

Entrantes Vorspeisen & Tapas

- | | | |
|----|--|-------------------|
| | <i>Pan, degustación y cubierto (p. Person)</i> | <i>2,00 .- €</i> |
| | <i>Brot & Oliven</i> | |
| | <i>Bread & Olives</i> | |
| 1. | <i>Queso de cabra a la plancha con Miel sobre ensalada mixta</i>
<i>Gebratener Ziegenkäse mit Honig auf gemischtem Salat</i>
<i>Fried Goat Cheese with honey and balsamic on Mixed salat</i> | <i>13,50 .- €</i> |
| 2. | <i>Ensalada Sa Galera</i>
<i>Sa Galera Salat</i>
<i>Sa Galera Salat</i> | <i>11,50 .- €</i> |
| 3. | <i>Gambas al ajillo</i>
<i>Garnelen in Knoblauch</i>
<i>Garlic Prawns</i> | <i>12,80.- €</i> |
| 4. | <i>Carpaccio de ternera con aceite de oliva virgen,</i>
<i>lascas de parmesano y rukola</i>
<i>Rindfleisch-Carpaccio mit Basilico Creme und Parmesankäse</i>
<i>Beef Carpaccio with olive Oil, parmesan cheese and Rukola</i> | <i>13,00.- €</i> |
| 5. | <i>Langostinos con “sobrasada” y miel</i>
<i>Garnelen mit “Sobrasada ” und Honig</i>
<i>Prawns with “Sobrasada” and Honey</i> | <i>13,50.- €</i> |
| 6. | <i>Calamares a la andaluza</i>
<i>Tintenfischringe nach Andalusischer Art</i>
<i>Andalusian style Squid rings</i> | <i>12,00.- €</i> |
| 7. | <i>Croquetas caseras de Jamón Iberico</i>
<i>Hausgemachte Kroketten aus Iberischem Schinken</i>
<i>Iberic Ham croquettes</i> | <i>9,80.- €</i> |
| 8. | <i>Albóndigas caseras con salsa de curry rojo</i>
<i>Homemade Meatballs with Thai Red Curry Sauce</i>
<i>Hausgemachte Fleischbällchen in orietalischer roter Currysosse</i> | <i>13,00.- €</i> |

Pasta

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 9. | <i>Tagliata picantes con fondo de gambas salteadas al ajo</i>
<i>con chili</i>
<i>Pikante Tagliatelle mit Garnelen, Chili und Knoblauch</i>
<i>Spicy Tagliata with schrimps, garlic, chily</i> | <i>17,00.- €</i> |
| 10. | <i>Tagliata con verduras al wok</i>
<i>Tagliatelle mit gemüse aus dem Wok</i>
<i>Wok Tagliata with fresh vegetables</i> | <i>15,50.- €</i> |



Especialidades / Hauptgerichte / Main Course

11. *Solomillo de cerdo relleno de dátiles almendras, queso de cabra con miel* 19,50.- €
Gefülltes Schweine filet mit Datteln, Mandeln und Ziegenkäse mit Honig
Pork sirloin filled with dates, Almonds and goat cheese with honey
12. *Entrecote de Ternera Angus de Irlanda a la plancha* 22,00.-€
Irishes Angus Entrecote vom Grill
Irish Angus Enrecote steak
13. *“Secreto” iberico a la plancha con verduras de temporada* 18,50.-€
Iberische Schweine schulter vom Grill mit frischem Gemüse
Grilled Iberic Pork steak with fresh vegetables and potatoes
14. *Calabacines rellenos de carne con queso gratinado* 16.50.- €
Hackfleisch Gefüllte Zucchini mit Gratinierten Käse
Minced Meat stuffed zucchini with gratin Cheese
15. *Lenguado a la plancha* 21.00.- €
Seezunge vom Grill mit frischem Gemüse
Grilled Sole with fresh vegetables
16. *Pulpo grillé con Patatas, pimentón y escamas de Sal* 21,50.- €
Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln, Paprika und “Flor de Sal“
Grilled Octopus with potatoes, red pepper and salt scales
17. *Suprema de salmón con salsa de mostaza de Dijon* 17,50.- €
Lachsfilet mit Dijon Senfsosse und frischem Gemüse
Salmon Filet with Dijon Mustard sauce and fresh Vegetables
18. *Filete de Lubina a la plancha con patata y verduras frescas* 19,50.- €
Seebarsch filet mit frischem Gemüse
Grilled Bass Filet with fresh vegetables
19. *Filete de rodaballo a la plancha con verduras frescas* 22,00.- €
Gegrilltes Steinbuttfilet mit frischem Gemüse
Grilled Turbot Filet with fresh vegetables

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

20. *Paella Mixta o de Verduras, Vegetable or Mixed Paella (min 2 Pers)* 17,50.- €
Gemüse- oder gemischte Paella
21. *Paella de Marisco/ Seafood / Meeresfrüchte (min 2 Pers)* 19,50.- €

