



---

# MENU & DRINKS

---



## ENTRANTES

Pan, aceitunas, alioli (casero)  
(para dos personas) ..... 4,50€

Burrata con trufa, brotes tiernos & guacamole  
..... 11,50€

Gyozas de verdura o pato con salsa  
de teriyaki & yakiniku ..... 11,50€/12,50€

Croquetas "caseras" del País Vasco (6ud)  
(jamón ibérico/ chipirones en su tinta/ boletus)  
..... 12,50€

Calamares „caseros“ rebozados, estilo Thai Con  
copos de Coco ..... 13,50€

## ENSALADA

Hojas de cogollo con o sin pollo o queso de cabra,  
trampó, pesto & manzana caramelizada  
..... 13,50 €/14,50 €

Ensalada "Bluetamarindo"  
mezclum, trampo, brotes, gambas (o sin), sesamo  
negro ..... 16/18€

Todas las ensaladas están aliñadas

## PASTA

Orecchiette con salsa de gorgonzola & chutney de  
naranja con manzana caramelizada ..... 16€

Espaguetis frescos "el pescador"  
(almejas, gallo & gambas) en su tinta flambeados  
con limoncello ..... 20,50€

Tagliatelle con solomillo de ternera, setas & trufa  
(option con pimienta verde) ..... 19€

Pad Thai de pollo o gambas con brotes de soja, fi-  
deos de arroz, huevo & cacahuets ..... 16,50€/17€

## PESCADO

Filete de Gallo & almejas en salsa de marisco con  
verduras salteadas ..... 21,50€

Bacalao con salsa picante de mango (opción sin  
picante)...& esparagos verdes ..... 23€

Cada dia pescados frescos PSM €

## CARNE

Picaña black angus (220/230 grs.) a la plancha con  
patatos & pimientos rojos al piquillo ..... 22,50€

Tataki de solomillo de ternera con shimeji, shiitake  
& patatos o verduras ..... 26,50€

## POSTRES

Tiramisú casero..... 7,50€  
Gató de Paula con helado ..... 7,50€  
Helado (1 bolita) ..... 2,50€

Sugerencias y postres fuera de carta.



## VORSPEISEN

Brot-Oliven-Aioli (hausgemacht)  
(2 Personen) ..... 4,50€

Burrata in Trüffel auf gemischten Feldsalat &  
Guacamole ..... 11,50€

Enten-oder Gemüse-Gyozas mit  
Teriyaki & Yakiniku Sauce ..... 11,50€/12,50€

Kroketten aus dem Baskenland (x6) (Iberischer  
serranoschinken / Baby-Tintenfisch in eigener Tinte  
/ Steinpilze) ..... 12,50€

Hausgemachte panierte Kalamares a la Thai mit  
Kokosnussflocken ..... 13,50€

## SALAT

Kopfsalatherzen mit Hühnerfleisch oder Vegeta-  
risch ,Trampó, Pesto & karamellisierten Äpfeln  
..... 13,50€/14,50€

Salat "bluetamarindo" mezclum Salat, Feldsa-  
lat, trampo, Garnelen (auch vegetarisch) & schwar-  
zen Sesam ..... 16/18€

Alle Salate sind mit hausgemachter  
Vinaigrette angerichtet

## PASTA/ NUDELN

Orecchiette mit karamelisierte Apfel &  
Gorgonzola sauce mit Orange chutney ..... 16€

Frische Spaghetti „drei Meere“  
(Venusmuscheln, Peterfisch und Garnelen) in eige-  
ner Tinte mit limóncello flambiert ..... 20,50€

Tagliatelle mit Rinderfilet, Pilzen & Trüffel ..(option  
grünen Pfeffer ..... 19€

Pad Thai mit Huhn oder Garnelen (mit  
Sojasprossen, Reismudeln, Ei, Erdnüssen)  
..... 16.50€/17€

## FISCH

Petersfisch mit Venusmuscheln in Meeresfrüchte  
sauce auf gebratenen Gemüse ..... 21,50€

Kabeljaufilet mit picanter Mangosauce & grünen  
Spargel ..... 23€

Fang des Tages M.P €

## FLEISCH

Gegrillte Rinder Picanha  
Black Angus (220/230g)  
Bratkartoffeln & rote Paprika "al piquillo"  
..... 22,50€

Rinderfilet Tataki mit Shiitake & Shimeji Pilzen,  
Bratkartoffeln & Gemüse ..... 26,50€

## NACHSPEISE

Hausgemachtes Tiramisu ..... 7,50€

Mallorquinischer Gato Mandelkuchen "a la Paula".  
mit Eis ..... 7,50€  
Eis (1 Kugel) ..... 2,50€

Jeden Tag Empfehlungen des Hauses  
frisch zubereitet (auch Nachspeisen).



## STARTERS

Fresh bread, Olives & aioli (homemade)  
(2 persons) ..... 4,50€

Burrata mozzarella in truffle oil  
with tender greens & guacamole ..... 11,50€

Gyozas vegetables or Duck in teriyaki  
& yakiniku sauce ..... 11,50€/12,50€

Homemade croquettes choice of (iberian ham,  
baby squid in his own ink, boletus mushrooms)  
(x6) ..... 12,50€

“Homemade” Calamari thai style with coconut  
flakes ..... 13,50€

## SALADS

Lettuce hearts with trampó, chicken (or vegetari-  
an), pesto & caramelized apples ..... 13,50€/14,50€

Salad „Blue Tamarindo“ mezclum lettuce, lamb’s  
lettuce, trampo, prawns (also vegetarian) & black  
sesame ..... 16/18€

All our salads are served with vinaigrette

## PASTA

Orecchiette with caramalize apples  
in gorgonzola orange chutney ..... 16€

Fresh spaghetti „El Pescador“ with (clams, John dory  
& prawns) in squid ink with flambeed limoncello  
..... 20,50€

Taiagliatelle with beef tenderloin, green peppers in  
truffle sauce ..... 19€

Pad thai chicken with bean sprouts, rice noodles,  
egg, peanuts ..... 16,50€  
add prawns ..... 17€

## FISH

Grilled John Dory with clams in seafood sauce on  
roasted vegetables ..... 21,50€

Seared Cod in spicy mango sauce & green  
asparagus ..... 23€

Catch of the day P.D.M €

## MEAT

Grilled beef Picanha Black Angus (220/230g)  
roast potatoes & red peppers „al piquillo“  
..... 22,50€

Beef tenderloin tataki with shimeji & shiitake  
mushrooms, fried patatos & vegetables ..... 26,50€

## DESSERT

Homemade tiramisu ..... 7,50€

Flour less gato with almonds “a la paula” (with ice  
cream) ..... 7,50€

Ice cream ball (1) ..... 2,50€

Please ask for suggestions and special  
desserts.



# Los Vinos

## VINO BLANCO

Raimat(D.O.catalunya)chardonnay sauvignon  
xarel-lo copa..... Copa 4€/15,00€

Valde la vaca verdejo (D.O. Valladolid)  
verdejo ..... Copa 4 €/15,00€

Pedra luis ferrer ECO (D.O.Mallorca)  
Mollard ..... Copa 5,50€/19,00€

La caprichosa verdejo (D.O. verdejo) ..... 19,00€

Ribas. (D.O. Mallorca prensal blanc, Mallorca,  
Giro ros y viognier) ..... 27,00€

Pazo baion alberino crianza (D.O.Rias Baixas)  
100% Albariño ..... 28,00€

Txakoli (D.O.Euskal Herria) Hondarrabi Zuri  
..... 26,00€

Butxet (D.O.Mallorca ) Prensals blanc, Giró blanc,  
Chardonnay..... 29,00€

## VINO ROSADO

Raimat Eco (D.O.Catalunya) cabernet sauvignon,  
Merlot ..... Copa 4€/15,00€

Gramona Mart (D.O. Penedes)  
100% Xarel-lo,vermell ..... 24,00€

Ribas (D.O. Mallorca)  
95% Manto Negro 5% Callet ..... 27,00€

Som Prim Roset (D.O. Mallorca)  
cabernet Sauvignon ..... 28,00€

Aix (D.O. Provence Francia)  
Grenache, Syrah, Garnacha negra, Cinsault  
..... 29,00€

## VINO TINTO

Vino de la casa crianza (D.O. Rioja)  
Tempranillo ..... Copa 4€/15,00€

Domino de Bornos crian za (D.O Ribera  
de duero) roble 100% tinto fino Copa  
..... Copa 5,50€/19,00€

Baigori crianza rioja 100% temprallino ..... 20€

Carramimbre (D.O. Ribera del Duero)  
Tinto de pais, Cabernet ..... 27,00€

Son Prim cup (D.O. Mallorca)  
Merlot, Cabernet sauvignon y syrah ..... 29,00€

# Bebidas

con y sin alcohol

## REFRESCOS / SOFTDRINK

Agua con/sin gas .....	2,40€
Coca Cola / zero / zero-zero .....	2,50€
Fanta Naranja / Limón / Sprite / Nestea .....	2,50€
Aquarius Limon / Naranja .....	3,00€
Bitter Kas / Tonica Schweppes .....	2,50€
Apfelschorle .....	2,50€

## CERVEZA / BEER / BIER

Caña .....	2,50€
Amstel0,0 .....	2,50€
Águila sin filtrar .....	2,50€
Cerveza de trigo Paulaner .....	5€

## DIGESTIVO / DIGESTIVE

Hierbas Mallorquinas .....	4,00€
Mesclat .....	4,00€
Tequila cuervo .....	3,00€
Jägermeister .....	3,00€
Sambuca molinari .....	3,50€
Ramazotti .....	4,00€
Pacharan .....	4,00€
Crema de Orujo .....	4,00€

## CASERA / HAUSGEMACHT / HOMEMADE SANGRÍA

Copa Sangría vino .....	6€
Copa Sangría Cava .....	6€
Jarra de Sangría vino .....	18,00€
Jarra SangríaCava .....	18,00€

## CAVAS/SEKT/SPARKLING WINE

Castell D'or brut .....	Copa 5,00€/18,00€
Castell D'or Brut Rosat .....	Copa 5,00€/18,00€
Veritas Ferrer .....	25,00€

## APERITIVOS / APPETIZER

Vermuth Blanco / Rojo .....	4,00€
Campari/ Orange .....	4,00€/7€
Aperolspritz .....	7€
Hugo .....	7€

## RON / RUM

Havana 3 Cuba Libre .....	3,00€/7,00€
Barceló Cola .....	3,50€/7,00€
Diplomático .....	8,00€
Amazonas .....	3,00€

## WHISKY

J&B .....	4,00 €
Cardhu .....	7,00€
Jack Daniels .....	5,00€
Jameson .....	5,00€

## BRANDY

Suau 15 .....	5,50€
Terry .....	4,00€
Carlos I .....	7,00€

## GINEBRAS / GIN

Xoriguer .....	5,80€
Seagram's .....	6,50€
Beefeater .....	6,50€
Tanqueray .....	7,50€
Hendriks .....	8,00€
Bombay safire .....	8,00€
Gin mare .....	8,50€
Nordes .....	8,50€
G vine .....	9,50€

## CAFÉ / COFFEE / KAFFEE

Café solo .....	1,50€
Café con Leche .....	2,50€
Cortado .....	2,00€
Café Bombón .....	2,50€
Latte machiatto .....	3,00€
Capuccino .....	2,50€
Americano .....	2,00€
Carajillo .....	2,50€
Café irlandes .....	6,00€
Café con bolitas de helado .....	4,50€



## ALÉRGENOS - ALLERGENE - ALLERGENS

SI TIENES DUDAS SOBRE LOS ALÉRGENOS, PREGUNTA AL CAMARERO

WENN SIE FRAGEN ZU ALLERGENEN HABEN, FRAGEN SIE DEN KELLNER

IF YOU HAVE DOUBT ABOUT ALLERGENS, ASK THE WAITER

Café



**Beach & Restaurant**

 [bluetamarindo](#)

 [Blue Tamarindo](#)



[www.bluetamarindo.com](http://www.bluetamarindo.com)  
644 107 653