert, Mangosalat, Kaffir-Zitronenblatt, Chili und Zitronengras

"Dendeng balado" Galician caramelized beef rib, mango salad, kaffir lime, chilies and lemon grass

Alérgenos: 

spicy 1/3



Tartar de atún rojo Bluefin, aguacate, mandioca crujiente, Kim Chee y vinagreta cítrica, soja, jengibre y wasabi **26.90 €**

Roter Bluefin Thunfisch-Tartar, Avocado, knackiger Maniok, Kimchi und Zitrus-Vinaigrette, Soja, Ingwer und Wasabi

Bluefin red tuna tartar, avocado, crispy cassava, kimchi and citrus vinaigrette, soy, ginger and wasabi

Alérgenos: 

spicy 1/3



Sopa de verano de tomates maduros y frambuesas, sorbete de lemongrass, aceite de oliva y cebollino **16.90 €**

Sommerliche Suppe aus reifen Tomaten und Himbeeren, Zitronengras-Sorbet, Olivenöl und Schnittlauch

Summer soup of ripe tomatoes and raspberries, lemongrass sorbet, olive oil and chives

Alérgenos: 

ENTRANTES

VORSPEISEN | STARTERS

Ensalada verde de brotes tiernos, espárragos, tirabeques, edamames, pepino, tomate cherry con vinagreta de mostaza y miel 14.90 €

Grüner Salat mit zarten Sprossen, Spargel, Zuckerschoten, Sojabohnen, Gurke,

Kirschtomate mit Senf-Vinaigrette und Honig

Green salad with tender shoots, asparagus, snow peas, soy beans, cucumber, cherry tomato with mustard vinaigrette and honey

Alérgenos:

Sopa "Tom Kha Gai" con miso rojo, pollo de corral, galangal, leche de coco, shitakes, udon, cilantro, cebolleta y chili rojo 17.90 €

"Tom Kha Gai" Suppe mit rotem Miso, Freiland-Huhn, Galgant, Kokosmilch, Shitakes,

Udon, Koriander, Frühlingszwiebel und rotem Chili

"Tom Kha Gai" soup with red miso, free-range chicken, galangal, coconut milk, shitakes, Udon, cilantro, spring onion and red chili

Alérgenos:

spicy 1/3



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

spicy 1/3



con / mit / with

vegetales / Gemüse / vegetables



16.90 €

Tofu / Tofu / Tofu



17.90 €

Pollo / Huhn / chicken



18.90 €

Gambas / Gambas / Gambas



19.90 €

Pollo y gambas / Huhn und Gambas / chicken and gambas



21.90 €

Añade huevo frito 2.90 €

Mit gebratenem Ei

With fried egg

Por favor preguntar por opción sin gluten. /

Bitte fragen Sie nach einer glutenfreien Variante. / *Please ask for a gluten-free option.*

PLATOS PRINCIPALES
HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Raviolis caseros de pasta Won Ton rellenos de merluza fresca, eneldo, cebollino, salsa de miso-azafrán, anacardos y limón **23.90 €**

Hausgemachte Ravioli Won Ton gefüllt mit frischem Seehecht, Dill, Schnittlauch, Miso-Safran-Sauce, Cashewnüssen und Zitrone
Homemade pasta ravioli Won Won stuffed with fresh hake, dill, chives, miso-saffron sauce, cashew nuts and lemon

Alérgenos: 

Filete de corvina asado con emulsión de holandesa de naranja sanguina, lemon grass, trompetas de la muerte y sésamo **27.90 €**

Gebratenes Corvina-Filet mit Hollandaise aus Blutorange, Zitronengras, Herbsttrompeten und Sesam
Roasted corvina fillet with hollandaise made of blood oranges, lemon grass, black chanterelles and sesame

Alérgenos: 

Rodaballo lacado con salsa Unagi (anguila), crema de coliflor, berenjena, cherrys y Pak Choi **31.00 €**


Steinbutt lasiert mit Unagi-Sauce, Blumenkohl-Rahm, Aubergine, Kirschtomaten und Pak Choi
Turbot enamelled with Unagi sauce, cauliflower cream, aubergine, cherry tomatoes and Pak Choi

Alérgenos: 

Gambones pelados, curry rojo thay, leche de coco, albahaca, lima kaffir, alga Nori y cebolleta tierna **28.90 €**

Geschälte Garnelen, rotes Thai-Curry, Kokosmilch, Basilikum, Kaffir-Zitronenblatt, Nori-Alge und Frühlingszwiebeln
Skinless prawns, Thai red curry, coconut milk, basil, kaffir lime, Nori alga and spring onions


Alérgenos: 

spicy 3/3 

“Rendang” de carrilleras de ternera confitadas lentamente en leche de coco, chiles rojos, especias de sumatra, jengibre, galangal y lima kefir **27.90 €**

“Rendang” von konfitierten Kalbsbäckchen, langsam in Kokosmilch gegart, mit rotem Chili, Sumatra-Gewürzen, Ingwer, Galgant und Kaffir-Zitronenblatt.
“Rendang” of veal cheeks confit slowly cooked in coconut milk, red chiles, sumatra spices, ginger, galangal and lime kefir

Alérgenos: 

spicy 2/3 

PLATOS PRINCIPALES

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Secreto Ibérico a la parrilla, barbacoa china, boniato asado, cebolleta tierna, manzana acida y lemon grass 25.90 €

Gegrilltes iberisches Geheimnis, chinesischer Grill, gebackene Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, saurer Apfel und Zitronengras

Grilled Iberian secret, Chinese barbecue, baked sweet potato, spring onion, sour apple and lemon grass.

Alérgenos:

Tagliata de solomillo de ternera ecológico (Nueva Zelanda-criado exclusivamente con pasto en campos organicos), marinado en chimichurri, crema de pecorino trufado, Pak Choy, tomate asado y aceituna Kalamata 35.00 €

Tagliata aus neuseeländischer Bio-Rinderlende (ausschließlich auf biologischer Weide aufgezogen), mariniert in Chimichurri, getrüffelte Pecorino-Creme, Pak Choy, gebackene Tomate und Kalamata-Olive.

Tagliata of New Zealand organic beef sirloin (reared exclusively on organic pasture), marinated in chimichurri, truffled pecorino cream, Pak Choy, baked tomato and Kalamata olive.

Alérgenos:

GUARNICIONES

BEILAGEN | SIDE DISHES

Arroz jazmín al vapor / Dampfgegartter Jasminreis / Steamed Jasmine rice 5.90 €

Alérgenos:

Vegetales salteados con ajo y salsa Teriyaki / Gemüse mit Knoblauch und Teriyaki-Sosse / Sautéed vegetables with garlic and Teriyaki sauce 7.90 €

Alérgenos:

Patatas fritas / Pommes frites / French fries 5.90 €

Alérgenos:

Puré de patatas con mantequilla / Kartoffelpüree mit Butter / Mashed potatoes with butter 6.90 €

Alérgenos:

ALGO DULCE

ETWAS SÜSSES | SOMETHING SWEET

Calabaza caramelizada, helado de coco, fruta de la pasión y menta 8.90 €
Karamellisierter Kürbis, Kokosnuss-Eis, Passionsfrucht und Minze
Caramelized pumpkin, coconut ice cream, passion fruit and mint

Alérgenos:

Ganache de chocolate blanco y lima, puré de frambuesa, helado de mango y crumble de almendra 8.90 €

Weißer Schokoladen- und Limettenganache, Himbeerpüree, Mangoeis und Mandelstreusel.

White chocolate and lime ganache, raspberry purée, mango ice cream and almond crumble

Alérgenos:

Tabla de quesos mixtos, pan rústico tostado y mermeladas 6.90 €

Gemischte Käseplatte, geröstetes rustikales Brot und Marmeladen

Mixed cheese board, toasted rustic bread and jams

Alérgenos:

Postres clásicos en vasitos (por favor preguntar al camarero) 6.90 €

Klassische Desserts in kleinen Gläschen (bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter)

Classical desserts in small cups (please ask our staff)

Alérgenos:

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 / 6.90 €

Carrot cake with honey and vanilla

Alérgenos:

Tarta de chocolate negro / Zartbitter-Schokoladenkuchen / Dark chocolate cake 6.90 €

Alérgenos:

Tarta de manzana asada, dátiles y crumble de sésamo / Apfelkuchen, Datteln, 6.90 €

Sesamstreusel / Apple and dates tart with sesame crumble

Alérgenos:

NUESTRAS HELADOS CASEROS

UNSER HAUSGEMACHTES EIS | OUR HOMEMADE ICECREAM

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

3.90 €

- Vainilla | Vanille| *Vanilla*
- Chocolate negro suizo| dunkle Schweizer Schokolade | dark Swiss *chocolate*
- Coco| Kokosnuss| *coconut*
- Mango | Mango| mango
- Canela | Zimt| cinnamon
- Sorbete de frambuesa | Himbeersorbet | *raspberry sorbet*



ABIERTO | GEÖFFNET | OPEN

Martes – Domingo: Desayuno 09.30 – 12.30 / Cocina 13.00 – 15.00 y 19.00 – 22.00 h / Snacks 15.00 – 18.00 h
 Dienstag – Sonntag: Frühstück 09.30 – 12.30 / Küche 13.00 – 15.00 und 19.00 - 22.00 h / Snacks 15.00 – 18.00 h
 Tuesday – Sunday: Breakfast 09.30 – 12.30 / Kitchen 13.00 – 15.00 and 19.00 – 22.00 h / Snacks 15.00 – 18.00 h

*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.*



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS