

A LA CARTA

ENTRANTES – STARTERS 7,50€
Elige cualquier entrante del “Menú del Día”
Select any starter from “Menu del Día”

RACIONES – PORTIONS

Almejas / Clams	14.00€
Calamares Fritos / Fried Squid	14,00€
Boquerones / Anchovies	12,00€
Lascas de Jamón Ibérico / Iberian Serrano Ham	16,00€
Tabla de Quesos / Selection of Cheeses	12,00€
Sardinas a la Plancha / Grilled Sardines	12,00€
Ensalada Mixta con Atún para Compartir / Sharing Mixed Salad with Tuna	13,00€
Ensalada Caprese para Compartir / Sharing Caprese Salad (✔ disponible / available)	13,00€
Chorizo a la Plancha / Grilled Chorizo (✔ disponible / available)	7,00€

PAELLA Y ARROCES - PAELLA & RICE DISHES

Minímo 2 Personas - Precio por Persona / Minimum 2 People – Prices are Per Person
Por encargo durante las horas punta / Pre-order required during busy times

Arroz Caldoso con Bogavante / Rice Stew with Lobster	25,00€
Zarzuela de Marisco (Gambas, Cigalas, Mejillones y Calamares) Seafood Hotpot (Prawns, Crayfish, Mussels & Squid)	22,00€
Paella de Marisco / Seafood Paella	16,00€
Paella Mixta / Mixed Paella	16,00€
Paella de Pollo / Chicken Paella	15,00€
Paella de Verduras / Vegetable Paella (✔)	14,00€



Sensations

RESTAURANTE

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Pescado y Marisco - Fish & Seafood

Mejillones Mediterráneos a la Provençal con Patatas Fritas Mediterranean Mussels in Tomato Provençal Style with French Fries	16,00€
Mejillones con Vino Blanco y Nata al Estilo Francés Servido con Patatas Fritas French Style Mussels with White Wine and Cream, Accompanied with French Fries	16,00€
Gambas Pil-Pil / Prawns Pil Pil	16,00€
Parrillada de Pescado (Para 2 Pers) / Mixed, Grilled Fish Platter (For 2 People) (Emperador, Lubina, Calamares, Mejillones, Gambas y Sardinas) (Swordfish, Sea Bass, Squid, Mussels, Prawns & Sardines)	44,00€
Calamar Nacional a la Plancha / Grilled Squid	22,00€
Lubina con Salsa de Gambas y Vino Blanco / Sea Bass Served with White Wine and Prawn Sauce	19,00€
Filete de Bacalao en una Salsa Provençal Mediterránea / Cod Fillet in a Mediterranean Provençal Sauce	19,00€
Pulpo con Puré de Patatas y Verduras / Octopus with Mashed Potatoes & Vegetables	18,00€

Carnes - Meat Dishes

Entrecot de Ternera / Rib Eye Steak	19,00€
Solomillo de Ternera / Fillet Steak	22,00€
Pechuga de Pollo / Grilled Chicken Breast	16,00€
Solomillo de Cerdo a la Plancha / Grilled Fillet of Pork	16,00€

Salsas a elegir: Pimienta o Roquefort o Mantequilla de Ajo

Optional sauces; Peppercorn, Roquefort or Garlic Butter

Hamburguesa Angus Completa con Aros de Cebolla y Patatas Fritas / Fully Dressed Angus Hamburger with Onion Rings & Chips	15,00€
Cordero a la Miel / Oven Cooked Lamb with Honey	19,00€

Postres / Desserts **6,50€**

Elige un Postre de Nuestra Carta / Choose a Dessert from our "Menu del Día"

Sensations

RESTAURANTE

MENÚ DEL DÍA 19,95€

(Incluido: Entrante, Plato Principal y Postre o Café)

(Includes: Starter, Main Course & Dessert or Coffee)

ENTRANTES – STARTERS

Ensalada de Pollo / Chicken Salad

Ensalada de Aguacate con Gambas / Avocado Salad with Prawns

Ensalada de Aguacate con Queso de Cabra y Langostinos /

Avocado Salad with Goat's Cheese & Prawns

Ensalada Mixta con Atún / Mixed Salad with Tuna

Ensalada Caprese / Mozzarella & Tomato Salad (✔ disponible / available)

Ensalada Gourmet con Queso de Cabra y Frutos Secos /

Gourmet Salad with Goat's Cheese & Nuts

Ensalada de Melón, Kiwi y Salmón / Melon, Kiwi & Salmon Salad

Cóctel de Gambas / Prawn Cocktail

Carpaccio de Ternera Angus / Angus Beef Carpaccio

Melón con Jamón / Melon with Serrano Ham

Sopa de Verduras “Sensations” / Sensations Vegetable Soup ✔

Gazpacho Andaluz / Andalusian Chilled Tomato Soup ✔

Salmorejo Cordobés / Chilled Cream of Tomato & Vegetable Soup

Gambas a la Plancha / Grilled Prawns

Sardinas a la Plancha / Grilled Sardines

Mejillones Mediterráneos a la Provenzal / Mediterranean Mussels in Tomato Provençal Style

Mejillones con Vino Blanco y Nata al Estilo Francés /

French Style Mussels with White Wine and Cream

Calamares a la Romana / Squid Rings in Batter

Champiñones Salteados con Salsa Verde / Sautéed Mushrooms with Herb Sauce and Garlic ✔

Berenjenas a la Miel / Fried Aubergine with Honey Glaze

Aros de Cebolla / Onion Rings

Nuggets de Queso Cheddar con Jalapeños / Cheddar Cheese Nuggets with Jalapeños

Croquetón de Bacalao / Cod Croquette

Surtido de Paté con Pan Crujiente / Assortment of Paté with Crusty Bread

Alitas de Pollo (Picantes o Normal) / Chicken Wings (Spicy or Normal)

Mini Rollitos de Primavera Vegetarianos con Salsa de Chili Dulce

Mini Vegetarian Spring Rolls with Sweet Chilli Sauce

Mini Pincho Moruno con Salsa de Chili Dulce / Mini Pork Skewer with Sweet Chilli Sauce

Ensalada de Garbanzos, Tomate y Cebolla / Chickpea, Tomato & Onion Salad ✔

Sensations

RESTAURANTE

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Pescado - Fish

Filete de Lubina / Fillet of Sea Bass

Filete de Dorada / Fillet of Sea Bream

Emperador / Swordfish

Salsas a elegir: Vino blanco y nata, Tomate Provençal o Mantequilla de Ajo

Optional sauces; White Wine & Cream, Tomato Provençal or Garlic Butter

Pulpo con Puré de Patatas y Verduras *3€ Suplemento

Octopus with Mashed Potatoes & Vegetables *3€ Supplement

Brochetas de Langostinos *3€ Suplemento / Prawn Skewers *3€ Supplement

Lenguado con Salsa Verde *3€ Suplemento / Grilled Sole with Herb Sauce *3€ Supplement

Filete de Gallo Pedro con una Salsa de Cebollas, Pimiento y Hierbas, al Punto Picante *3€ Suplemento

Fillet of John Dory in a Slightly Spicy Onion, Pepper & Herb Sauce *3€ Supplement

Salmón con Salsa Tártara / Salmon with Tartar Sauce

Bacalao con Samfaina* al Punto Picante *3€ Suplemento

Cod with Samfaina, Slightly Spicy *3€ Supplement

Atún con Samfaina* al Punto Picante / Tuna with Samfaina, Slightly Spicy

*Samfaina: Aubergines & Courgettes, diced & sauteed with garlic, onion, grated tomato, pepper & olive oil

Carnes - Meat Dishes

Pechuga de Pollo / Grilled Chicken Breast

Solomillo de Cerdo / Fillet of Pork

Secreto Ibérico / Iberian Pork Strip Loin

Entrecot de Ternera *4€ Suplemento / Rib Eye Steak *4€ Supplement *

Solomillo de Ternera *8€ Suplemento / Fillet Steak *8€ Supplement *

Solomillo de Pavo / Turkey Fillet

Bruschetta de Solomillo de Cerdo Iberico *3€ Suplemento /

Iberian Pork Fillet Skewer *3€ Supplement

Parrillada de Carne (Chuletas de Cordero, Pechuga de Pollo, Solomillo de Cerdo Ibérico y Chorizo) *4€ Suplemento /

Mixed Grilled Meats (Lamb Chops, Chicken Breast, Iberian Pork Fillet and Chorizo) *4€ Supplement

Salsas a elegir: Pimienta o Roquefort o Mantequilla de Ajo

Optional sauces; Peppercorn, Roquefort or Garlic Butter

Filete de Jamón con Huevo Frito y Piña / Gammon Steak with Fried Egg and Pineapple

Hamburguesa Sensations con Cebolla, Queso y Bacon /

Sensations Burger with Onion, Cheese & Bacon

Chuletas de Cordero a la Plancha con Salsa de Menta / Grilled Lamb Chops with Mint Sauce

Cordero a la Miel *4€ Suplemento / Oven Cooked Lamb with honey *4€ Supplement

Hígado con Cebolla, Bacon y Puré de Patatas / Liver with Bacon, Mashed Potatoes & Onion Gravy

Carrillera de Cerdo Estofada *3€ Suplemento / Stewed Pork Cheek *3€ Supplement

Muslo de Pato Estilo Tailandés / Thai Style Duck Thigh

Rabo de Toro Estafado *3€ Suplemento / Braised Oxtail *3€ Supplement

Pasta y Verduras Pasta & Vegetable Dishes

Espaguetis Boloñesa / Spaghetti Bolognaise

Raviolis con 4 Quesos / 4 Cheese Ravioli

Espaguetis Carbonara / Spaghetti Carbonara

Lasaña de Carne o de Verduras / Meat or Vegetable Lasagne

Espaguetis con Verduras (+ Chorizo vegano opcional) / Spaghetti with Vegetables (Optional Vegan Chorizo) ✓

Espaguetis con Almejas / Spaghetti Vongole (with clams, garlic & olive oil)

Espaguetis de Mariscos en Salsa de Tomate Provençal *3€ Suplemento /

Seafood Spaghetti in Tomato Provençal Sauce *3€ Supplement

Hamburguesa Vegana con Cebolla, Tomate y Queso Vegano ✓ /

Vegan Burger with Onion, Tomato & Vegan Cheese ✓

Verduras Mediterraneas a la Plancha con Ensalada /

Grilled Mediterranean Vegetables with Mixed Gourmet Salad ✓

Pastel de Espinacas y Frijoles con Patatas y Ensalada / Spinach and Bean Cake with Chips & Salad ✓

***Pan y Ali-Oli 0,75€ per person / *Bread & Garlic Dip 0,75€ per person**

Postres – Desserts

Crepe con Mermelada de Fresa / Crepe with Strawberry Jam

Tiramisú Casero / Homemade Tiramisu

Tarta de Queso con Arándanos / Homemade Cheesecake with Blueberries

Tarta de Chocolate / Chocolate Cake

Tarta de Zanahoria / Carrot Cake

Tarta de Manzana / Apple Pie

Crema Catalana / Homemade Crème Brûlée

Flan Casero / Homemade Crème Caramel

Mousse de Chocolate con Compota de Fresas / Chocolate Mousse with Strawberry Compote ✓

Panacota / Panna Cotta

Profiteroles / Profiteroles

Surtido de Quesos con Galletas / Cheeseboard with Crackers (✓ disponible /available)

Arroz con Leche / Spanish Rice Pudding

Coulant de Chocolate / Chocolate Coulant

Frutas Naturales / Fresh Fruit ✓

Helado / Ice Cream

Selección de Sorbetes / Selection of Sorbets ✓

Bola de Helado o Sorbete Extra / Extra Scoop of Ice Cream or Sorbet **1,50€**

Menú Infantil / Children's Menu 7,95€ (includes Ice Cream)

Espaguetis Boloñesa / Spaghetti Bolognaise

Nuggets de Pollo / Chicken Nuggets

Palitos de Merluza / Fish Fingers

Pollo a la Parilla / Grilled Chicken Breast

Hamburguesa con Queso / Cheeseburger

Pizza de Jamón y Queso / Ham and Cheese Pizza

Helado / Ice Cream

Sensations

RESTAURANTE

VINOS / WINE LIST

Vino Tinto / Red Wine

Copa/Glass / Bottle

Benizar Tempranillo	4,00€ / 15,00€
Faustino VII (Rioja)	16,00€
Glorioso (Rioja)	17,00€
El Ilusionista (Joven, Ribera del Duero)	17,00€
Albricias (Ribera del Duero)	18,00€
Marqués de Cáceres Crianza (Rioja)	20,00€
Protos (Joven, Ribera del Duero)	20,00€
Hito (Reserva, Ribera del Duero)	24,00€
Faustino V (Reserva)	24,00€
Luis Cañas (Crianza)	26,00€
Matarromera Melior (Ribera del Duero, Tempranillo)	28,00€
Malbec Mendoza (Joven)	32,00€
Marques de Riscal (Reserva)	33,00€
Emilio Moro (Crianza, Ribera del Duero)	39,00€

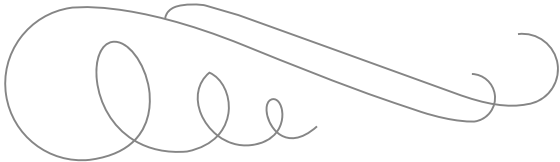
Vino Rosado / Rose Wine

Copa/Glass / Bottle

Benizar Rosado (Sauvignon)	4,00€ / 15,00€
Faustino VII (Rioja)	16,00€
Pinot Grigio (Blush)	18,00€
Marqués de Cáceres (Rioja)	18,00€
Faustino V (Rioja)	18,00€
Blush Wine Ventidos Sentidos (Rioja)	21,00€
Minuty "M de Minuty"	39,00€

Sensations

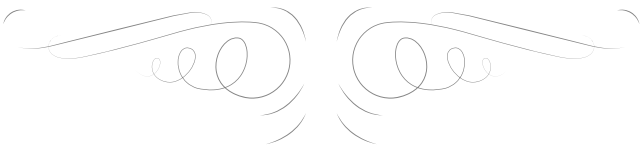
RESTAURANTE



Vino Blanco / White Wine

Copa/Glass / Bottle

Albricais Verdejo 2019	4,00€ / 15,00€
Emparrado (Semi Dulce / Semi Sweet)	4,00€ / 15,00€
Faustino VII (Rioja)	16,00€
Castillo de Monjardin (Chardonnay)	17,00€
Pinot Grigio (Pinot Gris)	18,00€
Marqués de Cáceres (Rioja)	18,00€
Viña Sol (Cataluña)	18,00€
Faustino V (Reserva, Rioja)	18,00€
Castelo de Medina (Verdejo)	18,00€
Castelo de Medina (Sauvignon)	18,00€
Albariño Faustino Rivero (Rias Baixas)	21,00€
Marqués de Riscal Verdejo (Rioja)	21,00€
Castillo de Monjardin (Oaked Chardonnay)	22,00€
Chablis (Chardonnay)	39,00€



Vinos Espumosos y Cavas/Sparkling Wines & Cavas

Bottle

Freixenet Cordón Negro Mini (Cava, Brut, Semi-Sec or Rose)	6,00€
Lambrusco (Caviccili Rosado)	19,00€
Lambrusco (Caviccili Tinto)	19,00€
Freixenet Brut Nature (Cava)	20,00€
Prosecco (DOC Muy Seco / Extra Dry)	21,00€
Prosecco (DOC Ice, Semi Sec)	21,00€
Freixenet Carta Nevada (Cava, Semi-Sec)	22,00€
Freixenet Rosé (Cava)	22,00€
Signature Kylie Prosecco 	22,00€



Sensations

RESTAURANTE

Champán / Champagnes

Bottle

Moët Chandon

75,00€

Moët & Chandon Rosé

85,00€

Veuve Clicquot

85,00€

Gracias por su visita

Thank you for your visit

Nuestras elaboraciones pueden contener lactosa, gluten, soja. Le rogamos por favor que consulte con nuestro personal, la posible presencia de alérgenos.

If you have allergies to any of the above items, please speak to a member of staff who can advise regarding our menu.



Sensations

RESTAURANTE