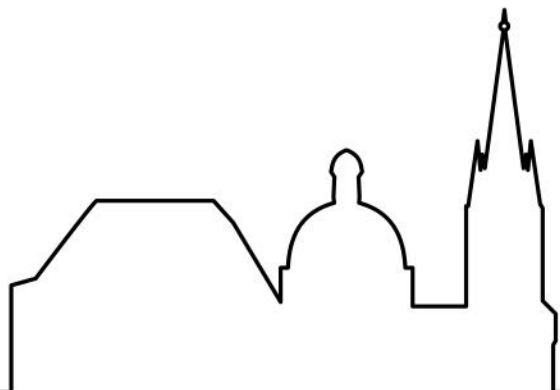


• Gruppenkarte •

• Groups Menu •

Alle Preise verstehen sich in Euro sowie inkl. Service und MwSt.
Hier können Sie auch mit **Meliá**Rewards Punkten zahlen!
All prices are in Euros, including service and VAT.
You can also use your **Meliá**Rewards Points for payment



MELIÁ
REWARDS

Lösen Sie hier Ihre MeliáRewards-Punkte ein! |

Redeem your MeliáRewards points here!

250  Punkte/Points = 1 €/€

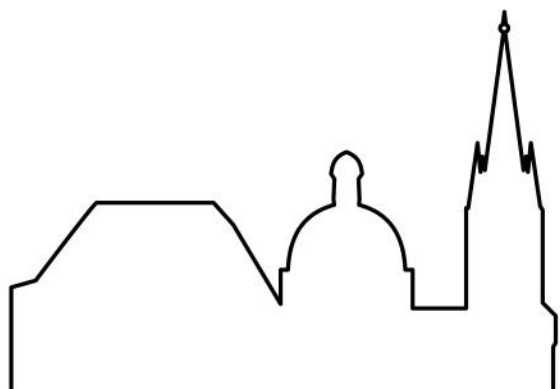
Sie sind noch kein Mitglied? | You are not a member, yet?

Melden Sie sich an und genießen Sie eine Welt voller Vorteile! |

Sign up and enjoy a world full of advantages!

meliarewards.com

Alle Preise verstehen sich in Euro sowie inkl. Service und MwSt.
Hier können Sie auch mit **MeliáRewards** Punkten zahlen!
All prices are in Euros, including service and VAT.
You can also use your **MeliáRewards** Points for payment



• Starters •

Rosa gebratene Kalbshüfte | Pink roasted veal rump

Spargel Panna Cotta • Spargelsalat • Konfierte Ochsenherztomate • Kerbel-Ei Creme Quinoa

Asparagus panna cotta • asparagus salad • confit oxheart tomato • chervil and egg cream • quinoa

€ 16 oder/or 4.000 **Meliá**Rewards Points

Geräucherter Ricotta | Smoked ricotta

Gurke in Texturen • Olivenöl • Apfelgel • Dill Crumble

Cucumber in textures • olive oil • apple gel • dill crumble

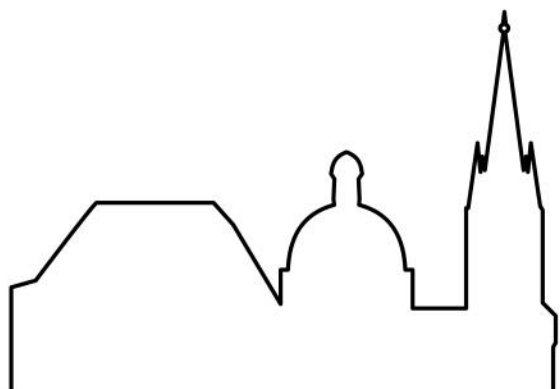
€ 14 oder/or 3.500 **Meliá**Rewards Points

Soba-Nudelsuppe | Soba noodle soup

Shiitake-Dashi • Bio-Tofu • Frühlingslauch

Shiitake-Dashi • organic tofu • spring onions

€ 14 oder/or 3.500 **Meliá**Rewards Points



• To Share •

Flammkuchen | Tarte flambée

Bresaola • Rucola • Cherry Tomato • mariniertes Spargel • Pinienkerne

Bresaola • rocket • cherry tomato • marinated asparagus • pine nuts

€ 19 oder/or 4.750 **Meliá**Rewards Points

Gruß aus Spanien | Greetings from Spain

Serrano Schinken • Chorizo Salami • Manchego • Bella di Cerignola Oliven

Serrano ham • chorizo salami • manchego cheese • Bella di Cerignola olives

€ 19 oder/or 4.750 **Meliá**Rewards Points

Tapas Variation

Gebratene Salzwasser Garnelen mit Aioli • gebratene Chorizo in Rotwein • gebratene Pimientos de Patron

Fried saltwater prawns with aioli • fried chorizo in red wine • fried patron peppers

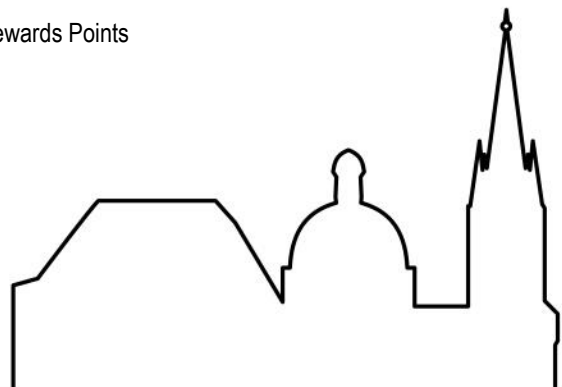
€ 19 oder/or 4.750 **Meliá**Rewards Points

Geräucherter Heilbutt | Smoked halibut

Schwarze Grissini • Paprika Pesto • Bärlauch Mayonnaise • Röstzwiebel

Black grissini • paprika pesto • wild garlic mayonnaise • roasted onion

€ 19 oder/or 4.750 **Meliá**Rewards Points



• Main Courses •

UpTown's Ceasar Salad

Romana Salat • Uptown-Caesar Dressing • knuspriger Bacon • Tomaten • Kapern • Parmesan
Pinienkerne • Crouton

Romaine lettuce • Uptown-caesar dressing • crispy bacon • tomatoes • capers • parmesan • pine nuts • crouton

€ 17 oder/or 4.250 **Meliá**Rewards Points

... mit gegrillten Harrissa Hähnchenbruststreifen
... with grilled Harrissa chicken breast stripes

+ € 8 oder/or 2.000 **MR** Points

... mit 4 gegrillten marinierten Salzwasser-Wildgarnelen
... with 4 grilled marinated saltwater prawns

+ € 12 oder/or 3.000 **MR** Points

... mit gegrillten Rinderfiletstreifen
... with grilled beef tenderloin stripes

+ € 14 oder/or 3.500 **MR** Points

Nacho Burger

180 g Rindfleisch Burger • Mais Bun • Avocado Creme • confierte Fleischtomate
Salsa Ketchup • Nachos • Cheddar • Pommes Frites • Ketchup und Mayonnaise

*180 g beef burger • corn bun • avocado cream • confit beef tomato • salsa ketchup • nachos • cheddar • French
fries • ketchup and mayonnaise*

€ 24 oder/or 6.000 **Meliá**Rewards Points

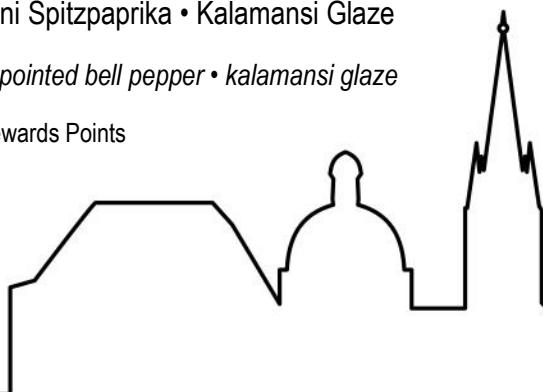
alternativ mit einem **veganen** Pattie | also available with a **vegan** patty

Steinbeißer Filet | Wolfish fillet

Grana Padano Fregola • Paprika Sud • Zucchini Spitzpaprika • Kalamansi Glaze

Grana padano fregola • paprika sauce • zucchini • pointed bell pepper • kalamansi glaze

€ 29 oder/or 7.250 **Meliá**Rewards Points



Maispouarden Brust | Breast of maize-fed poulard

Karotten Püree • Karotten Flan • Bohnen-Kalamata Oliven Ragout • Weinbrand Schaum • Pouarden Jus

Carrot puree • carrot flan • beans - kalamata olive ragout • brandy foam • poulard jus

€ 28 oder/or 7.000 **Meliá**Rewards Points

200g Grass-Fed-Beef-Fillet Neuseeland

Kartoffelpüree • Gremolata • gelbe Beete - Meerrettich Salat • marinierte Whiskey Senf Saat • Apfel Jus

Mashed potatoes • gremolata - yellow beetroot • horseradish salad • marinated whiskey mustard seeds • apple jus

€ 40 oder/or 10.000 **Meliá**Rewards Points

Gelbes Thai Curry | Yellow Thai curry

Kokosmilch • Wasserkastanie • Litschi • Shiitake • Zuckerschote • Bärlauch Öl • Pak Choi • Krabbenchip

Coconut milk • water chestnut • lychee • shiitake • sugar snaps • wild garlic oil • pak choi • crab chip

€ 19 oder/or 4.750 **Meliá**Rewards Points

... mit gegrillten Harrissa Hähnchenbruststreifen

+ € 8 oder/or 2.000 **MR** Points

... with grilled Harrissa chicken breast stripes

... mit 4 gegrillten marinierten Salzwasser-Wildgarnelen

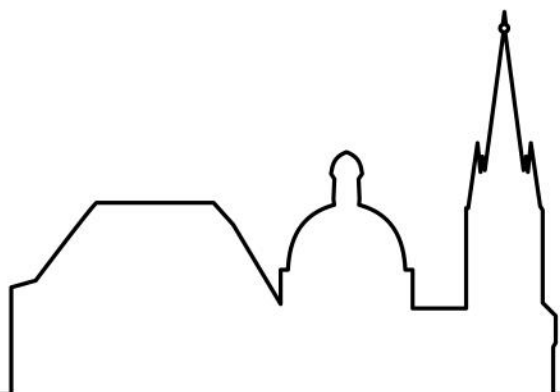
+ € 12 oder/or 3.000 **MR** Points

... with 4 grilled marinated saltwater prawns

... mit gegrillten Rinderfiletstreifen

+ € 14 oder/or 3.500 **MR** Points

... with grilled beef tenderloin stripes



• Dessert •

UpTown Cheesecake

Beerenragout

Berry ragout

€ 10 oder/lor 2.500 **Meliá**Rewards Points

Popcorn Crème Brûlée

Ahornsirup marinierte Cranberries • Orangen Crème Fraîche Mousse

Maple syrup marinated cranberries • orange crème fraîche mousse

€ 12 oder/lor 3.000 **Meliá**Rewards Points

Holunderblüten Panna Cotta | Elderflower panna cotta

Erdbeere in Texturen • Fenchel Crumble

Strawberry in textures • fennel crumble

€ 15 oder/lor 3.750 **Meliá**Rewards Points

Alle Preise verstehen sich in Euro sowie inkl. Service und MwSt.
Hier können Sie auch mit **Meliá**Rewards Punkten zahlen!
All prices are in Euros, including service and VAT.
You can also use your **Meliá**Rewards Points for payment

