

Entrantes Vorspeisen & Tapas

- | | | |
|----|--|-------------------|
| | <i>Pan, Alioli y Aceitunas (p. Person)</i> | <i>2,00 .- €</i> |
| | <i>Brot , Oliven und Alioli</i> | |
| | <i>Bread, Olives & Alioli</i> | |
| 1. | <i>Queso de cabra a la plancha con Miel sobre ensalada mixta</i> | <i>14,50 .- €</i> |
| | <i>Gebratener Ziegenkäse mit Honig auf gemischtem Salat</i> | |
| | <i>Fried Goat Cheese with honey and balsamic on Mixed salad</i> | |
| 2. | <i>Pimientos de Padron</i> | <i>11,00 .- €</i> |
| | <i>Kleine Páprika “Padron ”</i> | |
| | <i>Fried Padron Peppers</i> | |
| 3. | <i>Gambas al ajillo</i> | <i>13,50.- €</i> |
| | <i>Garnelen in Knoblauch</i> | |
| | <i>Garlic Prawns</i> | |
| 4. | <i>Carpaccio de ternera con aceite de oliva virgen,</i> | |
| | <i>lascas de parmesano y rukola</i> | <i>14,50.- €</i> |
| | <i>Rindfleisch-Carpaccio mit Basilico Creme und Parmesankäse</i> | |
| | <i>Beef Carppacio with olive Oil, parmesan cheese and Rukola</i> | |
| 5. | <i>Langostinos con “sobrasada” y miel</i> | <i>14,50.- €</i> |
| | <i>Garnelen mit “Sobrasada ” und Honig</i> | |
| | <i>Prawns with “Sobrasada” and Honey</i> | |
| 6. | <i>Calamares a la andaluza</i> | <i>13,50.- €</i> |
| | <i>Tintenfischringe nach Andalusischer Art</i> | |
| | <i>Andalusian style Squid rings</i> | |
| 7. | <i>Croquetas de Jamón Iberico (6 ud)</i> | <i>9,80.- €</i> |
| | <i>Krokette aus Iberischem Schinken (6 Stück)</i> | |
| | <i>Iberic Ham croquettes (6 units)</i> | |
| 8. | <i>Mejillones a la marinera</i> | <i>14,50.- €</i> |
| | <i>Mussels a la Mariniera</i> | |
| | <i>Miesmuscheln “Matrosenart“</i> | |

Paella (Por encargo, auf bestellung, at order before)

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 9. | <i>Paella Mixta o de Verduras, Vegetable or Mixed Paella (min 2 Pers)</i> | <i>19,50.- €</i> |
| | <i>Gemüse- oder gemischte Paella</i> | |
| 10. | <i>Paella de Marisco/ Seafood / Meeresfrüchte (min 2 Pers)</i> | <i>22,50.- €</i> |



Especialidades / Hauptgerichte / Main Course

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 11. | <i>Tagliata picantes con fondo de gambas salteadas al ajo con chili</i>
<i>Pikante Tagliatelle mit Garnelen, Chili und Knoblauch</i>
<i>Spicy Tagliata with schrimps, garlic, chily</i> | 17,50.- € |
| 12. | <i>Tagliata con verduras al wok</i>
<i>Tagliatelle mit gemüse aus dem Wok</i>
<i>Wok Taggliata with fresh vegetables</i> | 16,50.- € |
| 13. | <i>Solomillo de cerdo relleno de dátiles almendras, queso de cabra con miel</i>
<i>Gefülltes Schweine filet mit Datteln, Mandeln und Ziegenkäse mit Honig</i>
<i>Pork sirloin filled with dates, Almonds and goat cheese with honey</i> | 19,50.- € |
| 14. | <i>Entrecote de Ternera Angus de Irlanda a la plancha</i>
<i>Irishes Angus Entrecote vom Grill</i>
<i>Irish Angus Entrecote steak</i> | 23,50.- € |
| 15. | <i>“Secreto” iberico a la plancha con verduras de temporada</i>
<i>Iberische Schweine schulter vom Grill mit frischem Gemüse</i>
<i>Grilled Iberic Pork steak with fresh vegetables and potatoes</i> | 19,50.- € |
| 16. | <i>Pulpo grillé con Patatas, pimentón y escamas de Sal</i>
<i>Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln, Paprika und “Flor de Sal“</i>
<i>Grilled Octopus with potatoes, red pepper and salt scales</i> | 22,50.- € |
| 17. | <i>Calamar a la plancha con verduras</i>
<i>Gegrillter Tintenfisch mit frischem Gemüse</i>
<i>Grilled squid with Vegetables</i> | 23,50.- € |
| 18. | <i>Filetes de Lubina a la plancha con patata y verduras frescas</i>
<i>Seebarsch filets mit frischem Gemüse</i>
<i>Grilled Bass Filets with fresh vegetables</i> | 22,50.- € |
| 19. | <i>Filete de rodaballo a la plancha con verduras frescas</i>
<i>Gegrilltes Steinbuttfilet mit frischem Gemüse</i>
<i>Grilled Turbot Filet with fresh vegetables</i> | 24,00.- € |

