



Entrante / Starter / Vorspeise

Bravas 2.0 / Spicy potatoes 2.0 / Patatas Bravas 2.0 6,60 €

Fingers de Pollo con salsa de manga y chipotle 14,60 €

/ Chicken fingers with mango and chipotle sauce / Hähnchensticks mit Mango-Chipotle-Sauce

Gyozas vegetales y/o de pollo con salsa Shangai 15,10 €

/ Vegetable and/or chicken gyozas with Shanghai sauce / Gyozas, gefüllt mit Gemüse oder Hühnerfleisch, serviert mit Shanghai-Sauce

Nachos Con Guacamole, Jalapeños Y Pico De Gallo 13,80 €

/ Nachos Chips With Guacamole, Jalapeno Peppers, And Pico De Gallo / Nachos Mit Guacamole, Jalapeños Und Pico De Gallo-Salsa

Queso ahumado a la parrilla con chutney de manga de Veneguera, y sriracha ahumada de cilantro, acompañado de tostas crujientes 14,30 €

/ Grilled smoked cheese with mango from Veneguera chutney and smoked cilantro sriracha, accompanied by crispy toasts / Gegrillter Räucherkäse mit Mango-Chutney von der Finca aus Veneguera rauchige Koriander-Sriracha, dazu geröstete Bratscheibchen

Verduritas salteadas al wok, con noodles y salsa de tamarindo

/ Sautéed vegetables in a wok, with noodles and tamarind sauce / Wok-sautiertes Gartengemüse mit asiatischen Nudeln und Tamarindensauce

- Opción vegana (tofu) / vegan option (tofu) / wahlweise vegan (tofu) 11,30 €

- Con gambas / With shrimps / mit Garnelen 13,80 €

- Con tiras de solomillo / sirloin strips / feinen Rinderfiletstreifen 14,20 €

Ensaladas / Salads / Salate



Ensalada mediterránea (pollo, queso azul, tomate cherry, tomate seco, nueces/piñones caramelizados, con vinagreta de hierbas, y miel de Veneguera) 15,80 €

/ Mediterranean salad (chicken, blue cheese, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, caramelized walnuts/pine nuts with herb vinaigrette, and Veneguera honey) / Mediterraner Salat (Hühnerfleisch, Blauschimmelkäse, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, karamellisierten Nüssen oder Pinienkernen, verfeinert mit Kräutervinaigrette und Honig von der Finca aus Veneguera)

Poke de salmón marinado 15,00 €

/ Marinated salmon poke / Poke von mariniertem Lachs

- Opción vegana (tofu) / vegan option (tofu) / wahlweise vegan (tofu) 13,15 €

Ensalada de mezclum, cherrys, ventresca de atún, huevo cocido y vinagreta de frambuesa con aceitunas kalamata 13,80 €

/ Mixed lettuce salad, cherry tomatoes, tuna belly, boiled egg, and raspberry vinaigrette with Kalamata olives / Feiner Blattsalat mit Kirschtomaten, Thunfischbauch, gekochtem Ei und Himbeervinaigrette mit Kalamata-Oliven

Mozzarella fresca, tomatitos cherry confitados y pesto de pistachos 15,80 €

/ Fresh mozzarella, candied cherry tomatoes, and pistachio pesto / Frischer Mozzarella mit konfierten Kirschtomaten und Pistazienpesto



* FRUTA DE NUESTRA FINCA EN VENEGUERA, SEGÚN TEMPORADA
FRUITS FROM OUR OWN AGRICULTURE, IN VENEGUERA, DEPENDING ON THE SEASON
FRÜCHTE AUS UNSERER FINCA, IN VENEGUERA, JE NACH JAHRESZEIT



RESTAURANTE

Pili Pili





Pizzas / Pizzas / Pinsa

Margarita (con albahaca) **12,40 €**

/ Margarita with tomato, cheese, and basil / Margherita mit Tomaten, feinem Käse und Basilikum

Prosciutto e funghi (jamón y champiñones) **13,20 €**

/ Prosciutto e funghi with ham and mushrooms / Prosciutto e Funghi mit edlem Schinken und Champignons

Mediterránea (jamón de Parma, rúcula, balsámico) **16,50 €**

/ Mediterranean with Parma ham, arugula, and balsamic vinegar
/ Mediterrane Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Aceto Balsamico

Vegetariana (cebolla, pimiento, champiñones, tomate cherry y rúcula) **14,00 €**

/ Vegetarian with onion, pepper, mushrooms, cherry tomatoes, and arugula
/ Vegetarische Pizza mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Kirschtomaten und frischem Rucola

Bocadillos / Sandwiches / Sandwiches und Brötchen

"Bocadillo" de pollo marinado, mayonesa asiática, salsa sriracha ahumada y cebolla encurtida (pan de perrito brioche, hojas de cilantro, pico de gallo de jalapeños) **acompañado de papas steak 13,50 €**

/ Marinated chicken sandwich with Asian mayonnaise, smoked sriracha sauce, and pickled onions (brioche hot dog bun, cilantro leaves, pico de gallo with jalapeno pepper) / Mariniertes Hähnchen-Sandwich mit asiatischer Mayonnaise, rauchiger Sriracha-Sauce und eingelegten Zwiebeln im Brioche-Hotdog-Brötchen, verfeinert mit Koriander und Jalapeño-Pico de Gallo-Salsa



Taco de atún marinado. Dúo de tacos fundentes, rellenos de atún rojo marinado, salsa de chiles, ensalada de col con aguacate y crema ácida **16,80 €**

/ Marinated tuna taco. Duo of melted tacos filled with marinated bluefin tuna, chili sauce, coleslaw with avocado, and sour cream / Taco mit mariniertem Thunfisch. Duo von geschmolzenen Tacos, gefüllt mit rotem, mariniertem Thunfisch, Chilisauce, feinem Krautsalat mit Avocado und Sauerrahm

Taco de cochinita pibil. Dúo de tacos fundentes, rellenos de carne de cerdo cocinada al estilo Pibil, con salsa Pili Pili, aguacate, pico de gallo de manga de Veneguera y cebolla encurtida **16,30 €**

/ Cochinita pibil taco. Duo of melted tacos filled with pibil-style cooked pork with Pili Pili sauce, avocado, pico de gallo with Veneguera mango, and pickled onion / Cochinita-Pibil-Taco Mango-Pico de Gallo aus Veneguera und eingelegten Zwiebeln. Duo von geschmolzenen Tacos, gefüllt mit zartem Schweinefleisch im Pibil-Stil, mit Pili-Pili-Sauce, Avocado, Pico de Gallo-Salsa mit Mangos von der Finca aus Veneguera und eingelegten Zwiebeln

Brioche de pulled beef, con salsa ranchera y queso cheddar fundido (ternera marinada y cocinada 24h, en formato sándwich con molde brioche, ensalada de mix de col roja y blanca, cebolla roja encurtida) **acompañado de papas steak 14,90 €**

/ Pulled beef brioche with ranch sauce and melted cheddar cheese (beef marinated and cooked for 24 hours, served as a sandwich on brioche bread with red and white cabbage salad and pickled red onion) / Pulled-Beef-Brioche mit Ranch-Sauce und geschmolzenem Cheddar (mariniertes, 24 Stunden gegartes Rindfleisch), im Brioche-Brötchen Krautsalat-Mix aus Rot- und Weißkohl und eingelegten roten Zwiebeln



A la parrilla / Grill / Vom Grill

Hamburguesas a elegir entre: pollo crujiente o carne de angus 200gr, en pan de brioche. Todas acompañadas de tomate, lechuga y papas steak
/ LSelection of burgers: crispy chicken or angus beef 200 gr, with brioche bread. All served with tomato, lettuce and steak potatoes / Burger nach wahl – knuspriges hähnchen oder 200 g angus-rindfleisch im brioche-brötchen, serviert mit tomate, frischem salat und steak fries

Hamburguesa Americana (bacon, cheddar, relish de pepinillos, cebolla frita - salsa BBQ) **15,20 €**
/ American burger with bacon, cheddar cheese, pickle relish, fried onions and BBQ sauce / Amerikanischer Burger mit Bacon, Cheddar, Gurkenrelish, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce

Hamburguesa Provolone (provolone, cebolla caramelizada - salsa mostaza y miel) **12,80 €**
/ Provolone burger with provolone cheese and caramelised onions - Mustard and honey sauce / Provolone-Burger mit Provolone-Käse, karamellisierter Zwiebel und feiner Honig-Senf-Sauce

Hamburguesa Tex-Mex con guacamole, nachos, queso cheddar, salsa Pili y cebolla roja **14,85 €**
/ Tex-Mex burger with guacamole, nacho chips, cheddar cheese, hot sauce and red onion rings / Tex-Mex-Burger mit Guacamole, Nachos, Cheddar, pikanter Sauce und roten Zwiebelringen

Costilla de cerdo a la brasa glaseada con barbacoa nikkei, acompañada ensalada de brotes con aliño de sésamo y cítricos, y papas steak **17,80 €**
/ Grilled pork ribs glazed with Nikkei barbecue sauce, served with a sprout salad dressed with sesame and citrus dressing and steak potatoes / Gegrillte Schweinerippe zart glasiert mit BBQ-Sauce nach Nikkei-Art, serviert mit Sprossensalat (Sesam-Zitrus-Dressing) und Steak Fries

Pollo a la brasa estilo filipino **16,00 €**
/ Filipino-style grilled chicken / Hähnchen vom Grill im philippinischen Stil

Atún rojo a la parrilla, ensalada de brotes verdes y papas revolconas acompañadas de emulsión de kimchi **21,20 €**
/ Grilled bluefin tuna, green sprout salad and garlicky, porky mashed potatoes accompanied by kimchi emulsion / Gegrillter roter Thunfisch mit Sprossensalat und kastilischem Kartoffelpüree (papas revolconas), dazu Kimchi-Emulsion

Lubina, verduritas de temporada y toques de coco y lima **24,10 €**
/ Sea bass, seasonal vegetables and hints of coconut and lime / Gegrillter Wolfsbarsch mit saisonalem Gemüse, verfeinert mit Kokos und Limette

CADA INGREDIENTE EXTRA TENDRÁ UN SUPLEMENTO DE
EACH EXTRA INGREDIENT WILL BE CHARGED WITH
FÜR JEDE WEITERE ZUTAT BERECHNEN WIR **1,00 €**

Postres / Desserts / Desserts

Porción de tarta de queso con reducción de fresas, crumble de lotus y helado de vainilla **7,50 €**
/ Slice of cheesecake with strawberry reduction, lotus crumble and vanilla ice cream / Käsekuchen mit Erdbeerreduktion, Lotus-Crumble und Vanilleeis

Lemon pie / Lemon pie / Lemon pie **6,50 €**

Goloso de chocolate **7,50 €**
/ Chocolate gourmand dessert / Verführerisches Schokoladendessert

Ensalada de frutas / Fruit Salad / Frischer Obstsalat **6,00 €**

Menú infantil Kids menu / Kindermenü



Espagueti o macarrón / Spaghetti or macaroni / Spaghetti oder Makkaroni
- Salsa de tomate y albahaca / Tomato and basil sauce /
Tomaten-Basilikum-Sauce oder **7,00 €**
- Salsa boloñesa / Bolognese sauce / Bolognese-Sauce **7,50 €**

Panchi solomillo de pollo **10,00 €**
/ Chicken tenderloin / ,Panchi'-Hähnchenfilet

Panchi pescado / Fish / Kinder-Burger mit Käse **10,80 €**

Hamburguesa de niño **9,50 €**
/ Children burger with cheese / Kinder-Burger mit Käse