

*- good food.
made with love. -*

CHUMBO

pool bar – restaurant

- bienvenidos y bon profit -

Liebe Gäste!

Schön, dass wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

Mit Gerichten aus besten, frischen Zutaten. Auf Ihren Geschmack abgestimmt. Egal ob Veggie, Fleisch-Fan oder Allergiker. Auf unserer Karte findet jeder sein Lieblingsgericht.

Allergene und Zusatzstoffe haben wir mit Bedacht zusammengestellt und aufgelistet. Jedoch können trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Lassen Sie es sich schmecken!

Ihr Chumbo Team

Estimados clientes!

Estamos deseando mimarles con nuestras delicias culinarias. Con platos elaborados con los mejores ingredientes frescos. Adaptados a su gusto. Ya sean vegetarianos, amantes de la carne o alérgicos. Cada uno encontrará su plato favorito en nuestra carta.

Hemos recopilado y enumerado cuidadosamente los alérgenos y aditivos. Sin embargo, a pesar de la cuidadosa preparación de nuestros platos, estos pueden contener trazas de otras sustancias utilizadas en el proceso de producción de la cocina, además de los ingredientes señalados.

Buen provecho!

Su equipo Chumbo

Dear guests!

We look forward to spoiling you with our culinary delights. With dishes prepared with the best fresh ingredients. Tailored to your taste. Whether vegetarian, meat-lover or allergy sufferer, you will find your favourite dish on our menu.

We have carefully compiled and listed all allergens and additives. However, despite the careful preparation of our dishes, they may contain traces of other substances used in the production process of the kitchen, in addition to the labelled ingredients.

Enjoy your meal!

Your Chumbo Team

- salate, suppen, vorseisen -
- ensaladas, sopas, entrantes - salads, soups, starters -



Gegrillte Avocado mit Pico de Gallo, karamellisiertem Ziegenkäse, Rauke und orientalischem Quinoa-Salat 20,90 €

Aguacate a la parrilla con pico de gallo, queso de cabra caramelizado, rúcola y ensalada de quinoa oriental
Grilled avocado with Pico de Gallo, caramelized goats cheese, rocket salad and oriental quinoa (g)



Sizilianische Burrata auf Tomaten-Mangosalat mit Avocado, Granatapfel, Rauke und Koreanderpesto 20,90 €

Burrata siciliana con ensalada de tomate y mango, aguacate, granada, rúcola y pesto de cilantro
Sizilian Burrata bedded on tomato-mango salad with avocado, pomegranate, rocket salad and coriander pesto (f, h)

Super Food Salat – mit Cajun Hähnchen, Spargel, Quinoa, Avocado, Edamame, Granatapfel, Kürbiskernen, Endivien und unserem Hausdressing 22,90 €

Ensalada Super Food – con pollo al Cajún, espárragos, quinoa, aguacate, edamame, granada, pipas de calabaza, escarola y nuestra vinagreta de la casa

Super Food salad – with Cajun chicken, asparagus, quinoa, avocado, edamame, pomegranate, pumpkin seeds, endive and our house dressing (h)



Vegane Option mit Tofu - Opción vegana con Tofu - Vegan version with Tofu 22,90 €

Pikanter Lachs Poke Bowl - Lachs-Sashimi mit Sriracha, Avocado, Tomate, Wakame, Mango, Mezclum und Edamame auf mariniertem Sushi Reis mit Teriyaki und fruchtiger Mango-Chilisauce 22,90 €

Poke Bowl picante de salmón – Sashimi de salmón con Sriracha, aguacate, tomate, Wakame, mango, mézclum y Edamame con arroz Sushi marinado, Teriyaki y una salsa afrutada de mango & chili

Spicy salmon Poke Bowl - Salmon Sashimi with Sriracha, avocado, tomato, Wakame, mango, mezclum and Edamame on a bed of marinated Sushi rice with Teriyaki and a fruity mango-chili-sauce (d, f, k)



Vegane Option mit Tofu - Opción vegana con Tofu - Vegan version with Tofu 22,90 €

Caesar Salat – Knackiger Römersalat mit gegrillter Hähnchenbrust oder Garnelen, Croûtons & Parmesan 23,90 €

Ensalada romana con pechuga de pollo a la parrilla o langostinos, picatostes y parmesano
Caesar salad with grilled chicken or prawns, croutons and parmesan (a, b, c, d, g)

Buddha-Detox Bowl mit Falafel, Brokkoli, Quinoa, Kichererbsen, Paprika, Gurke, Tomate, Edamame und Tahini-Limettensauce 22,90 €

Buddha detox bowl con falafel, brócoli, quinoa, garbanzos, pimiento, pepino, tomate, Edamame y salsa de Tahini y lima

Buddha-Detox Bowl with falafel, broccoli, quinoa, chickpeas, peppers, cucumber, tomato, Edamame and Tahini-lime dressing (k)



Gazpacho nach andalusischer Art mit Trampó und Croûtons 10,90 €



Gazpacho andaluz con trampó y picatostes
Andalusian Gazpacho with trampó and bread crumbs (a)



Tom Kha Gai – Hühnersuppe mit Kokos und Galgant 11,90 €

Tom Kha Gai – sopa de pollo con coco y galanga
Tom Kha Gai – chicken soup with coconut and galangal (d, f, g, k)





- zum teilen - para pícicar - to share -

	Brot mit Oliven und Alioli	6,90 €
	Pan con aceitunas y alioli Bread with olives and aioli (a,c,g)	
	Bruschetta - geröstetes Mehrkornbrot mit frischen Tomaten, Burratakäse und Rauke	17,90 €
	Bruschetta - Pan multigrano tostado con tomate fresco, queso burrata y rúcola Bruschetta - roasted multi grain bread with fresh tomatoes, burrata cheese and rocket salad (a, g)	
	Edamame mit Salzflocken - Edamame con escamas de sal - Edamame with salt flakes	9,50 €
	Hummus mit getrockneten Tomaten, Falafel, gefüllten Weinblättern, Edamame, Oliven, Granatapfel, Papadom und ofenfrischem Fladenbrot	18,90 €
	Hummus con tomate seco, falafel, dolmades, Edamame, aceitunas, granada, papadom y pan pita Hummus with dried tomatoes, falafel, stuffed wine leaves, Edamame, olives, pomegranate, papadum and fresh pita bread (a, f, i)	
	Hausgemachte Schinkenkroketten vom iberischen Schwein	14,90 €
	Croquetas caseras de jamón Ibérico Homemade croquettes of Iberian ham (a, g)	
	Pimientos de Padrón - Frittierte kleine Paprikaschoten	13,90 €
	Pimientos de Padrón Pimientos de Padrón - small peppers, fried	
		
	Datteln im Speckmantel	14,90 €
	Dátiles con bacón Dates with bacon	
	Sautierte Garnelen in Knoblauchöl	18,90 €
	Gambas al ajillo Prawns sautéed in garlic oil (b)	
	Knusprige Babytintenfische mit Limetten-Alioli	17,90 €
	Chipirones crujientes con alioli de lima Fried baby squid with lime alioli (a, g, m, h)	
	Knusprige Hähnchenflügel nach "koreanischer Art" mit Chili und Coleslaw	17,90 €
	Alitas de pollo crujientes "estilo coreano" con chili y coleslaw Crispy chicken wings "Korean style" with chili and coleslaw (a, d, f, k)	
	Tapas Variation: Serranoschinken, spanischer Käse, Datteln im Speckmantel, Pimientos de Padrón, gebackene Babytintenfische, Schinkenkroketten, knusprige Hähnchenflügel	23,90 €
	Variación de tapas: Jamón serrano, quesos españoles, chipirones, dátiles con bacón, pimientos de Padrón, croquetas de jamón, alitas de pollo fritas Selection of tapas: Serrano ham, Spanish cheese, fried baby squid, bacon wrapped dates, Pimientos de Padrón, ham croquetes, chicken wings (a, g, m)	

	US Beef Burger mit knusprigem Speck, Cheddar-Käse, Pommes Frites und Coleslaw	25,90 €
	Hamburguesa Americana de ternera con bacón crujiente, queso cheddar, patatas fritas y ensalada coleslaw	
	US Beef Burger with crispy bacon, cheddar cheese, french fries and coleslaw (a, c, g)	
	Vegane Option I Opción vegana Vegan option	25,90 €
	Clubsandwich mit gegrillter Hähnchenbrust, Tomate, Ei, knusprigem Speck, Pommes Frites und Salat	23,90 €
	Club Sándwich con pechuga de pollo, tomate, huevo, bacón crujiente, patatas fritas y ensalada	
	Club Sandwich with chicken breast, tomatoes, egg, crispy bacon, french fries and salad (a, c, g)	
	Vegane Option mit Avocado und Spargel	23,90 €
	Opción vegana con aguacate y espárragos	
	Vegan option with avocado and asparagus	
	Chumbo-Currywurst - mit fruchtiger Currysauce, Pommes Frites und Salat	18,90 €
	Salchicha al curry Chumbo - con salsa de curry, patatas fritas y ensalada	
	Chumbo curry sausage - with curry sauce, french fries and salad (a, c, g, j)	
	Chicken Wrap mit rauchiger Barbecuesauce, Avocado, Tomaten, Mezclum, Salatbouquet und Pommes Frites	22,90 €
	Wrap de pollo con salsa barbacoa ahumada, tomate, aguacate, mézclum, buqué de ensalada y patatas fritas	
	Chicken wrap with smoky barbecue sauce, tomato, avocado, mezclum, side salad and french fries (a)	
	Healthy Greek Toast - Vollkornbrot mit Avocado-Feta-Mousse, gegrilltem Haloumikäse, Tomate, Rosmarin-Honig, Roter Beete Tzatziki, Salat und Süsskartoffelpommes	19,90 €
	Healthy greek Toast - Pan integral con mousse de aguacate y feta, Haloumi a la parrilla, tomate, Tzatziki de remolacha, ensalda y boniato frito	
	Healthy Greek Toast - Whole-grain bread with avocado-feta-mousse, grilled Haloumi cheese, tomato, rosemary honey, beet root Tzatziki, salad and sweet potato fries (a, g)	
	Ofenfrisches Körner-Bocata mit Serrano Schinken, Manchego Käse, Tomate und Kalamata-Oliven	15,90 €
	Bocata de semillas con jamón Serrano, queso Manchego, tomate y aceitunas Kalamata	
	Oven baked grain bocata with Serrano ham, Manchego cheese, tomato and Kalamata olives (a, g)	
	Pizza Margarita - Tomate und Mozzarella	15,90 €
	Tomate y mozzarella	
	Tomato and mozzarella (a, g)	
	Pizza Chumbo - Burratakäse, iberischer Schinken, Kirschtomaten und Rauke	18,90 €
	Queso burrata, jamón Ibérico, tomate cherry y rúcula	
	Burrata cheese, Iberian ham, cherry tomatoes and rocket salad (a, g)	
	Pizza Green Devil - Pikante Salami, Peperoni und Paprika	18,90 €
	Salami picante, guindillas y pimiento	
	Spicy salami, peperoni and bell pepper (a, g)	

- fisch & fleisch -
- pescado & carne - fish & meat -

FISCH - PESCADO - FISH

 Gegrillte Riesengarnelen - Langostinos a la parrilla - Grilled king prawns (b, g)	24,90 €
 Thunfischsteak - Steak de atún - Tuna steak (d, g)	24,90 €
 Ganzer gebackener Steinbutt aus dem Ofen - Rodaballo entero al horno - Whole oven baked turbot (g, m)	25,90 €
 Oktopus vom Grill - Pulpo a la plancha - Grilled octopus (g, m)	27,90 €

FLEISCH - CARNE - MEAT

Lammkoteletts - Chuletas de cordero - Lamb chops (g)	26,90 €
BBQ - Back Ribs - BBQ - Costillas - BBQ - Back ribs (a, g)	23,90 €
Rinderfilet - Solomillo de ternera - Beef tenderloin (g)	30,90 €
Rinderfilet vom heißen Stein - Solomillo de ternera a la piedra caliente Beef tenderloin cooked on hot stone (g)	32,90 €
Rib Eye Steak 250 g	28,90 €

**BEILAGEN FÜR FISCH UND FLEISCH - GUARNICIONES PARA CARNE Y PESCADO -
SIDES FOR FISH AND MEAT**

Kartoffelgratin - Patatas gratinadas - Potatoes au gratin (a, c, g)	3,50 €
Ofenkartoffel mit Crème Fraîche - Patata asada con crema agria - Baked potato with crème fraîche (g)	3,50 €
Pommes Frites - Patatas fritas - French fries	3,50 €
Salatbouquet - Buqué de ensalada - Salad bouquet (c, g)	3,50 €
Basmati-Reis - Arroz Basmati - Basmati rice	3,50 €
Grillgemüse - Verduras a la parrilla - Grilled vegetables	3,90 €
Grüner Spargel - Espárragos verdes - Green asparagus	3,50 €
Süßkartoffelpommes - Boniato frito - Sweet potato fries (a)	3,50 €

Spaghetti Bolognese vom Bio-Rindfleisch* Espaguetis a la boloñesa de ternera orgánica* Spaghetti bolognese with organic beef* (a, c)	16,90 €
Chumbo - Woknudeln mit Hähnchen Saté, Thaimüse, Tamarinden Sauce und Koriander Chumbo - Wok Pasta con saté de pollo, verduras Thai, salsa tamarindo y cilantro Chumbo - Wok Pasta with chicken satay, Thai vegetables, tamarind sauce and coriander (a, e, f, h)	22,90 €
Paccheri mit Gambas, Spinat, Dörrtomaten, Oliven und Basilikumöl Paccheri con gambas, espinaca, tomate seco, aceitunas y aceite de albahaca Paccheri with prawns, spinach, dried tomatoes, olives and basil oil (a, b, c)	23,90 €
Thai Curry mit Garnelen, Hähnchen, Asia-Gemüse, Kokos, Thai Basilikum, Erdnüssen und Basmatireis Thai Curry con gambas, pollo, verduras asiáticas, coco, albahaca Tailandesa, cacahuetes y arroz Basmati Thai Curry with prawns, chicken, Asia vegetables, coconut, Thai basil, peanuts and Basmati rice (a, b, c, e, i, g, h, k)	23,90 €
Rigatoni mit Waldpilzcarbonara, Rinderfiletstreifen und knusprigem Speck Rigatoni con carbonara de setas del bosque, tiras de solomillo de ternera y bacón crujiente Rigatoni with mushroom carbonara sauce, beef filet stripes and crispy bacon (a, c, g, n)	24,90 €

* Glutenfreie Pasta auf Anfrage | Gluten free pasta on request | Pasta sin gluten previa petición

Gató mallorquín – Mandelkuchen mit Mandeleis

11,90 €

Gató mallorquín – con helado de almendras

Gató mallorquín – Almond cake with almond ice cream (a, c, g, h)

Cookies & Cream Brownie mit Maracujasorbet

12,90 €

Cookies & Cream Brownie con sorbete de maracuyá

Cookies & Cream Brownie with passion fruit sorbet (a, c, g, h)

Banoffee mit gefrorener “dulce de leche”

11,50 €

Banoffee con dulce de leche congelado

Banoffee with frozen “dulce de leche” (a, c, g)

Orangentrüffel-Schokoladen Soufflé mit Orangensorbet

11,90 €

Soufflé de trufa de naranja y chocolate con sorbete de naranja

Orange truffle-chocolate soufflé with orange sorbet (a, c, g, h)

ALLERGENE / ALERGENS

a) Glutenhaltiges Getreide & daraus gewonnene Erzeugnisse - Cereals containing gluten & products thereof **b)** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse - Crustaceans and products thereof **c)** Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse - Eggs & products thereof **d)** Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse - Fish & products thereof **e)** Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse - Peanuts & products thereof **f)** Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse - Soy & products thereof **g)** Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse - Milk & products thereof **h)** Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse - Nuts & products thereof **i)** Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse - Celery & products thereof **j)** Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse - Mustard & products thereof **k)** Sesam & daraus gewonnene Erzeugnisse - Sesame & products thereof **m)** Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse - Molluscs & products thereof **n)** Schwefeldioxid & Sulfit, in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l - Sulphur dioxide & sulphites, with more than 10mg/kg or 10mg/l

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

1) Konservierungsmittel - with preservatives **2)** Mit Farbstoff - with colorant **3)** Mit Antioxidationsmittel - with antioxidant
11) Coffeinhaltig - contains caffeine **12)** Mit Geschmacksverstärker - with flavour enhancer