

## *Entrantes & Tapas*

- |    |   |           |
|----|---|-----------|
| 1. | <i>Ensalada con crujiente de Queso de Cabra y Tomate</i><br><i>Salad with crunchy fried Goat Cheese and tomatoes</i><br><i>Salat mit knusprigen gebratenem Ziegenkäse und Tomaten</i>                     | 11,50.- € |
| 2. | <i>Ensalada Caprese</i><br><i>Caprese Salad</i><br><i>Caprese Salat</i>   | 9,50.- €  |
| 3. | <i>Gambas al Ajillo</i><br><i>Prawns with Garlic</i><br><i>Garnelen in Knoblauch</i>  | 11,50.- € |
| 4. | <i>Carpaccio de Ternera con parmesano y aceite de hierbas</i><br><i>Beef Carpaccio with Balsamic cream sauce and parmesano cheese</i><br><i>Rindfleisch-Carpaccio mit Basilico creme und Parmesankäse</i> | 11,50.- € |
| 5. | <i>Langostinos con "Sobrasada" y Miel</i><br><i>Prawns with "Sobrasada" and Honey</i><br><i>Garnelen mit "Sobrasada" und Honig</i>  | 12,00.- € |
| 6. | <i>Calamares a la andaluza</i><br><i>Squidrings andalusian art</i><br><i>Tintenfischringe nach Andalusische art</i>   | 10,00.- € |
| 7. | <i>Carpaccio de Atún con Bouquet de ensalada y piñones</i><br><i>Tuna fish Carpaccio with salad bouquet and pine nuts</i><br><i>Tunfisch Carpaccio mit Salatbouquet und Pinienkernen</i>                  | 11,50.- € |
| 8. | <i>Tartaleta de queso Provolone con salsa de arandanos</i><br><i>Provolone cheese tartlet with cranberry Sauce</i><br><i>Provolone -käse törtchen mit Blaubersosse</i>                                    | 9,00.- €  |
| 9. | <i>Albondigas caseras con salsa de Curry Rojo</i><br><i>Housemade Meatballs with Red Curry Sauce</i><br><i>Hausgemachte Fleischbällchen in Orietalische Currysosse</i>                                    | 9,50.- €  |

## *Paella* ( **Por encargo, auf bestellung, at order** )

- |     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 10. | <i>Paella Mixta o de Verduras, Vegetable or Mixed Paella ( min 2 Pers )</i><br><i>Gemüse- oder gemischte Paella</i> | 14,50.- € |
| 11. | <i>Paella de Marisco/ Seafood / Meeresfrüchte ( min 2 Pers )</i>  | 16,00.- € |



## *Especialidades de la Casa*

12. *Carre de cordero con crujiente de Romero sobre un lecho de pimientos.*  
*Lamb carre with crispy rosemary and red and green pepper* 20,00.- €  
*Lammcarree mit Knusprigen Rosmarien, rotem und grünem Paprika*
13. *Magret de Pato con frutas del bosque*  
*Duck breast with Cranberries sauce* 15,50.- €  
*Entenbrust mit waldbeeren früchte*
14. *Entrecote al aceite de ajo acompañado de patata y verdura*  
*Entrecote with garlic oil, vegetables and potatoes* 17,50.-€  
*Entrecôte mit Knoblauchöl mit frischem Gemüse und Kartoffeln*
15. *Solomillo de cerdo con salsa de almendras*  
*Pork sirloin steak with Majorcan almond sauce* 12,50.-€  
*Schweine filet medallions mit Mallorquinische Mandeln sosse*
15. *“Secreto” Iberico a la plancha con verduras de temporada*  
*Grilled Iberic Pork steak with fresh vegetables and potatoes* 16,00.-€  
*Iberische Schweine Schulter vom Grill mit frischem Gemüse und Kartoffeln*
16. *Lasaña*  
*Lasagne* 11.00 €  
*Lasagne*
17. *Filete de Rodaballo a la plancha con verduras frescas*  
*Grilled Turbot Filet with vegetables* 18,50.-€  
*Gegrilltes Steinbutt filet mit Frischem Gemüse*
18. *Suprema de salmón con aceite de Aceitunas negras*  
*Salmon Filet with Black Olives Oil and fresh Vegetables* 16.50.- €  
*Lachsfilet mit Öl aus Schwarzen Oliven und frischem Gemüse*
19. *Bacalao con “Sobrasada” y Miel acompañando de verduras*  
*Codfish with “Sobrasada” and Honey with vegetables* 17,50.-€  
*Kabeljau mit “Sobrasada ” und Honig und frischem Gemüse*
20. *Lenguado a la plancha con patatas y verduras de temporada*  
*Grilled Sole with potatoes and fresh vegetables* 15,00.-€  
*Gegrillte Seezunge mit Kartoffeln und frischem Gemüse*
21. *Langostinos a la Plancha con ensalada*  
*Grilled Shrimps with Salat* 13,50.- €  
*Gegrillter Garnelen mit Salad*
- Pan, Degustación y Cubierto* 1,50.- €

10% IVA no incluido / 10% tax not included / Preise zzgl. 10% Mwst

