

DINNER MENU

This elegant French à-la-carte menu will tempt you with the finest aromas of sun-infused Provencal cuisine. Michelin-starred chef Anthony Jehanno has expertly prepared a range of dishes that evoke all the homeliness and warmth of Provence, beautifully matched by a selection of wines from across the Mediterranean.

ENTRÉES

	French onion soup with Gruyere cheese	14€
	Sopa de cebolla francesa con queso gruyere Французский луковый суп с сыром грюйер	
V GF*	Beetroot salad with goat cheese cream, forest fruits and raspberry vinaigrette	17€
	Ensalada de remolacha con crema de queso de cabra, frutas del bosque y vinagreta de frambuesas Свекольный салат с кремом из козьего сыра, лесными ягодами и малиновым винегретом	
GF*	Steamed mussels with Chardonnay wine and aromatic herbs	22€
	Mejillones al vapor con vino Chardonnay y hierbas aromáticas Мидии на пару с вином Шардоне и ароматными травами	
	Beef patties foie gras and peach chutney	30€
	Empanadas de ternera con foie gras y chutney de melocotón Котлеты из говядины с фуа-гра и персиковым чатни	
DF GF*	Nicoise salad with tuna, mesclun, cucumber, tomatoes, round beans, artichokes, and boiled egg	24€
	Ensalada Nicoise con atún, mezclun, pepino, tomate, alubias, alcachofas y huevo cocido Салат Нисуаз с тунцом, месклуном, огурцом, помидорами, фасолью, артишоками и вареным яйцом	

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces

ENTRÉES

V GF*	Roasted tender courgettes, grilled fennel and citrus sauce "Vierge" Calabacines tiernos asados, hinojo asado y salsa de cítricos "Vierge" Нежные жареные кабачки, фенхель на гриле и цитрусовый соус «Вьерж»	21€
DF	Tuna tartare with hazelnut vinaigrette Tartar de atún con vinagreta de avellanas Тартар из тунца с фундуком винегрет	24€
	Beef tartare with celery root and black truffle Tartar de ternera con raíz de apio y trufa negra Тартар из говядины с корнем сельдерея и черным трюфелем	24€
GF*	Sea bass carpaccio with onion, corn, coriander and lime Carpaccio de lubina con cebolla, maíz, cilantro y lima Карпаччо из морского окуня с луком, кукурузой, кориандром и лаймом	22€
	Duck Rillettes with crostini, escarole, "Verjus" sauce and pear Rillettes de pato con crostini, escarola, salsa "Verjus" y pera Утиные Рийетты с кростини, эскаролом, соусом «Вержус» и грушей	21€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces*

LA TERRE

GF*	Roasted chicken fillet with summer vegetables, potato tart and sauce Diable Filete de pollo asado con verduritas de verano, tarta de patata y salsa Diable Жареное куриное филе с летними овощами, картофельным тарт и соусом Дьябл	32€
GF*	Grilled lamb chops, eggplant in textures, red pepper sauce, king oyster mushrooms and fresh herbs Chuletas de cordero a la plancha, berenjenas en texturas, salsa de pimiento rojo, setas de cardo y hierbas frescas Бараньи отбивные на гриле, баклажаны в текстуре, соус из красного перца, королевские вешенки и свежая зелень	36€
GF*	Beef cooked in red wine sauce with mashed potatoes and caramelized onions Ternera cocinada en salsa de vino tinto con puré de patata y cebolla caramelizada Говядина, приготовленная в соусе из красного вина с картофельным пюре и карамелизированным луком	38€
V GF*	Caramelized chicory, pear, walnut praline and brie cheese Achicoria caramelizada, pera, praliné de nueces y queso Brie Карамелизированный цикорий, груша, пралине из грецкого ореха и сыр Бри	34€
VG GF*	Cocotte vegetables with truffle oil dressing and white vinegar Cocotte de verduras con aliño de aceite de trufa y vinagre blanco Овощи кокот с заправкой из трюфельного масла и белым уксусом	25€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces

LA MER

GF*	Cod fish with peas puree, artichokes, lemon oil and garlic emulsion Bacalao con puré de guisantes, alcachofas, aceite de limón y emulsión de ajo Треска с гороховым пюре, артишоками, лимонным маслом и чесночной эмульсией	33€
	Monkfish with beetroot puree, mandarin beurre blanc and saute spinach Rape con puré de remolacha, beurre blanc de mandarina y espinacas salteadas Морской черт с пюре из свеклы, мандарин бер блан и соте из шпината	38€
GF*	Pan fried sea bass with fennel confit, black olive powder, clams sauce and dill Lubina a la plancha con hinojo confitado, polvo de aceitunas negras, salsa de almejas y eneldo Жареный морской окунь с конфи из фенхеля, порошком из черных оливок, соусом из моллюсков и укропом	36€
	Cannelloni with calamari-chorizo bolognese, bisque sauce, tomato and light bechamel Canelones con boloñesa de calamares-chorizo, salsa bisque, tomate y bechamel ligera Каннелони с кальмарами- чоризо болоньезе, соусом биск, помидорами и легким бешамелем	33€
	Tagliatelle with calamari, shrimps, red pepper confit, garlic, parsley and gremolata Tagliatelle con calamares, gambas, pimienta rojo confitado, ajo, perejil y gremolata Тальятелле с кальмарами, креветками, конфи из красного перца, чесноком, петрушкой и гремолатой	34€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces*

DESSERT

V	Baba o Rhum with vanilla ice cream and Chantilly Babá o Ron con helado de Vainilla y Chantilly Баба о Рум с ванильным мороженым и шантильи	14€
V	Paris Brest with Gianduja cream and passion fruit París Brest con crema de gianduja y maracuyá Париж Брест с кремом Джандуйя и маракуйей	14€
V GF*	Ille flottante with caramelized hazelnuts Ille flotante con avellanas caramelizadas Ille flottante с карамелизированным фундуком	14€
V	Cheese Platter with Tomme, Comte, Mimolette, Brie , spiced prunes chutney and pear chutney Tabla de quesos con Tomme, Comte, Mimolette, Brie, chutney de ciruelas pasas especiadas y chutney de peras Сырная тарелка Томм, Конт, Мимолетт, Бри, пряный чатни из чернослива и грушевый чатни	18€
VG	Antioxidant fruit salad with cherry sauce, almonds, wheat, and mint Ensalada de frutas antioxidantes con salsa de cerezas, almendras, trigo y menta Антиоксидантный фруктовый салат с вишневым соусом, миндалем, пшеницей и мятой	10€
V	Strawberry cheesecake ice cream Helado de tarta de queso con fresas Мороженое с клубничным чизкейком	9€
V	Salted caramel ice cream Helado de caramelo salado Мороженое с соленой карамелью	9€
V	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Selección de helados vainilla, chocolate, fresa, plátano Выбор мороженого Ваниль, шоколад, клубника, банан	3€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces

VEGAN MENU

ENTRÉES

- GF* **Nicoise salad with lettuce, beans, red pepper, radish, chickpeas and hazelnut vinaigrette** 21€
Ensalada Nicoise con lechuga, judías, pimiento rojo, rábano, garbanzos y vinagreta de avellanas
Салат Нисуаз с листьями салата, фасолью, красным перцем, редисом, нутом и винегретом из фундука
- GF* **Beetroot salad with berries and fresh horseradish** 17€
Ensalada de remolacha con bayas y rábano picante fresco
Свекольный салат с ягодами и свежим хреном
- GF* **Roasted tender courgettes, grilled fennel and citrus sauce "vierge"** 19€
Tiernos calabacines asados, hinojo a la plancha y salsa cítrica "vierge"
Жареные нежные кабачки, фенхель на гриле и цитрусовый соус «вьерж»

PLATS PRINCIPAUX

- Tagliatelle with hazelnut-basil pesto and pan-fried zucchini** 26€
Tagliatelle con pesto de avellanas y albahaca y calabacín frito
Тальятелле с соусом песто из фундука, базилика и жареными цукини
- GF* **Caramelized chicory, pear and walnut praline** 25€
Praliné caramelizado de achicoria, pera y nueces
Карамелизированный цикорий, груша и ореховое пралине
- GF* **Cocotte vegetables with truffle oil dressing and white vinegar** 24€
Cocotte de verduras con aliño de aceite de trufa y vinagre blanco
Овощи кокот с заправкой из трюфельного масла и белым уксусом

DESSERT

- Vegan Ille Flottante** 14€
Ille flotante vegana
Веган Иль Флоттанте
- Antioxidant fruit salad with almonds, cherry sauce, wheat, and mint leaves** 10€
Ensalada de frutas antioxidantes con almendras, salsa de cerezas, trigo y hojas de menta
Антиоксидантный фруктовый салат с миндалем, вишневым соусом, пшеницей и листьями мяты
- Sorbet selection** 5€
Mango, lime
Selección de sorbete
Mango, lima
Выбор сорбета
манго, лайм

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces*

KIDS MENU

ENTRÉES

VG GF*	Mini tomato salad with cucumber, peppers and olives Mini ensalada de tomate con pepino, pimientos y aceitunas Мини-салат из помидоров с огурцом, перцем и оливками	10€
VG GF*	Mini mixed salad with iceberg, cucumber, corn, carrot and olive oil Mini ensalada mixta con iceberg, pepino, maíz, zanahoria y aceite de oliva Мини салат с айсбергом, огурцом, кукурузой, морковью и оливковым маслом	10€
	Quiche Lorraine Tart with leek, Emmental and smoked bacon Quiche Lorraine Tarta de puerro, Emmental y panceta ahumada Киш Лотарингия Тарт с луком-пореем, эмменталем и копченым беконом	14€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces*

PLATS PRINCIPAUX

V	Tagliatelle pasta with tomato sauce and Gruyere cheese Pasta tallarines con salsa de tomate y queso gruyere Паста Тальятелле с томатным соусом и сыром грюйер	26€
GF* DF	Sea bass fillet with steamed vegetables Filete de lubina con verduras al vapor Филе морского окуня с тушеными овощами	23€
GF* DF	Roasted chicken thigh with baby potatoes and grilled asparagus Muslo de pollo al horno con patatas baby y espárragos a la plancha Жареное куриное бедро с молодым картофелем и спаржей на гриле	23€
	Kids burger with tomato, lettuce and French fries Hamburguesa para niños con tomate, lechuga y patatas fritas Детский бургер с помидорами, листьями салата и картофелем фри	12€
V	Pizza Margherita with Mozzarella and tomato sauce Pizza margarita con mozzarella y salsa de tomate Пицца Маргарит с моцареллой и томатным соусом	12€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces

DESSERT

V	Iles flottante with caramelized hazelnuts Islas flotantes con avellanas caramelizadas Iles flottante с карамелизированным фундуком	10€
V	Baba o Rhum with Vanilla ice cream and Chantilly Babá o Ron con helado de Vainilla y Chantilly Баба о Рум с ванильным мороженым и шантильи	10€
VG	Fruit salad with seasonal fruits Ensalada de frutas con frutas de temporada Фруктовый салат с сезонными фруктами	10€
V	Ice cream selection Vanilla , chocolate, strawberry, banana Selección de helados vainilla, chocolate, fresa, plátano Выбор мороженого Ваниль, шоколад, клубника, банан	3€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces*

TODDLER'S MENU

VG GF*	Cream of green vegetables, rice and olive oil Crema de verduras, arroz y aceite de oliva Крем из зеленых овощей, риса и оливкового масла	9€
DF GF*	Cream of chicken, potato, carrots and celery Crema de pollo, patata, zanahoria y apio Крем из курицы, картофеля, моркови и сельдерея	10€
DF GF*	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Crema de filete de pescado escalfado, calabacín, zanahorias y patatas Крем из вареного рыбного филе, кабачка, моркови и картофеля	10€
V	Cream of seasonal fruits and biscuits Crema de frutas de temporada y galletas Крем из сезонных фруктов и печенья	9€

All of our "Ikos Andalusia Baby" choices have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added

Die "Ikos Andalusia Baby" Auswahl sind mit frischen Zutaten gekocht und natives Olivenöl, ohne Pfeffer und Salz

Toutes nos sélections "Ikos Andalusia Baby" ont été préparées avec ingrédients frais et huile d'olive vierge sans sel ni poivre ajouté

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces*