











DEERDO



## Entrantes / Starters / Vorspeisen

 	<i>Pan Mallorquín con Jamón Ibérico y Queso Curado</i> <i>Mallorcan Bread With acorn-fed Iberian Ham and Cured Cheese</i> <i>Mallorquinisches Brot Mit Schinken vom iberischen Schwein und Käse</i>	17.95€
  	<i>Croquetas de la Abuela</i> <i>Traditional Homemade Croquettes / Hausgemachte Kroketten</i>	14.95€
  	<i>Chipirones a la Andaluza</i> <i>Andalusian-style Baby Squid / Kleine Backtintenfische nach Andalusischer Art</i>	15.95€
	<i>Mejillones al Vapor con Vino Blanco</i> <i>Steamed Mussels in White Wine / Dampf Muscheln in Weißwein-Soße</i>	15.95€
 	<i>Rabas de Calamar</i> <i>Squid Rings / Frittierte Calamari Stangen</i>	15.95€
	<i>Mejillones a la Marinera</i> <i>Mussels à la Marinière / Muscheln in Weißwein-Soße</i>	16.95€
 	<i>Tabla de Quesos</i> <i>Cheeseboard / Cheese Board</i>	17.95€
   	<i>Frito Marinero</i> <i>Sautéed Seafood with Vegetables / "Frito Marinero" (Frittierte Meeresfrüchte und Gemüse)</i>	18.95€
	<i>Gambas al Ajillo</i> <i>Prawns with Garlic and Parsley / Knoblauch Garnelen</i>	22.95€
	<i>Pulpo a la Brasa</i> <i>Grilled Octopus / Gegrillter Oktopus</i>	23.95€
   	<i>Croquetas de Bogavante</i> <i>Clawed Lobster Croquettes / Hummer Kroketten</i>	23.95€
   	<i>Ceviche Lubina / Sea Bass Ceviche / Wolfsbarsch-Ceviche</i> <i>Lima, Limón, Naranja, Kechu, Tapasco, Mostaza, Granada, Mango, Sal Gruesa</i> <i>Lime, Lemon, Orange, Kechu, Tapasco, Mustard, Pomegranate, Mango, Coarse Salt</i> <i>Limette, Zitrone, Orange, Kechu, Tapasco, Senf, Granatapfel, Mango, grobes Salz</i>	24.95€

## Los Rotos

  	<i>Huevos Rotos con Foie</i> <i>Scrambled Eggs with Foie gras / Rühreier mit Foie</i>	19.95€
  	<i>Huevos Rotos con Jamón Ibérico</i> <i>Scrambled Eggs with Iberian Ham / Rührei mit iberischem Schinken</i>	19.95€
   	<i>Huevos Rotos con Bogavante</i> <i>Scrambled Eggs with Clawed Lobster / Rühreier mit Hummer</i>	36.95€





## Verduras de la Huerta / Fresh from the Garden / Aus dem Gemüsegarten



### Ensalada Varadero / Varadero salad / Varadero Salat

17.95€

*Brotos Tiernos, Salmón Ahumado, Queso Fresco, Nueces, Granos de Uva, Tronco de Palmito, Orejones y Salsa Cocktail*  
*Assorted Lettuce, Smoked Salmon, Soft Cheese, Walnuts, Grapes, Hearts of Palm, Dry Apricots, and Cocktail Sauce*  
*Gemischter Salat, Geräucherter Lachs, Frischer Käse, Walnüsse, Trauben, Stinkkohl, Trocken Aprikose und Cocktail Soße*



### Ensalada César / Caesar salad / Caesar Salat

17.95€

*Lechuga Romana, Anchoas, Pollo, Queso Parmesano, Tomate, Lardones de Pan Frito, Salsa César*  
*Romaine Lettuce, Anchovies, Chicken, Parmesan Cheese, Tomato, Croutons, and Caesar Sauce*  
*Römersalat, Sardellen, Schinken, Parmesan-Käse, Tomaten, Croutons, Caesar Soße*



### Hamburguesa Vegana

16.95€

*Hamburguesa Vegana Tradicional, Cebolla Morada, Canónigos y Salsa Romesco*  
*Traditional Vegan Burger, Purple Onion, Canon and Romesco Sauce*  
*Traditioneller Vegane Burger, Zwiebel, Salat und Salsa romesco*



### Ensalada de Queso de Cabra a la Plancha

17.95€

*Brotos Tiernos, Nueces Caramelizadas, Fresas, Uvas, Pasas, Queso de Cabra y Vinagreta de Miel.*  
*Assorted Lettuce, Caramelized Walnuts, Strawberries, Grapes, Raisins, Goat Cheese and Honey Vinaigrette.*  
*Gemischter Salat, karamellisierte Walnüsse, Erdbeeren, Weintrauben, Rosinen, Ziegenkäse und Honig-Vinaigrette.*





# Sushi

   	<b>Saximi</b> <i>Atún, Salmón, Lubina, Anguila</i> <i>Tuna, Salmon, Sea Bass, Eel</i> <i>Thunfisch, Lachs, Wolfsbarsch, Aal</i>	12,95€
   	<b>Niguiris</b> <i>Salmón, Atún, Lubina, Ánguila, Pulpo</i> <i>Salmon, Tuna, Sea Bass, Eel, Octopus</i> <i>Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch, Aal, Oktopus</i>	5,95€
   	<b>Maki</b> <i>Atún maduro, Chill Togarashi, Tempura, Salsa Yakitori</i> <i>Marinated Tuna, Tempura Pearls, Toasted Sesame and Unagi Sauce</i> <i>Mature tuna, Chill Togarashi, Tempura, Yakitori Sauce</i>	24,95€
   	<b>Sabroso Maki</b> <i>Foie, Pera (vino tinto con miel cocido), Tempura, Salsa Vino con Miel</i> <i>Foie, Pear (cooked red wine with honey), Tempura, Honey Wine Sauce</i> <i>Foie, Birne (gekochter Rotwein mit Honig), Tempura, Honigweinsauce</i>	24,95€
   	<b>Spicy Tuna Maki</b> <i>Atún plancha (cilantro, aceite de ajo, sofrito, remojar), Salsa Mayonesa Picante</i> <i>Grilled tuna (cilantro, garlic oil, sauté, soak), Spicy Mayonnaise Sauce</i> <i>Gegrillter Thunfisch (Koriander, Knoblauchöl, anbraten, einweichen), würzige Mayonnaise-Sauce</i>	24,95€
   	<b>Crispy Roll</b> <i>Langostino en panko, Aguacate, Salmón tapa, Wakame, Salsa Sriracha</i> <i>Prawn in panko, Avocado, Salmon tapa, Wakame, Sriracha Sauce</i> <i>Garnelen in Panko, Avocado, Lachs-Tapa, Wakame, Sriracha-Sauce</i>	23,95€
   	<b>Fell Roll</b> <i>Tamago, Salmón, Queso Philadelphia, Cebollino</i> <i>Tamago, Salmon, Philadelphia Cheese, Chives</i> <i>Tamago, Lachs, Philadelphia-Käse, Schnittlauch</i>	22,95€
   	<b>Campo Roll</b> <i>Aguacate, Espárragos, Salmón picado, Masago, Salsa Mayonesa Japonesa y Kimchi</i> <i>Avocado, Asparagus, Chopped Salmon, Masago, Japanese Mayonnaise Sauce and Kimchi</i> <i>Avocado, Spargel, gehackter Lachs, Masago, japanische Mayonnaisesauce und Kimchi</i>	24,95€
   	<b>Grungan</b> <i>Atún, Masago, Pulpo</i> <i>Tuna, Masago, Octopus</i> <i>Thunfisch, Masago, Oktopus</i>	24,95€
   	<b>Temaki</b> <i>Atún, Salmón, Langostinos</i> <i>Tuna, Salmon, Prawns</i> <i>Thunfisch, Lachs, Garnelen</i>	24,95€



## SUSHI MIX



















15 Piezas/Pieces/Stück: Roll, Nigiri y Sashimi	28,95€
24 Piezas/Pieces/Stücke: Roll, Nigiri, Sashimi y Makis	38,95€
32 Piezas/Pieces/Stücke: Roll, Nigiri, Sashimi y Makis	50,95€
40 Piezas/Pieces/Stücke: Roll, Nigiri, Sashimi y Makis	65,95€

## Wok y Arroces / Wok & Rice / Wok und Reis





 Lácteos	Pasta especial sin Gluten con Verduras Special gluten-free pasta / Spezielle glutenfreie Pasta	15,95€
 Huevos  Gluten  Sésamo  Soja	Wok de Verduras con Noodles Wok of Vegetables with Noodles / Wokgemüse mit Nudeln	16,95€
 Huevos  Crustáceo  Gluten  Sésamo  Soja	Wok de Gambas y Verduras con Noodles Prawn and Vegetable Wok with Noodles / Wok Garnelen und Gemüse mit Nudeln	18,95€
 Huevos  Gluten  Sésamo  Soja	Wok de Pollo y Verduras con Noodles Chicken Wok and Vegetables with Noodles / Wok Huhn und Gemüse mit Nudeln	18,95€
 Huevos  Gluten  Sésamo  Soja	Wok de Ternera y Verdura con Noodles Beef and Vegetable Wok with Noodles / Rindfleisch-Gemüse-Wok mit Nudeln	19,95€
 Pescado  Crustáceo  Molusco	Paella Mixta Ciega (min 2 personas) Mixed Paella Blind / Gemischte Paella Ciega	precio por persona 25,95€
 Pescado  Crustáceo  Molusco	Paella de Marisco (min 2 personas) Seafood Paella / Paella mit Meeresfrüchten	precio por persona 25,95€
 Pescado  Crustáceo  Molusco	Paella de Verduras (min 2 personas) Vegetable Paella / Gemüse Paella	precio por persona 24,95€
 Pescado  Crustáceo  Molusco	Paella de Bogavante (min 2 personas) Lobster Paella / Hummer Paella	precio por persona 35,95€
 Pescado  Crustáceo  Molusco	Paella Negra con Chipirones (min 2 personas) Black Paella with Baby Squid / Schwarze Paella mit Baby Squid	precio por persona 23,95€
 Pescado  Crustáceo  Molusco	Arroz Caldoso de Bogavante (Minimo 2 Personas) Lobster Soup Rice / Hummersuppe Reis	precio por persona 35,95€
 Gluten  Pescado  Crustáceo  Molusco	Fideuá Mixta Ciega (Minimo 2 Personas) Mixed Fideuá Blind / Gemischte Fideuá Ciega	precio por persona 24,95€



## Del Mar / From the Sea / Aus dem Meer

  	<p>Lubina sobre Vichyssoise de Coco con Verduras de temporada  <i>Sea Bass on Coconut Vichyssoise with Seasonal Vegetables</i>  <i>Wolfsbarsch auf Kokos-Vichyssoise mit Saisongemüse</i></p>	26.95€
 	<p>Calamares de Potera Salteados con Sobrasada  <i>Stir-Fried Poached Squid with Sobrasada / Potera Sauteed Calamari mit Sobrasada</i></p>	26.95€
 	<p>Salmón al estilo Mibrasa con Salsa de Curry Amarillo Suave y Gambas Salteadas  <i>Mibrasa Salmon with Soft Yellow Curry Sauce and Sautéed Prawns</i>  <i>Mibrasa-Lachs mit weicher gelber Currysoße und sautierten Garnelen</i></p>	26.95€
  	<p>Tataki de Atún Rojo sobre Arroz Indú  <i>Red Tuna tataki on Indu Rice / Rotes Thunfisch-Tataki auf Indu-Reis</i></p>	28.95€
	<p>Rodaballo a la Brasa  <i>Grilled Turbot / Gegrillter Steinbutt</i></p>	28.95€
  	<p>Parrilada de Pescado y Marisco (min 2 personas)  <i>Grilled fish and seafood / Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte</i></p>	precio por persona 62.95€
   	<p>Ceviche Lubina / Sea Bass Ceviche / Wolfsbarsch-Ceviche  <i>Lima, Limón, Naranja, Kechu, Tapasco, Mostaza, Granada, Mango, Sal Gruesa</i>  <i>Lime, Lemon, Orange, Kechu, Tapasco, Mustard, Pomegranate, Mango, Coarse Salt</i>  <i>Limette, Zitrone, Orange, Kechu, Tapasco, Senf, Granatapfel, Mango, grobes Salz</i></p>	24.95€

## Tártaros / Tatars / Tataren

 	<p>Tártaro de Salmón Salvaje / Wild Salmon Tartar / Wildlachs Tartar  <i>Salmón, Aguacate, Cebolla Morada, Pepinilo, Soja y Wacame</i>  <i>Salmon, Avocado, Red Onion, Cucumber, Soy and Wakame.</i>  <i>Lachs, Avocado, rote Zwiebel, Gurke, Soja und Wakame</i></p>	25.95€
   	<p>Tártaro de Atún Rojo / Red Tuna Tartare / Rotes Thunfisch-Tartar  <i>Atún Rojo, Aguacate, Sofrito, Sésamo, Soja, Aceite de Sésamo y Vinagre</i>  <i>Red Tuna, Avocado, Sofrito, Sesame, Soy, Sesame Oil and Vinegar</i>  <i>Roter Thunfisch, Avocado, Sofrito, Sesam, Soja, Sesamöl und Essig</i></p>	28.95€













Feeding the Senses!

## Del Grill / From the Grill / Fleisch

	Entrecot de Ternera a la brasa Trinchado Grilled Beef Entrecote Carved Gegrilltes Rindfleisch Entrecote geschnitzt	26.95€
	Solomillo de Cebón a la Brasa Grilled Cebon Sirloin Gegrilltes Cebon-Lendenstück	36.95€
 	Salsa de Foie, Salsa Roquefort o Salsa a la Pimienta Foie Sauce, Roquefort Sauce or Pepper Sauce Foie Sauce, Roquefort Sauce oder Pfeffersauce	2.95€
 	Costillejas BBQ 550gr con Patatas Paja BBQ Ribs 550gr with Straw Potatoes / BBQ Spareribs 550gr mit Strohkartoffeln	24.95€
 	Surf & Turf (Medio Bogavante sobre Solomillo de Ternera) Half Lobster on Beef Tenderloin / Halber Hummer auf Rinderfilet	54.95€

## Hamburguesas / Burgers / Burger

  	Hamburguesa Varadero Hamburguesa Angus 200gr, Queso Cabra Tomate, Hoja Roble, Bacón, Nachos y Salsa Varadero Angus Burger 200gr, Tomato Goat Cheese, Oak Leaf, Bacon, Nachos and Varadero Sauce Angus Burger 200gr, Tomaten-Ziegenkäse, Eichenblatt, Speck, Nachos und Varadero-Sauce	19.95€
  	Hamburguesa Mexicana Hamburguesa Angus 200gr., Guacamole, Tomate, Cebolla Caramelizada, Queso Cheddar, un Toque de Picante Angus Burger 200gr, Guacamole, Tomato, Caramelized Onion, Cheddar Cheese, a Touch of Spicy Angus Burger 200gr, Guacamole, Tomate, karamellisierte Zwiebel, Cheddar-Käse, ein Hauch von Würze	19.95€

## Guarnición Hamburguesas / Side dish Burgers / Beilage Burger

Boniatos Frito / Fried Sweet Potatoes / Gebratene Süßkartoffeln	4.95€
Patatas Fritas / French fries / Pommes frites	3.95€
Elige tu Salsa / Choose your sauce / Wählen Sie Ihre Soße	0.95€
Guacamole, Chipotle, Mayonesa Trufada, Mayonesa Sriracha, Yogur o Tzatziki Guacamole, Chipotle, Truffled Mayonnaise, Sriracha Mayonnaise, Yogurt or Tzatziki Guacamole, Chipotle, getrüffelte Mayonnaise, Sriracha Mayonnaise, Joghurt oder Tzatziki	

## Sugerencia / Suggestions / Vorschläge

Tomahawk de Ternera Dos Primavera (aprox 1kg) P.S.M.  
 Imponente pieza de carne jugosa y llena de sabor acompañada de Patatas y Verduras al estilo MiBrasa.  
 Impressive piece of juicy meat and full of flavor accompanied by MiBrasa-style Potatoes and Vegetables.  
 Beeindruckendes Stück saftiges Fleisch und voller Geschmack, begleitet von Kartoffeln und Gemüse nach MiBrasa-Art.



MIBRASA®

Feeding the Senses!



WARDRA