



KALTE UND WARME VORSPEISEN

Salat Caballito (Spinat, Feldsalat, Rucola, schwarzer Trüffel, Walnüsse, Pinienkerne, Trüffelöl und fein gehobelter Parmesan) (8)

Nudelsalat mit Mozzarella-Perlen, Cherry-Tomaten, roter Zwiebel, Rucola, Avocado, gerösteter Paprika und Basilikum-Vinaigrette (1 - 2 - 13)

Thunfischtartar mit Sojadressing, Ingwer und Misoauce (6 - 2 - 11 - 13 - 12)

Rosa Lachs-Tartar auf Bao-Brot mit Yuzu-Dressing (1 - 2 - 3 - 12 - 13)

Carpaccio von der roten mallorquinischen Gambas mit zarten Salatblättern, Wasabi-Mayonnaise und Zitronen-Pfeffer-Perlen (13 - 11 - 6)

Grünes Spinat- und Apfel-Gazpacho mit Jakobsmuschel-Salat (10 - 12 - 13)

Rote mallorquinische Garnele in Knoblauchöl (13 - 10)

Ravioli gefüllt mit Foie Gras und Pilzen, begleitet von Parmesanstreifen und steinpilzencreme (13 - 8 - 1)

Spiegeleier mit Foie-Sauce, schwarzen Trüffeln, karamellisierten Zwiebeln und Trüffelöl (1 - 3)

Oktopus "Caballito de Mar" (Kartoffel-Konfit, Oktopus, Zitrus-Alioli und Paprika) (1 - 11)

Miesmuscheln in "Salsa Marinera" oder Weißwein-Soße (2 - 12 - 13 - 11)

Venusmuscheln in "Salsa Marinera" oder Weißwein-Soße (2 - 12 - 13 - 11)

Herzmuscheln (11 - 12)

Schwertmuscheln vom Grill (11 - 12)

Andalusische Calamari mit Tintenfischtinte-Alioli (2 - 11 - 12)

Kleine Tintenfische (2 - 11 - 12)

Kleine, grüne Paprikaschoten (2)

Frittierte Garnelen mit Soße Tartar (2 - 3 - 11 - 12)

Kleine frittiert sardellen (2 - 12)

Note: Extra brot 1.25€



REISSPEZIALITÄTEN (min. 2 Pers. – Preis pro Person)

Trockener Reis mit Artischocken, Shiitake, Wachteln und Leberpastete (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)
Gemischte Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten ohne Schale (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Paella mit Meeresfrüchten (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Schwarze Sepia-Paella (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Paella mit Hummer oder Languste.....Market Price (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Meerbarben-Reis (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

FISCHGERICHTE

Roter Thunfisch-Tataki mit Soja-Kokos-Sauce und frischem Gurken-Apfel-Salat (8 - 12 - 13)

Rosa Lachs-Rolle gefüllt mit Spinat-Creme und Geflügel-Pilz-Sauce (1 - 2 - 12 - 13)

Gegrillter Steinbutt und gegrilltes Gemüse mit mediterraner Vinaigrette (8 - 12 - 13)

Gratiniertes Seehecht-Medailon mit Spargel-Alioli und Kartoffeln (1 - 2 - 12)

Gegrillter Fischspieß (1 - 2 - 12)

Meeresfrüchteplatte (mindestens zwei Personen - Preis pro Person) (11 - 12)

Hummer, Garnelen, Kaisergranat, Samtkrabbe, Scheidenmuschel, Venusmuschel, Kalmar, Miesmuscheln und Herzmuscheln.

FISCH und MEERESFRÜCHTE

Die verschiedenen Fische und Meeresfrüchte in unserer Auslage und unserem Fischtank können auf unterschiedliche Art und Weise zubereitet werden. Lassen Sie sich von unseren Fachleuten, die Ihnen die besten Möglichkeiten für jedes Produkt anbieten können, beraten.

Fisch: Wolfsbarsch, Steinbutt, Petersfisch, Roter Drachenkopf, Zackenbarsch, Dorade, Seezunge, Meerbrasse, Rote Meerbarbe, usw.

Meeresfrüchte: Rote Mallorca-Garnele, Languste, Kaisergranat, Hummer, Austern, Venusmuscheln, Taschenkrebs, Scheidenmuscheln, Miesmuscheln, Herzmuscheln, Seespinne, Samtkrabbe, usw.

Marktpreis

FLEISCH

Steak Tartar (3 - 12 - 13)

Kalbsfilet mit unserer klassischen Café-de-Paris-Soße und Pommes Paille (1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 13 - 8)

Lammkeule mit sautierten Kartoffeln, Pilzen, Spargel und Tomate im eigenen Bratensaft (1 - 2 - 12)

MWST INBEGRIFFEN