

**MENÚ DEL DÍA Y NOCHE 21,95€**  
(Incluido: Entrante, Plato Principal y Postre o Café)  
Includes: Starter, Main Course & Dessert or Coffee)

**ENTRANTES – STARTERS**

- Ensalada de Pollo con Frutos Secos** / Chicken Salad with Nuts
- 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 Ahumado** / Melon, Kiwi & Smoked 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
- Albondigas en Salsa de Tomate Provenzal con Pan Crujiente** /  
Meatballs in Tomato Provençal Sauce with Crusty Bread (✔ disponible / available)
- 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 (✔)
- Nuggets de Aguacate con Salsa de Chili Dulce** / Avocado Bites with Sweet Chilli Sauce (✔)

*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 Albondigas en Salsa de Tomate Provençal /**  
Spaghetti with Meatballs in Tomato Provençal Sauce (✔ disponible / available)  
**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 0,95€ per person / \*Bread & Garlic Dip 0,95€ per person

## Postres – Desserts

- Crepe con Mermelada de Fresa / Crepe with Strawberry Jam**  
**Tiramisú Casero / Homemade Tiramisu**  
**Tarta de Queso de base esponjoso con Arándanos /**  
Homemade Sponge Base Cheesecake with Blueberries  
**Tarta de Queso Estilo 'New York' / New York Style Cheesecake**  
**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 8,50€ (includes Ice Cream)

- Espaguetis Boloñesa / Spaghetti Bolognaise**  
**Espaguetis con Albondigas en Salsa de Tomate /**  
Spaghetti with Meatballs in Tomato Sauce (✔ disponible / available)  
**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 o Margarita / Pizza, Ham and Cheese or Margherita**  
**Nuggets de Aguacate / Avocado Nuggets ✔**  
**Helado o Sorbete / Ice Cream or Sorbet**

Sensations

RESTAURANTE