

COCINA MEDITERRANEA

MEDITERRANEAN CUISINE

COCINA JAPONESA

JAPANESE CUISINE

Mar de Nudos

RESTAURANT & MODERN BRASSERIE

# ENTRANTES

## STARTERS · VORSPEISEN

**Jamón ibérico de Bellota. Ración de Jabugo** \_\_\_\_\_ **36,00 €**

Iberian Acorn-fed ham.

*Iberischer Eichel-Schinken.*

**Ostras “Special”**  **Gillardeau**  \_\_\_\_\_ **S/M**

Oyster M/P.

Austern N/M.

**Carpaccio de pulpo**    \_\_\_\_\_ **29,00 €**

con crema de rabano picante, aceite al limon, espuma de aguacate y wasabi.

Octopus carpaccio with horseradishcream, lemonoil and foam of avocado and wasabi.

*Tintenfisch Carpaccio mit Meerrettichcreme, Zitronenöl und Avocado Wasabischaum.*

**Carpaccio de solomillo de buey**  \_\_\_\_\_ **24,00 €**

con champiñones y parmesano.

Beef Carpaccio with mushrooms and Parmesan cheese.

*Rinder-Carpaccio mit Champignons und Parmesanscheiben.*

**Foie gras**   \_\_\_\_\_ **28,00€**

con Ensalada tropical, mostaza de higos, manzana verde y brioche.

Foie gras with tropical salad, fig mustard, green apple and brioche.

*Foie Gras mit Tropischem Salat, Feigensenf, grüner Apfel und Brioche.*

**Vieira al grill**     \_\_\_\_\_ **28,00 €**

a la mantequilla salada, almendra y col lombarda crujiente.

Grilled Scallop with saltbuttered almonds and crunchy red cabbage.

*Jacobsmuschel gegrillt in salziger Butter mit Mandeln dazu knuspriger Rotkohl.*

**Selección Mar de Nudos**      \_\_\_\_\_ **23,50 €**

Tapas Mar de Nudos.

Mar de Nudos Tapas Variation.

**Pescado frito con verduritas y alioli de azafrán**     \_\_\_\_\_ **26,00 €**

Mixed fried fish with vegetables and saffron alioli.

*Frittierte Meeresfrüchte, Fisch und Gemüse dazu Safran alioli.*

**Ensalada de queso de cabra**   \_\_\_\_\_ **24,50 €**

Queso de cabra a la plancha con ensalada de melón, miel y crema balsámica.

Goat cheese salad (grilled goat cheese with melon, honey and balsamic cream salad).

*Ziegenkäse-Salat (Gebackener Ziegenkäse mit Honigmelone, Honig, Balsamico-Crème).*

**Ensalada de salpicón de marisco**     \_\_\_\_\_ **26,00 €**

“Salpicón” seafood salad.

*“Salpicón” Meeresfrüchte-salat.*

**Burrata Mallorca Km0**  \_\_\_\_\_ **19,50 €**

con tomate fresco y confitado, pesto pan de Cerdeña y Parmesano.

Majorca’s Burrata with tomato fresh and confit, pesto on Sardinian bread and Parmesan cheese.

*Mallorquinischer Burrata mit zweierlei Tomate (frisch, konfit) und pesto auf Sardinisches Brot und Parmesan.*

**Parmegiana de berenjenas**    \_\_\_\_\_ **19,50 €**

Parmigiana of aubergine.

*Parmigiana von Auberginen.*



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



ALTRAMUCES  
LUPINS



ALTRAMUCES  
LUPINS



ALTRAMUCES  
LUPINS

# PASTA & RISOTTO

## RICE & PASTA · REIS UND PASTAGERICHTE

Linguine al pesto rosso    28,00 €

con burrata haumada y tomate confitado.

Linguine pesto rosso with smoked burrata and tomato confit.

Linguine pesto rosso mit geräucherter Burrata und Tomatenconfit.

Ravioli de lubina      29,00 €

con azafran, gamba roja.

Seabassravioli with saffron, red prawn.

Wolfsbarschravioli mit Safran, rote Gamba.

Risotto de azafrán y bogavante   42,00 €


Lobster risotto. / Hummer- Risotto.

Risotto con vieira salteada    31,00 €

con lima, hierbas silvestre y crema de mozzarella di bufala.

Scallop risotto, lime, herbs and cream of mozzarella di bufala.

Jakobsmuschelrisotto, Limette, Kräuter und creme aus Mozzarella di bufala.

Penne "al pizzico" con salsa de tomate, ajo y guindilla    21,50 €

Penne with tomato sauce and hot chili.

Pikante Penne mit Tomatensauce, Knoblauch und Chili.

Tagliatella a la Trufa.   38,00 €

Preparado en pieza de queso parmesano. (min 2 per. / precio x person.)

Tagliatelle with truffle made in the table over parmesan cheese.

(Min. two person, Price per person)

Tagliatelle mit Trüffel aus dem Parmesan Leib. (Min. 2 Personen, Preis pro Person)

Spaghetti "aglio olio"    27,50 €

Preparado en tierra volcánica con Botarga de atún.

Spaghetti aglio olio with chili pepper, vulcanic crunch and tuna Bottarga.

Spaghetti aglio olio mit chilis, Vulkanische erde und Thunfisch Bottarga.

Gnocchi de patata con espárragos y gambas    29,00 €

Potato gnocchi with asparagus and prawns.

Gnocchi aus Kartoffeln mit Spargel und Garnelen.

# CARNES

## MEAT DISHES · FLEISCHGERICHTE

### Preguntar por... / ask for...

Carne al corte \_\_\_\_\_ Precio según Mercado

Cut of the day \_\_\_\_\_ Market Price

Tartar de solomillo de ternera    33,00 €

Beef steak tartar. / Tartar vom Rinderfilet.

Solomillo con parmesano gratinado   43,00 €

Con setas, cebolla agri-dulce y emulsion de tomillo.

Grilled beef sirloin with parmesan gratin mushrooms, sweet & sour onion and thyme emulsion.

Rinderfilet gegrillt mit parmesan kruste Pilzen und süss-saure Zwiebel dazu

Thymian emulsion.

Entrecot Black Angus 320 g.   42,00 €

a la parrilla con Café de París y parillada verduras.

Black Angus Ribeye steak 320 gr. grilled with café de Paris butter and grilled vegetables.

Black Angus Rindersteak 320 g. vom Grill, Café de Paris-Butter mit Grillgemüse.

Carré de cordero en crosta de hierbas finas   43,00 €

Con reducción de vino Oporto, patata y verduras sobre crema de chirivilla a la brasa.

Carre of lamb with fine herb crust, portwine reduccion, potatoes, vegetables and roasted parsnip cream.

Lammcarré mit feiner Kräuterkruste, Portwein Reduktion, Kartoffeln und Gemüse dazu geröstete Pastinakencreme.

Chuleta de ternera blanca a la Milanesa    36,00 €

Con rucula y tomate cherry.

Vealchop a la Milanesa with rucula and cherry tomatoes.

Kalbsskotlett a la Milanesa mit Rucula und Cherrytomaten.



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



ALTRAMUCES  
LUPINS

# EXTRAS

**Salsa de trufa**   7,00 €

Truffle sauce.

Trüffel-Sauce.

**Patatas fritas** 7,50 €

French freid potatoes.

Pommes Frites.

**Boniato frito con Parmesano y Trufa**   9,50 €

Sweet potato with Parmesan and Truffle

Süßkartoffel mit Parmisan Truffel.

# PESCADOS

## FISH DISHES · FISCHGERICHTE

### Preguntar por... / ask for...

**Pescado de la lonja** \_\_\_\_\_ **Precio según Mercado**  
**Fresh fish from the fish market** \_\_\_\_\_ **Market Price.**

**Lubina a la sal**  42,00 €

(min 2 per. / precio x person.)

Wild sea bass in salt crust. (Min. 2 people. Price per person)

Wilder Wolfsbarsch in Salzkruste. (Min. 2 Personen, Preis pro Person)

**Bacalao negro al estilo Mar de Nudos**  48,00 €

Black cod Mar de Nudos style

**Lenguado a la plancha entero (500 grs.)**  39,00 €

Con guarnición.

Grilled sole with garnish.

Seezunge vom grill mit einer Beilage.

**Calamar a la plancha**  32,00 €

Con ensalada de patatas y aceitunas.

Grilled squid with potato salad and olives.

Tintenfisch vom Grill mit Kartoffelsalat und Oliven.

**Filete de Cap Roig y salmón**  33,00 €

Envuelto en calabacín, albahaca, espárragos y boniato.

Fillet of Scorpion fish and salmon wrapped in Zucchini with basil, asparagus and sweet potato.

Skorpionfisch und Lachsfilet, eingewickelt in courgette mit Basilikum dazu Spargel und Süßkartoffeln.

**Rodaballo en costra de patata**   36,00 €

Con consomé de pescado al coco y limón.

Grilled turbotfilet with potato crust and coconut-lemon consommé.

Steinbuttfilet gegrillt mit Kartoffelkruste dazu Fischconsommé aus Kokosnuss und Zitrone.

**Carabineros a la plancha**  S/M

Grilled King Prawns.

Gegrillte Rote Riesengarnelen.

**Sopa de pescado a la bouillabaisse**     33,00 €

Fishsoup a la bouillabaisse.

Fischsuppe a la bouillabaisse.

**Parrillada de pescado y marisco**    46,00 €

(Min 2 per. Precio x persona)

Mixed special fish and shellfish with garnish.

(Min. 2 people. Price per person)

Gemischte Fischplatte und Meeresfrüchte mit Beilage.

(Min. 2 Personen, Preis pro Person)



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



ALTRAMUCES  
LUPINS

COCINA JAPONESA

.

JAPANESE CUISINE



# CLÁSICOS ROLL

8 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

## YASAI ROLL 16,00€

Aguacate, Espárrago Verde, Daikon Takuan, tomate hidratado y Lollo Rosso cubierto con cebollino y Salsa Goma Draising .

Avocado, Green asparagus, Daikon Takuan dehydrated Tomato and Lollo Rosso covered in Chives and Goma Dressing.

Avocado, Grüner Spargel, Daikon Takuan luftgetrocknete Tomate und Lollo Rosso bedeckt in schnittlauch und Goma Dressur.

## CALIFORNIA ROLL 17,00€

Surimi, Aguacate, Pepino, cubierto de Sésamo Mixto y Salsa de Mayo Picante.

Surimi, Avocado, Cucumber, covered in mixed sesame Seeds and Spicy Mayo Sauce.

Surimi, Avocado, Gurke verdeckt mit gemischten Sesam und scharfer Mayo Sosse.

## NEW YORK ROLL 21,00€

Salmón, Aguacate y cubierto en Sésamo Blanco .

Salmon, Avocado and covered in white sesame.

Lachs, Avocado und bedeckt in weissem Sesam.

## PHILADELPHIA ROLL 20,00 €

Salmón, aguacate, cubierto de sésamo.

Salmon, avocado, covered with black sesame.

Lachs, Avocado, bedeckt mit schwarzem Sesam.

## SPICY TUNA ROLL 21,00€

Atún, aguacate, cubierto con Chichimi y salsa Mayo picante

Tuna, Avocado, covered with Chichimi and Spicy Mayo Sauce

Thunfisch, Avocado, verdeckt mit Chichimi und scharfer Mayo Sosse.

# ROLL ESPECIALES

8 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

## DRAGÓN ROLL 28,00€

Atún, salmón y esparrago verde cubierto con cebollino, Salsa de Mayo Picante & Teriyaki

Tuna, Salmon, Green asparagus covered by Chives with Spicy Mayo & Teriyaki sauce

Thunfisch, Lachs, Grüner Spargel bedeckt in Thunfisch, Lachs, Wolfsbarsch und

Schnittlauch mit scharfer Mayo und Teriyaki Sosse

## ROLL DE BOGAVANTE 35,00€

Relleno de aguacate, bogavante, queso Filadelfia, cobertura de Salmón

Flambeado con alga de Wakame, salsa Teriyaki y salsa Goma Draising

Lobster Roll: Filled with avocado, lobster, Philadelphia cream cheese, covered in

flamed salmon and Wakame Aagae, topped with Teriyaki and Goma Dressing

Hummer Rolle: Gefüllt mit Avocado Hummer, Philadelphia Frischkäse, bedeckt im

flammierten Lachs, Wakame Algen, Teriyaki und Goma Dressur

## EBI TEM ROLL 26,00€

Langostino en Panko, aguacate cubierto de sésamo blanco y salsa dulce picante.

Lobster in Panko, avocado, covered with flambeed salmon and sweet chili sauce

Hummer im Panko, Avocado, verdeckt im flambierten Lachs und süsser Chilli Sosse

## SUMO ROLL 20,00€

Surimi, salmón, aguacate, cubierto con cebolla crujiente y salsa goma Draising

Surimi, salmon and avocado, covered with crunchy onion and Goma Dressing

Surimi, Lachs, Avocado, verdeckt mit Knusprigen Zwiebel und Goma Sosse



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



ALTRAMUCES  
LUPINS

# SUSHI TEMPORIZADO EN PANKO

## 8 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

**CRISPY ROLL**  27,00 €

pollo al a plancha con pera al vino tinto, mango y salsa Teriyaki  
Crispy Roll: fried chicken breast with seasoned pear in red wine and Teriyaki sauce  
*Crispy Roll: Hähnchen Brust mit eingelegter Birne im Rotwein jus und Teriyaki Sosse.*

**CRUNCH DE SALMÓN**   28,00€

Aguacate, queso Filadelfia y Salsa dulce picante  
Salmon Crunch: Avocado, Philadelphia cream cheese and sweet & sour chili Sauce  
*Lachs Crunch: Avocado, Philadelphia Frischkäse und Süss Sauer Sosse*

**MAGURO DE ATÚN**   30,00€

con mango, aguacate y salsa Teriyaki  
Tuna Maguro: with mango, avocado and Teriyaki Sauce  
*Thunfisch Maguro: mit Mango, Avocado und Teriyaki Sosse*

**NUDOS ROLL**    32,00€

Langostino, aguacate, Lollo Rosso, queso Filadelfia, mayonesa de Wasabi y salsa Teriyaki  
Prawn, avocado, Lollo Rosso, Philadelphia cream cheese with Wasabi mayonnaise and Teriyaki sauce  
*Langoustine, Avocado, Lollo Rosso, Philadelphia Frischkäse mit Wasabi Mayonnaise und Teriyaki Sosse*

## MAKIS

### 8 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

**Pepino** / Cucumber / Gurke 10,00 €

**Aguacate** / Avocado / Avocado 12,00 €

**Salmón** / Salmon / Lachs  13,00 €

**Atún** / Tuna / Thunfisch  14,00 €

**Lubina** / Sea Bass / Wolfsbarsch  14,00 €

**Salmón, aguacate y queso philadelphia**    18,00 €

Salmon, avocado and cheese Philadelphia.  
*Lachs, avocado und käse Philadelphia.*

## NIGIRIS

### 2 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

**Salmón** / Salmon / Lachs  5,00 €

**Lubina** / Sea bass / Wolfsbarsch  5,50 €

**Ebi langostino** / Ebi lobster / Ebi Hummer  6,00 €

**Atún** / Tuna / Thunfisch  7,00 €


## SASHIMI

### 5 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

**Salmón** / Salmon / Lachs  12,00 €

**Lubina** / Sea bass / Wolfsbarsch  13,00 €

**Ebi langostino** / Ebi lobster / Ebi Hummer  12,00 €

**Atún** / Tuna / Thunfisch  13,00 €

### 10 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

**Atún y salmón** / Tuna and salmon / Thunfisch und lachs.  22,00 €

### 20 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

**Atún, salmón, lubina y langostino**   40,00 €

Tuna, salmon, sea bass and King Prawn.  
*Thunfisch, lachs, wolfsbarsch und Black Tiger Garnele.*



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE









SOJA  
SOYA



ALTRAMUCES  
LUPINS

# MORIAWASE


- 12 Piezas / Pieces / Stücke**  28,00 €  
Roll, Niguiris & Sashimi
- 16 Piezas / Pieces / Stücke**  35,00 €  
Roll, Niguri, Sashimi & Makis
- 24 Piezas / Pieces / Stücke**  60,00 €  
Roll, Maki Niguiris & Sashimi
- 30 Piezas / Pieces / Stücke**  70,00 €  
Roll, Niguiris, Sashimi & Maki in Trepura.
- 40 Piezas / Pieces / Stücke**  87,00 €  
Roll, Niguiris, Sashimi, Makis & Classic Roll
- Moriawase 4/6 personas · people · personen**  280,00 €  
Roll, Makis, Niguiris, Sashimi, tuna ceviche, sea bass ceviche, tuna tataki, salmon tataki and sushi in panko.

# CALIENTE JAPONÉS

## Hot Japanese Dishes · Warme Japanische Gerichte

- Sopa de Miso con Tofu & Alga Wakame Seca** 15,00 €  
Miso with Tofu soup & Dried Wakame Seaweed.  
*Miso Suppe mit Tofu & getrocknete Wakame Algen.*
- Gyosas de pollo, verdura frita y salsa Ponzu (5 p)**    14,00 €  
Dumplings with chicken & fried vegetables accompanied with Ponzu sauce. (5 P)  
*Teigtaschen mit Hünchen & angebratenes Gemüse anbei Ponzu Sosse. (5 Stücke)*
- Gyosas de langostino con salsa dulce picante (5 P)**  16,00 €  
Dumplings of prawn with sweet sour sauce. (5 Pieces)  
*Teigtaschen aus Granelen mit Süss Sauerer Sosse. (5 Stücke)*
- Langostino envuelto en Panko** 35,00 €  
con salsa dulce picante, acompañado de ensalada de Daiko con zanahoria, remolacha con salsa Goma Draising y Ponzu.  
Prawn enrolled in Panko with sweet sour sauce, accompanied with Daiko sauce, carrot, beet with Goma Draising and Ponzu.
- Edamame con aceite de sésamo mixto, sal y soja**   14,00 €  
Edamame with sesame oil, mixed with salt and soya sauce.  
*Edamame mit Sesam Öl, gemischt mit salz und soya sosse.*
- Bacalao negro al estilo Mar de Nudos**  48,00 €  
Black cod Mar de Nudos style

# TÁRTAROS

- Tártaro de atún**    28,00 €  
Tartar de atún sésamo, aguacate y Daikon Takuan con salsa Ponzu.  
Tuna tartar, sesame, avocado and Daikon Takuan in Ponzu sauce.  
*Tartar von Thunfisch, Sesam, Avocado und Daikon takuan mit Ponzu Sosse.*
- Tártaro de Salmón**    27,00 €  
Tartar de salmón con aguacate, pimientos y cebolla.  
Salmon tartar with avocado, pepper and onion.  
*Tartar von Lachs mit Avocado, Paprika und Zwiebel.*
- Ensalada Wakame Daikon**    20,00 €  
con zanahoria, remolacha, aguacate con salsa goma Draising y Ponzu.  
Wakame seaweed salad with daikon, carrots, avocado, ponzu and goma draising sauce  
*Wakame Algen Salat mit Daikon, Karottenstreifen, avocado, Ponzu und Goma Draising sauce.*



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



ALTRAMUCES  
LUPINS



# CEVICHES Y BARRA DE CRUDOS RAW BAR

## Ceviche de Gambas 35,00 €

Cebolla roja, lima, Shichimi (picante).  
Red onion, lime, Shichimi (spicy).  
*Rote Zwiebel, Limette, Shichimi (scharf).*

## Ceviche de Lubina 28,00 €

cebolla, pimientos, cilantro, sal, lima, maíz, aceite de ajo y crujiente de plátano macho sésamo mixto.  
Ceviche of sea bass, onion, bell peppers, coriander, sesame, lime, garlic oil and crunchy green banana.  
*Ceviche aus Wolfsbarsch, Paprika, Koriander, Sesam, Limette, Knoblauch Öl und Knusprige Grüne Banane.*

## Tataki de atún 30,00 €

flambeado en Teriyaki, Ponzu y goma Draising con ensalada de Wakame y mango  
Tuna Tataki flambéed with Teriyaki, Ponzu, Goma Draising with Wakame and mango salad.

## Tataki de salmón 28,00 €

macerado en Ponzu con ensalada de wakame y salsa de goma draising y teriyaki.  
Salmon Tataki flambéed with Teriyaki, Ponzu, Goma Draising with Wakame and mango salad.

## Poke mixto de atún y salmón 35,00 €

marinado en aceite de sésamo, Chichimi y con guarnición de mango, espárrago, Edamame, remolacha, arroz y Aguacate  
Mixed Poke of tuna and salmon marinated with sesame oil, Chichimi and witj mango, asparagus, Adamame, beet, rice and avocado.

## Poke vegetariano arroz de sushi con mango 30,00 €

Espárrago, Edamame, remolacha, aguacate y pepino  
Vegetarian Poke with rice, mango, asparagus, Adámame, beet, avocado and cucumber.

## POSTRES DESSERTS · DESSERTS

Postre casero de la semana.  
Weekly dessert, do not hesitate to ask the waiter.  
*Dessert der Woche, zögern Sie nicht unsere Kellner zu fragen.*

## Variación de quesos 18,00 €

Cheese board  
*Käse-Variation.*

## Coulant de chocolate con helado de pistacho 12,00 €

Chocolate coulant with pistachio ice cream.  
*Schokoladen-Coulant mit Pistazien-Eis.*

## Crème brûlée con helado de avellana 12,00 €

Crème brûlée with hazelnut ice cream.  
*Crème brûlée mit Haselnußeis.*

## Frozen Cheesecake 12,00 €

Frozen Cheesecake.  
*Frozen Cheesecake.*

## Ensalada de fruta 12,00 €

Fruit salat / *Fruchtsalat.*

## Banoffee Mar de Nudos 12,00 €

## Tiramisú Mar de Nudos 12,00 €



