

Badia BISTRO

PLATOS ESPECIALES – SPEZIALITÄTEN – SPECIALS

Pedir 1 día antes – 1 Tag im Voraus bestellen – Order 1 day in advance

“CHATEAUBRIAND” – SOLOMILLO DE TERNERA (MIN. 2 PERSONAS)

Chateaubriand – saftig gegartes Mittelstück vom Rinderfilet

Chateaubriand – juicy center-cut fillet of beef

38 € p. P.

DORADA A LA SAL (MIN. 2 PERSONAS)

Dorade Royal schonend im Salzmantel gegart

Seam bream oven-baked under a salt crust

35 € p. P.

CHULETA DE RODABALLO (MIN. 2 PERSONAS)

Kotlett vom Steinbutt

Turbot chop

38 € p. P.

¿TIENE OTROS DESEOS? POR FAVOR, HABLE CON NOSOTROS.

Haben Sie weitere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an.

Do you have any other wishes? Do not hesitate to ask us.

IVA INCLUIDO | MWST. INKLUSIVE | VAT INCLUDED

POR FAVOR COMUNICAR CUALQUIER ALERGIJA O INTOLERANCIA QUE PUEDA TENER CON NUESTRO PERSONAL CAPACITADO.

BITTE LASSEN SIE UNS WISSEN, WENN SIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN.

PLEASE LET US KNOW, IF YOU HAVE SOME ALLERGIES.

NUESTRAS SUGERENCIAS DEL DÍA...

Unsere Empfehlungen des Tages...

Our suggestions of the day...

Menu

GAMBAS AL AJILLO

Garnelen in Knoblauchöl

Prawns in garlic oil

SOPA CREMA DE BROCCOLI

Broccolicremesuppe

Broccoli cream soup

HALIBUT BLANCO CON BONIATO Y MINI MAÍZ

Weisser Heilbutt mit Süßkartoffel und Mini Mais

White Halibut with sweet potatoes and mini corn

PANNA COTTA CON FRAMBUESA

Panna cotta mit Himbeere

Panna Cotta with raspberry

59 €

ENSALADAS

Salate

Salads

ENSALADA "BADÍA" CON MANGO 14 €

„Badía“ Salat mit Mango

"Badía" salad with mango

CON GAMBAS SALTEADAS | mit Garnelen | with prawns 18 €



CON PECHUGA DE POLLO | mit Hähnchenbrust | with chicken 16 €



CON QUESO DE CABRA | mit Ziegenkäse | with goat cheese 16 €



ENSALADA CÉSAR | PARMESANO | POLLO 16 €

Caesar Salat, Parmesan, Hähnchenbrust,

Caesar salad, Parmesan, chicken breast



ENSALADA CÉSAR | PARMESANO | GAMBAS 18 €

Caesar Salat, Parmesan, Garnelen

Caesar salad, Parmesan, prawns



ENSALADA QUINOA | CREMA DE AGUACATE 14 €

Quinoa Salat mit Avocado creme

Quinoa salad with avocado cream



CON PECHUGA DE POLLO | mit Hähnchenbrust | with chicken 16 €



CON GAMBAS SALTEADAS | mit Garnelen | with prawns 18 €



CON QUESO DE CABRA | mit Ziegenkäse | with goat cheese 16 €



ENTRANTES

Vorspeisen

Starters

TÁRTAR DE TOMATE | MOUSSE DE PARMESANO 16 €

Tomatentatar mit Parmesan-Mousse

Tomato tartar with Parmesan mousse



TÁRTARO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON MAYONESESA DE TRUFA 26 €

Tatar vom Rinderfilet mit Trüffelmayonnaise

Tartar of Beef tenderloin with truffle mayonnaise



JAMÓN JOSELITO CON PAN CRISTAL Y TOMATE RAMALLET 32 €

Joselito Schinken mit „Kristallbrot“ und Ramallet Tomate

Joselito ham with crystal bread and ramallet tomato



PASTA

TAGLIOLINI | SALSA BOLOGNESA BLANCA TRUFADA 18 €

Tagliolini mit getrüffelter Bolognese vom Milchkalb

Tagliolini with truffled veal Bolognese



SPAGHETTI AGLIO E OLIO | GAMBAS SALTEADAS | 18 €

SOFRITO | TOMATE

Spaghetti Aglio e Olio mit gebratenen Garnelen, jungem Lauch und Tomaten

Spaghetti Aglio e Olio with grilled prawns, young leek and tomato



Badía
BISTRO

IVA INCLUIDO | MWST. INKLUSIVE | VAT INCLUDED

POR FAVOR COMUNICAR CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA QUE PUEDA TENER CON NUESTRO PERSONAL CAPACITADO.

BITTE LASSEN SIE UNS WISSEN, WENN SIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN.

PLEASE LET US KNOW, IF YOU HAVE SOME ALLERGIES.

Principales

Hauptspeisen

Mains

FILETE DE DORADA | RISOTTO DE FREGOLA | BEURRE BLANC 30 €
Dorade mit Fregola Risotto und Beurre Blanc
Dorade fillet with Fregola risotto and Beurre Blanc



PULPO | GARBANZOS | TOMATE MARINADO | MENTA Y LIMA 32 €
Oktopus mit Kichererbsen, marinierte Tomaten, Limette und Minze
Octopus with chickpeas, marinated tomatoes, lime and mint



MAGRET DE PATO CON ZANAHORIA MORADA Y GRATÍN DE PATATA 29 €
Entenbrust mit lila Karotten und Kartoffelgratin
Duck breast with purple carrots and potato gratin



LOMO DE TERNERA BLANCA | MOSTAZA | CEBOLLINO | PUERRO 32 €
PURE DE PATATA-SOBRASADA
Kalbsrücken mit Senf-Schnittlauch-Kruste, geschmortem Lauch und Kartoffel-Sobrasada-Püree
Saddle of veal with mustard-chive-crust, braised leeks and potato-Sobrasada-purée



SOLOMILLO DE TERNERA | PURÉ DE APIO | ESPÁRRAGOS VERDES 36 €
Rinderfilet mit Selleriepüree und grünem Spargel
Beef tenderloin with celery puree and green asparagus



POSTRES

Dessert

Dessert

FONDANT DE CHOCOLATE 12 €
Schokoladenfondant
Chocolate fondant



PANNA COTTA 8 €
Panna Cotta
Panna Cotta



HELADOS Y SORBETES CASEROS PER SCOOP 3,5 €
Hausgemachte Eiscrèmes und Sorbets
Homemade ice creams and sorbets



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Badia
BISTRO

IVA INCLUIDO | MWST. INKLUSIVE | VAT INCLUDED

POR FAVOR COMUNICAR CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA QUE PUEDA TENER CON NUESTRO PERSONAL CAPACITADO.

BITTE LASSEN SIE UNS WISSEN, WENN SIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN.

PLEASE LET US KNOW, IF YOU HAVE SOME ALLERGIES.