

## *Entrantes Vorspeisen & Tapas*

1. *Pan, Alioli y Aceitunas ( 2 Personas )* 6,50.- €  
*Brot , Oliven und Alioli ( 2 Personen)*  
*Bread, Olives & Alioli ( 2 Persons )*
2. *Queso de cabra a la plancha con Miel sobre ensalada mixta* 15,50.- €  
*Gebratener Ziegenkäse mit Honig auf gemischtem Salat*  
*Fried Goat Cheese with honey and balsamic on Mixed salat*
3. *Pimientos de Padron* 11,00.- €  
*Kleine Páprika "Padron "*  
*Fried Padron Peppers*
4. *Gambas al ajillo* 14,00.- €  
*Garnelen in Knoblauch*  
*Garlic Prawns*
5. *Carpaccio de ternera con aceite de oliva virgen,*  
*lascas de parmesano y rukola* 14,50.- €  
*Rindfleisch-Carpaccio mit Basilico Creme und Parmesankäse*  
*Beef Carpaccio with olive Oil, parmesan cheese and Rukola*
6. *Langostinos con "sobrasada" y miel* 14,50.- €  
*Garnelen mit "Sobrasada " und Honig*  
*Prawns with "Sobrasada" and Honey*
7. *Calamares a la andaluza* 14,50.- €  
*Tintenfischringe nach Andalusischer Art*  
*Andalusian style Squid rings*
8. *Croquetas de Jamón Iberico ( 6 ud )* 9,80.- €  
*Kroketten aus Iberischem Schinken ( 6 Stück )*  
*Iberic Ham croquettes ( 6 units )*
9. *Mejillones a la marinera* 14,50.- €  
*Mussels a la Mariniere*  
*Miesmuscheln "Matrosenart"*

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

10. *Paella Mixta o de Verduras, Vegetable or Mixed Paella ( min 2 Pers )* 20,00.- €  
*Gemüse- oder gemischte Paella*
11. *Paella de Marisco/ Seafood / Meeresfrüchte ( min 2 Pers )* 23,50.- €



## *Especialidades / Hauptgerichte / Main Course*

12. *Tagliata picantes con fondo de gambas salteadas al ajo con chili* 19,00.- €  
*Pikante Tagliatelle mit Garnelen, Chili und Knoblauch*  
*Spicy Tagliata with schrimps, garlic, chily*
13. *Tagliata con verduras al wok* 17,50.- €  
*Tagliatelle mit gemüse aus dem Wok*  
*Wok Taggliata with fresh vegetables*
14. *Solomillo de cerdo relleno de dátiles almendras, queso de cabra con miel* 21,50.- €  
*Gefülltes Schweine filet mit Datteln, Mandeln und Ziegenkäse mit Honig*  
*Pork sirloin filled with dates, Almonds and goat cheese with honey*
15. *Rib - Eye - lomo de ternera gallega a la plancha* 23.90.-€  
*Rib - Eye – Iberisches Rinderlende vom Grill*  
*Rib - Eye steak – grilled beef loin*
16. *“Secreto” iberico a la plancha con verduras de temporada* 22,50.-€  
*Iberische Schweine schulter vom Grill mit frischem Gemüse*  
*Grilled Iberic Pork steak with fresh vegetables and potatoes*
17. *Bacalao gratinado con Alioli* 23,00.- €  
*Kabeljau mit Gratineierten Alioli*  
*Codfish with “Alioli” au gratin*
18. *Pulpo grillé con Patatas, pimentón y escamas de Sal* 22,50.- €  
*Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln, Paprika und “Flor de Sal“*  
*Grilled Octopus with potatoes, red pepper and salt scales*
19. *Calamar a la plancha con verduras* 23,50.- €  
*Gegrillter Tintenfisch mit frischem Gemüse*  
*Grilled squid with Vegetables*
20. *Filetes de Lubina a la plancha con patata y verduras frescas* 23,50.- €  
*Seebarsch filets mit frischem Gemüse*  
*Grilled Bass Filets with fresh vegetables*
21. *Filete de rodaballo a la plancha con verduras frescas* 25,50.- €  
*Gegrilltes Steinbuttfilet mit frischem Gemüse*  
*Grilled Turbot Filet with fresh vegetables*

