



## A LA CARTA

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

### RACIONES – PORTIONS

<b>Almejas / Clams</b>	<b>14,00€</b>
<b>Calamares Fritos / Fried Squid</b>	<b>14,00€</b>
<b>Boquerones Fritos / Fried Anchovies</b>	<b>12,00€</b>
<b>Langostinos y vieiras salteados con un toque de chili /</b> Sautéed King Prawns and Scallops with a hint of chilli	<b>16,00€</b>
<b>Lascas de Jamón Ibérico / Iberian Serrano Ham</b>	<b>16,00€</b>
<b>Tabla de Quesos / Selection of Cheeses</b>	<b>12,00€</b>
<b>Sardinas a la Plancha / Grilled Sardines</b>	<b>12,00€</b>
<b>Ensalada Mixta con Atún para Compartir / Sharing Mixed Salad with Tuna</b>	<b>13,00€</b>
<b>Ensalada Caprese para Compartir / Sharing Caprese Salad (✔ disponible / available)</b>	<b>13,00€</b>
<b>Chorizo a la Plancha / Grilled Chorizo (✔ disponible / available)</b>	<b>7,00€</b>

### 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**

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



## PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES



### Pescado y Marisco - Fish & Seafood

<b>Mejillones Mediterráneos a la Provenzal con Patatas Fritas</b> Mediterranean Mussels in Tomato Provençal Style with French Fries	<b>16,00€</b>
<b>Mejillones con Vino Blanco y Nata al Estilo Francés Servido con Patatas Fritas</b> French Style Mussels with White Wine and Cream, Accompanied with French Fries	<b>16,00€</b>
<b>Gambas Pil-Pil / Prawns Pil Pil</b>	<b>16,00€</b>
<b>Parrillada de Pescado (Para 2 Pers) / Mixed, Grilled Fish Platter (For 2 People)</b> <b>(Emperador, Lubina, Calamares, Mejillones, Gambas y Sardinias)</b> (Swordfish, Sea Bass, Squid, Mussels, Prawns & Sardines)	<b>45,00€</b>
<b>Calamar Nacional a la Plancha / Grilled Squid</b>	<b>22,00€</b>
<b>Lubina con Salsa de Gambas y Vino Blanco /</b> Sea Bass Served with White Wine and Prawn Sauce	<b>19,00€</b>
<b>Filete de Bacalao en una Salsa Provenzal Mediterránea /</b> Cod Fillet in a Mediterranean Provençal Sauce	<b>19,00€</b>
<b>Pulpo con Puré de Patatas y Verduras /</b> Octopus with Mashed Potatoes & Vegetables	<b>18,00€</b>

### Carnes - Meat Dishes

<b>Entrecot de Ternera / Rib Eye Steak</b>	<b>21,00€</b>
<b>Solomillo de Ternera / Fillet Steak</b>	<b>24,00€</b>
<b>Pechuga de Pollo / Grilled Chicken Breast</b>	<b>16,00€</b>
<b>Solomillo de Cerdo a la Plancha / Grilled Fillet of Pork</b>	<b>16,00€</b>

**Salsas a elegir: Pimienta o Roquefort o Mantequilla de Ajo**  
*Optional sauces; Peppercorn, Roquefort or Garlic Butter*

<b>Hamburguesa Angus Completa con Aros de Cebolla y Patatas Fritas /</b> Fully Dressed Angus Hamburger with Onion Rings & Chips	<b>16,00€</b>
<b>Cordero a la Miel / Oven Cooked Lamb with Honey</b>	<b>19,00€</b>

### Postres / Desserts **6,50€**

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



*Sensations*



RESTAURANTE

**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 Bolognese  
**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 Bolognese  
**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



## VINOS / WINE LIST



### **Vino Tinto / Red Wine**

	<i>Copa/Glass / Bottle</i>
Benizar Tempranillo	4,25€ / 16,00€
Faustino VII (Rioja)	4,50€ / 18,00€
Albricias (Ribera del Duero)	4,50€ / 18,00€
Glorioso (Rioja)	18,00€
El Ilusionista (Joven, Ribera del Duero)	18,00€
Marqués de Cáceres Crianza (Rioja)	21,00€
Protos (Joven, Ribera del Duero)	21,00€
Hito (Reserva, Ribera del Duero)	25,00€
Faustino V (Reserva)	25,00€
Salentein Barrel Selection (Malbec)	26,00€
Luis Cañas (Crianza)	27,00€
Matarromera Melior (Ribera del Duero, Tempranillo)	29,00€
Trivento Golden Reserve (Malbec)	34,00€
Marques de Riscal (Reserva)	34,00€
Emilio Moro (Crianza, Ribera del Duero)	39,00€



### **Vino Rosado / Rosé Wine**

	<i>Copa/Glass / Bottle</i>
Benizar Rosado (Sauvignon)	4,25€ / 16,00€
Faustino VII (Rioja)	4,50€ / 18,00€
Pinot Grigio (Blush)	19,00€
Marqués de Cáceres (Rioja)	19,00€
Faustino V (Rioja)	19,00€
Blush Wine Ventidos Sentidos (Rioja)	22,00€
Minuty "M de Minuty"	39,00€



*Sensations*



RESTAURANTE



## Vino Blanco / White Wine

Copa/Glass / Bottle

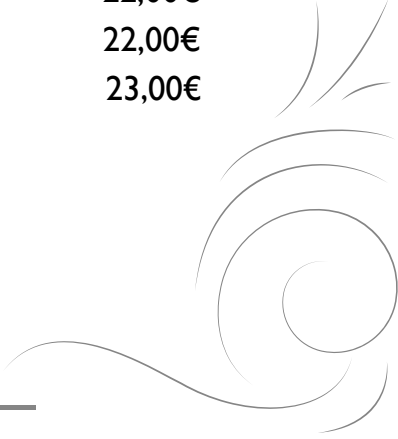

Albricais Verdejo 2019	4,25€ / 16,00€
Benizar (Semi Dulce / Semi Sweet)	4,25€ / 16,00€
Faustino VII (Rioja)	4,50€/ 18,00€
Castillo de Monjardin (Chardonnay)	18,00€
Pinot Grigio (Pinot Gris)	19,00€
Marqués de Cáceres (Rioja)	19,00€
Viña Sol (Cataluña)	19,00€
Faustino V (Reserva, Rioja)	19,00€
Castelo de Medina (Verdejo)	19,00€
Castelo de Medina (Sauvingnon)	20,00€
Marqués de Riscal Verdejo (Rioja)	23,00€
Albariño Faustino Rivero (Rias Baixas)	24,00€
Castillo de Monjardin (Oaked Chardonnay)	24,00€
Muscadet Sèvre et Maine (Loire Valley)	29,00€
Chablis (Chardonnay)	39,00€



## Vinos Espumosos y Cavas/Sparkling Wines & Cavas

Bottle

Freixenet Cordón Negro Mini (Cava, Brut, Semi-Sec or Rosé)	6,00€
Lambrusco (Caviccili Rosado)	20,00€
Lambrusco (Caviccili Tinto)	20,00€
Freixenet Brut Nature (Cava)	22,00€
Freixenet Carta Nevada (Cava, Semi-Sec)	22,00€
Prosecco (DOC Muy Seco / Extra Dry)	22,00€
Prosecco (DOC Ice, Semi Sec)	22,00€
Freixenet Rosé (Cava)	22,00€
Signature Kylie Prosecco <i>Kylie</i>	23,00€



*Sensations*

RESTAURANTE

## 00 Vinos Sin Alcohol / 00 Non Alcoholic Wines

Bottle

Win Sonrie 00 (Tempranillo) (Sin Alcohol) ( <i>tinto / red</i> )	20,00€
Disfrutando 00 (Tempranillo - Syrah) (Sin Alcohol) ( <i>rosado / rosé</i> )	20,00€
Win Sonrie 00 (Verdejo) (Sin Alcohol) ( <i>blanco / white</i> )	20,00€
Freixenet 00 White (Sin Alcohol) ( <i>espumoso / sparkling</i> )	22,00€
Freixenet 00 Rosé (Sin Alcohol) ( <i>espumoso / sparkling</i> )	22,00€

## Champán / Champagnes

Bottle

Moët Chandon	75,00€
Moët & Chandon Rosé	85,00€
Veuve Cliquot	85,00€

*Gracias por su visita*  
*Thank you for your visit*

 = Vegano / Vegan

**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.



GLUTEN



CRUSTÁCEOS  
CRUSTATIONS



HUEVOS  
EGG



PESCADO  
FISH



CAJAHUETES  
PEANUTS



SOJA  
SOYA



LÁCTEOS  
LACTOSE



FRUTOS  
DE CÁSCARA  
NUTS



APIO  
CELERY



MOSTAZA  
MUSTARD



GRANOS  
DE SÉSAMO  
SESAME



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS  
SULPHATES



MOLUSCOS  
SHELLFISH



ALTRAMUCES  
LUPINS

*Sensations*  
RESTAURANTE