


## ENTRANTES | VORSPEISEN | STARTERS

<p><b>Panecillos variados, aceitunas y alioli casero</b>            Verschiedene Brötchen, Oliven und hausgemachte Alioli  <i>Assorted rolls, olives and homemade alioli</i></p>	<p>por persona <b>2.90 €</b></p>
<p><b>Croquetas caseras del chef rebozado en Panko Japonés</b>            Hausgemachte Krokette vom Chef in Pankokruste  <i>Chef homemade croquettes in Pankocrust</i></p>	<p>8 unidades <b>14.00 €</b></p>
<p><b>Arepas "Reina Pepiada" de harina de maíz rellenas de pollo, aguacate-mayonesa, cilantro y lima</b>            Maisfladen gefüllt mit Huhn und Avocado-Mayonnaise, Koriander und Lime  <i>Corn Pita stuffed with chicken and avocado-mayonnaise, cilantro and lime</i></p>	<p>2 unidades <b>14.90 €</b></p>
<p><b>Totopos con tartar de atún rojo especiado, aguacate, pico de gallo, mayonesa japonesa y shichimi togarashi</b>            Totopos mit würzigem Tartar vom roten Thunfisch, Avocado, Würzsauce, japanische Mayonnaise und Shichimi Togarashi  <i>Totopos with spicy red-tuna tartar, avocado, seasoning sauce, japanese mayonnaise and shichimi togarashi</i></p>	<p><b>26.00 €</b></p>
<p><b>Tabla de jamón Ibérico de cebo, con almendras y pan tostado casero</b>            Brett mit Iberischem Cebo-Schinken, Mallorquinischen Mandeln und getoastetes hausgemachtes Brot  <i>Iberian Cebo-ham platter, Majorcan almonds and toasted homemade bread</i></p>	<p><b>20.00 €</b></p>
<p><b>Tabla mixta de jamón Ibérico de cebo, quesos, mermeladas variadas, frutos secos y pan tostado casero</b>            Brett mit Iberischem Cebo-Schinken, Käse, Marmelade, Nüsse und getoastetes hausgemachtes Brot  <i>Iberian Cebo-ham platter with cheese, marmalade, nuts and toasted homemade bread</i></p>	<p><b>25.00 €</b></p>
<p><b>TOM KHA GAI (sopa tailandesa de pollo campero), leche de coco, cilantro, citronella, galangal y cacahuets</b>            TOM KHA GAI (Thailändische Suppe mit Freilandhuhn), Kokosmilch, Koriander, Zitronengras, Galangal und Erdnüsse  <i>TOM KHA GAI (Thai soup with free-range chicken, coconut milk, cilantro, lemongrass, galangal and peanuts)</i></p>	<p><b>16.90 €</b></p>
<p><b>Ensalada verde con tallarines de calabacin, tirabeques, espinaca baby, aguacate y vinagreta de mostaza y miel</b>            Grüner Salat mit Zucchini-Streifen, Zuckerschoten, Baby-Spinat, Avocado und Honig-Senf-Vinaigrette  <i>Green salad with zucchini stripes, snow peas, baby spinach, avocado and honey-mustard vinaigrette</i></p>	<p><b>16.00 €</b></p>
<p><b>Ensalada vegana de bulgur, gajos de naranja, zanahoria, nueces, tomate cherry, espinacas, dátiles y aliño cítrico</b>            Veganer Bulgur Salat mit Orangenspalten, Karotten, Nüssen, Cherry-Tomaten, Spinat, Datteln und Zitrus-Dressing  <i>Vegan Bulgur salad with orange slices, carrots, nuts, cherry tomatoes, spinach, dates and citrus dressing</i></p>	<p><b>17.00€</b></p>
<p><b>Ensalada Caesar de pollo marinado crujiente, tomates cherry, cebolla roja y parmesano</b>            Caesar-Salat mit knusprig mariniertem Hühnerfleisch, Kirschtomaten, roter Zwiebel und Parmesankäse  <i>Caesar salad with crispy marinated chicken, cherry tomatoes, red onion and parmesan</i></p>	<p><b>15.90 €</b></p>

**El Ceviche Nikkei del Bistro 19 de salmón con mango, aguacate, alga wakame, emulsión de coco y yuca frita** entrante **22.00 €**  
 Bistro 19 Ceviche Nikkei vom Wildfang Lachs mit Mango, Avocado, Wakame-Alge, Kokosemulsion und Maniok principal **34.00 €**  
*Bistro 19 Ceviche Nikkei from wild salmon with mango, avocado, wakame seaweed, coconut emulsion and fried manioc*

**Carpaccio de ternera con parmesano, piñones, tomate cherry, rúcula y pesto de albahaca** **17.90 €**  
 Rinder-Carpaccio mit Parmesan, Pinienkernen, Cherry-Tomaten, Rucola und Basilikum-Pesto  
*Beef Carpaccio with parmesan, pine-nuts, cherry tomatoes, rocket and basil pesto*

**Steak tartar de Black Angus con marinada clásica, mostaza, sriracha, cebollino y tostada de pan casero**  **25.00 €**  
 Black Angus Tartar mit klassischer Marinade, Senf, Sriracha, Schnittlauch und getoastetes hausgemachtes Brot  
*Black Angus steak tartar with classic marinade, mustard, sriracha, chives and toasted homemade bread*

**Flammkuchen, masa fina de Alsacia | Elsässer Flammkuchen | Flatbread from Alsacia** **15.90 €**

- **Tradicional** con cebolla, bacon y creme fraîche / mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm / *with onions, bacon and sour cream*
- **Vegetal** con tomates, pesto de albahaca y rúcula / mit Tomaten, Basilikum-Rucola Pesto / *with tomatoes, basil-rocket pesto*

## PLATOS PRINCIPALES | HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

**Ravioli caseros rellenos de ragout de rabo de ternera, salsa cremosa de setas, parmesano y rucula** **22.00 €**  
 Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ochschwanz-Ragout, cremige Pilzsauce, Parmesan und Rucola  
*Homemade Ravioli stuffed with oxtail-ragout, creamy mushroom sauce, parmesan and rocket*

**Wok de noodels de trigo con vegetales, cilantro y salsa asiática**  **16.90 €**  
 Weizennudel-Wok mit Gemüse, Koriander und asiatischer Sauce  
*Wheat noodles wok with vegetables, coriander and asian sauce*

- Vegetal | Gemüse | vegetables **16.90 €**
- Pollo | Hühnerfleisch | chicken **17.90 €**
- Langostinos | Riesengarnelen | kingprawns **18.90 €**
- Pollo y langostinos | Hühnerfleisch und Riesengarnelen | chicken and kingprawns **21.90 €**

\*Opción sin gluten | Glutenfreie Variante | Gluten-free option: con tallarines de arroz | mit Reisnudeln | with rice noodles

<p><b>Curry verde tailandes con filete de corvina, calabacín, zanahoria, jengibre y leche de coco</b>  </p> <p>Thailändisches grünes Curry mit Adlerfisch-Filets, Zucchini, Karotten, Ingwer und Kokosmilch <i>Green Thai curry with corvina fillets, zucchini, carrots, ginger and coconut-milk</i></p>	<p><b>29.00 €</b></p>
<p><b>Filete de Gallo San Pedro en costra de hierbas, risotto aquarello, calabaza, tomates cherry asados y parmesano</b></p> <p>St. Petersfisch-Filet in Kräuerkruste, Aquarello-Risotto, Kürbis, gebratene Cherry-Tomaten und Parmesan <i>John Dory fillet in herb-crust, risotto aquarello, pumpkin, fried cherry-tomatoes and parmesan</i></p>	<p><b>SPM €</b> Tagespreis market price</p>
<p><b>Hamburguesa (200 gr.) de ternera sazonada con Worcestershire y mostaza. Con mayonesa, lechuga, tomate, bacon y queso Havarti</b></p> <p>Rindfleisch-Hamburger (200 gr.) gewürzt mit Worcestershire Sauce und Senf mit Mayonnaise, Salat, Tomaten, Speck und Havarti-Käse / <i>Beef-Hamburger (200 gr.) seasoned with Worcestershire Sauce and mustard, mayonnaise, lettuce, tomatoes, bacon and Havarti-cheese</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• con huevo / mit Ei / with egg <b>+ 2.00 €</b></li> <li>• con aguacate   mit Avocado   <i>with avocado</i> <b>+ 2.50 €</b></li> </ul>	<p><b>17.90 €</b></p>
<p><b>Hamburguesa vegetariana de Tofu, salsa tártara, tomate, lechuga y pepino</b></p> <p>Vegetarischer Burger mit Tofu, Tartarsauce, Salat und Gurke <i>Vegetarian Burger with tofu, tartar sauce, tomato, lettuce and cucumber</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• con huevo / mit Ei / with egg <b>+ 2.00 €</b></li> <li>• con aguacate   mit Avocado   <i>with avocado</i> <b>+ 2.50 €</b></li> </ul>	<p><b>16.50 €</b></p>
<p><b>Carré de cordero de Nueva Zelanda a baja temperatura, pure de castañas, coles de Bruselas y nueces de macadamia</b></p> <p>Niedergegartes Neuseeland-Lammcarre mit Kastanenenpuree, Rosenkohl und Macadamia-Nüssen <i>New Zealand carré of lamb, low temperature cooked, chestnut puree, brussels sprouts and macadamia nuts</i></p>	<p><b>36.00 €</b></p>
<p><b>Rendang de carrilleras de ternera estilo indonesio con arroz salvaje, cilantro, albahaca y galangal</b>  </p> <p>Rendang Rinderbäckchen nach indonesischer Art mit Wildreis, Koriander, Basilikum und Galangal <i>Rendang Indonesian style cheek of beef with wild rice, coriander, basil and galangal</i></p>	<p><b>27.00 €</b></p>
<p><b>Tagliata de solomillo Argentino "Black Angus" con rábano picante, mostaza dijon, tirabeques, cebollino y cacahuetes</b></p> <p>Tagliata von Argentinischem "Black Angus" Rinderfilet mit Meerrettich, Dijon-Senf, Zuckerschoten, Schnittlauch und Erdnüsse <i>Argentinian "Black Angus" tenderloin Tagliata with horse radish, dijon mustard, snow peas, chives and peanuts</i></p>	<p><b>33.00 €</b></p>

## GUARNICIONES | BEILAGEN | SIDE DISHES

<p><b>Puré de patatas</b>   Kartoffelpüree   <i>Mashed potatoes</i></p> <p><b>Patatas fritas</b>   Pommes frites   <i>French fries</i></p> <p><b>Vegetales salteados al wok</b>   Gemüse im Wok gebraten   <i>Sautéed vegetables in wok</i></p> <p><b>Arroz Basmati</b>   Basmati-Reis   <i>Basmati rice</i></p>	<p><b>5.90 €</b></p>
--	----------------------

## ALGO DULCE | SÜSSIGKEITEN | SWEETS

<b>Coulant de chocolate negro 70%, helado de pistachos, coulis de ruibarbo y frambuesas</b>	<b>10.00 €</b>
Schwarze Schokoladen-Coulant 70%, Pistazien-Eis, Rhabarber-Coulis, und Himbeeren <i>Black chocolate coulant 70%, pistachio icecream, rhubarb coulis and raspberries</i>	
<b>Hojaldre caramelizado con crema gianduja de chocolate blanco y avellanas, mango y helado de coco</b>	<b>10.00 €</b>
Karamellisiertes Blätterteiggebäck mit Giandujacreme von weisser Schokolade und Haselnüssen mit Mango und Kokosnusseis <i>Caramelized puff pastry with white chocolate and hazelnut gianduja cream, mango and coconut ice cream</i>	
<b>Mousse de queso de cabra, frutos rojos confitados, crumble y helado de nueces</b>	<b>10.00 €</b>
Ziegenkäse-Mousse, kandierte rote Früchte, Streusel und Walnuss-Eis <i>Goat cheese mousse, candied red fruits, crumble and walnut ice cream</i>	
<b>Tabla con 3 tipos de quesos, frutos secos, mermelada y pan tostado casero</b>	por persona <b>8.00 €</b>
Brett mit 3 verschiedenen Käsesorten, Nüssen, Marmelade und getoastetes hausgemachtes Brot <i>Platter with 3 different cheeses, nuts, marmalade and toasted homemade bread</i>	
<b>Bizcocho de zanahoria, miel y vainilla</b>   Karottenkuchen mit Honig und Vanille   <i>Carrot cake with honey and vanilla</i>	<b>5.90 €</b>
<b>Bizcocho de almendra cruda "Gatò"</b>   Mandelkuchen "Gatò"   <i>Almond cake "Gatò"</i>	<b>5.90 €</b>
<b>Tarta de manzana asada, dátiles, crumble de sésamo</b>   Apfelkuchen, Datteln, Sesamstreusel   <i>Apple and dates tart and sesame crumble</i>	<b>5.90 €</b>
<b>Tarta de chocolate</b>   Schokoladenkuchen   <i>Chocolate cake</i>	<b>5.90 €</b>
<b>Añade tu bola de helado casero</b>   Bestell dazu eine Kugel hausgemachtes Eis   <i>Add a scoop of homemade ice cream</i>	<b>3.50 €</b>
<b>Vainilla</b>   Vanille   <b>Vanilla – Chocolate</b>   Chocolate   <b>Chocolate – Galleta</b>   Kekse   <b>Cookies</b> – <b>Canela</b>   Zimt   <b>Cinnamon</b> – <b>Frambuesa</b>   Himbeer   <b>Raspberry</b> – <b>Nueces</b>   Nuss   <b>Nut</b> – <b>Coco</b>   Kokosnuss   <b>Coconut</b> – <b>Pistacho</b>   Pistazien   <b>Pistachio</b>	



LivingdreamsClients

Password: 971140016

## **ABIERTO | GEÖFFNET | OPEN**

Martes – Domingo: 13.00 – 15.00 / 19.00 – 22.00 Cocina  
Noviembre: Miercoles – Domingo 13.00 – 16.30 Cocina

Dienstag – Sonntag: 13.00 – 15.00 / 19.00 – 22.00 Küche  
November: Mittwoch – Sonntag 13.00 – 16.30 Küche

*Tuesday – Sunday: 1 pm – 3 pm / 7 pm – 10 pm Kitchen  
November: Wednesday – Sunday 1 pm – 4.30 pm Kitchen*

*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 Allergene-Liste.  
Restaurant19 by LIVINGDREAMS kann Spuren der Allergenen nicht ausschliessen.*

*If you are allergic or intolerant to any food please ask about our list of allergens.  
Restaurant19 by LIVINGDREAMS does not guarantee that none of the dishes contain traces of allergens.*