































Vorspeisen

Cremige Krokette aus Iberischem Schinken in Panko paniert mit Salat   	12,70€
Grüne Paprikaschoten aus Padrón  	12,60€
Unsere Süßkartoffel-Chips mit pochiertem Ei   	12,70€
<i>Räucherschinken, Rauke, Kräutersoße und Salz aus schwarzen Oliven</i>	
Knoblauch-Garnelen  	15,50€
Gebratener Tintenfisch mit Limetten-Ingwer-Aioli   	14,50€
„Tumbet“ mit Ziegenkäse und Spiegelei     	14,70€
<i>Gemischtes gebratenes Gemüse mit Tomatensoße, dazu Ziegenkäsesplitter und Spiegelei</i>	
Garnelen in Nori-Algen-Tempura mit Kimuchi-Mayonnaise   	15,50€
Iberische Schinkenplatte 	18,90€
<i>Dazu geröstetes Brot, Tomate und Oliven</i>	
*Brot und Aioli 1,50€   	

Salate

Mit Heissem Ziegenkäse     	14,95€
<i>Mesclun-Basis, Kalamata-Oliven, Cherrytomaten, Walnüsse, knuspriger Bacon und Dressing aus Modena-Essig</i>	
Mit mariniertem Lachs    	16,55€
<i>Mit Avocadocreme, Mango, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, geröstetem Sesam und Orangen-Dill-Vinaigrette</i>	

Paellas (mindestens 2 Personen)

Gemischt     	20,80€ p.p.
<i>Hühner- und Schweinefleisch mit Garnelen, Tintenfisch und Muscheln</i>	
Ciega     	22,95€ p.p.
<i>Sautierter Tintenfisch, Garnelen ohne Knochen, Huhn, Schweinefleisch und Muscheln</i>	
Meeresfrüchte     	24,00€ p.p.
<i>Sautierter Tintenfisch, Garnelen, Muscheln und Kaisergranat</i>	
Hummer tintenfisch     	31,95€ p.p.
<i>Garnelen, Mandelpüree mit Knoblauch und Petersilieley</i>	

*Wählen Sie unter diesen Gerichten, falls Sie fideuá bevorzugen

Pastas

- Linguine Frutti di Mare       17,15€
Gebratene Pasta mit Meeresfrüchten, frischen Kräutern und Parmesankäse
- Rigatoni carbonara mit trüffel    18,65€
Mit Bacon, Parmesan, Sahne, Trüffel, Salz und Pfeffer

*Glutenfreie Pasta verfügbar

Fischgerichte

- Gegrillter Lachs-Medaillon   24,70€
Mit Gemüse und Bratkartoffeln
- Gegrillter Seehecht   24,70€
Mit Gemüse und Bratkartoffeln
- Gegrillter Thunfisch   24,70€
Mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln
- Gegrillter Meerbrasse    24,70€
Mit Gemüse und Bratkartoffeln
- Meerbrasse in Salzkruste    25,70€
Mit Gemüse und Bratkartoffeln
- Fisch- und Meeresfrüchteplatte (mindestens 2 Personen)    26,50€ p.p.
Auswahl unserer Fische und Meeresfrüchte, serviert mit saisonalen Beilagen










Fleischgerichte

- Geschmorte Lammschulter in eigenem Saft     25,50€
Knusprige Bratkartoffeln mit sautiertem Gemüse
- Spanferkel   25,50€
Mit traditionellen Kartoffeln, gegrilltem Gemüse und Salz aus Es Trenc
- Angus Kalbshende  25,50€
Mit Bratkartoffeln und sautiertem Gemüse
- Rinderfilet  25,75€
Mit Bratkartoffeln und Gemüse der Saison
- „Mattone“ Hühnchen mit Zitrone  22,25€
Gewürzt mit Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern, dazu und Salat
- Soßen-Auswahl: Pfeffer // Gorgonzola // Tartar
      

Nachspeisen

Speiseeis & Sorbets (2 Eiskugeln) 	4,85€
Obstsalat  	6,85€
<i>Mit Naturjoghurt, Ananassorbet und Streuseln</i>	
Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert   	6,85€
Apfel-tatin mit Vanilleeis   	6,95€
„Gató“-Mandelkuchen   	6,95€
<i>Mit Nougateis und Chantilly-Schaum</i>	
Käsekuchen   	7,15€
<i>Mit Waldbeeren und käse Eis</i>	
Zartbitterschokoladen-coulant   	7,15€
<i>Mit warmer Schokoladensoße, Vanilleeis und Chantilly-Schaum</i>	

Kindermenü

Hähnchen-Fingers  	13,20€
<i>Serviert mit Pommes Frites oder Salat</i>	
Gegrillte Hähnchenbrust 	13,20€
<i>Serviert mit Pommes Frites oder Salat</i>	
Spaghetti mit Bolognese   	13,20€
Panierte Seehechtstäbchen   	13,20€
<i>Serviert mit Pommes Frites oder Salat</i>	

