

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Caballito de Mar-Salat (Blattspinat, Feldsalat, Brunnenkresse, Parmesan, Walnüsse, Pinienkerne und schwarzer Trüffel) (8)

Kantabrische Sardellen mit geschnittenen Kumato-Tomaten, roten Zwiebeln und zartem Knoblauch (12-13)

Frischer Hülsenfrüchtesalat mit Orangen-Minz-Dressing (Kichererbsen, rote Bohnen, Sellerie, grüne Äpfel, Tomaten und gebratene Kochbananen) (4-5-13-14)

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

Esqueixada aus Kabeljau-Confit und roten Garnelen mit einer Zitrusfrucht-Marinade (10-11-12-13)

Pulpo a feira Caballito de Mar (Tintenfisch, eingemachte Kartoffeln nach Puebla-Art, Aioli aus Zitrusfrüchten und süßer Paprika) (1-11)

Ravioli, gefüllt mit Foie gras und Steinpilzen mit Steinpilzcreme (13-8-1)

Montadito aus Foie Gras mit Äpfeln, karamellisierten Zwiebeln und einem Hauch von Pedro Ximénez (1-2-13)

ALTBEWÄHRTE TAPAS-KLASSIKER

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

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

Garnelen in Knoblauchöl (10-13)

Miesmuscheln mit Meeresfrüchtesauce (2-12-13-11)

Muscheln in Weißwein (2-12-13-11)

Schwertmuscheln vom Grill (11-12)

Kleine, grüne Paprikaschoten (2)

Note: Extra brot 1.25€

MWST INBEGRIFFEN

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

Paella mit Meeresfrüchten (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)

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

FISCHGERICHTE

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

Hummer, Rote Garnelen, Kaisergranat, Samtkrabbe, Scheidenmuschel, Venusmuschel, Kalmar, Miesmuscheln, Krebscheren, Krabbenkörper und Jakobsmuscheln.

Tataki aus rotem Thunfisch mit falschem Blumenkohl-Couscous, Sojamayonnaise und Sprossen (6-10-12-13-14)

Seehecht-Lende mit Tomaten-Ingwer-Konzentrat und violetter Kartoffelpüree (2-5-12-13-14)

Kabeljau-Confit in Jabugo-Öl, Gemüsebrühe und gebratenem Edamame (2-4-12-13)

FISCH und MEERESFRÜCHTE

Marktpreis

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.

Aus der Auslage auf den Grill: Steinbutt, Wolfsbarsch, Meerbrasse, Virrey, Rote Meerbarbe.

Aus unserer Auslage: Wolfsbarsch in der Salzkruste, Seezunge auf Menier-Art, frittierter Petersfisch mit Zwiebeln, Meerbrasse oder Dorade in Tempura.

FLEISCH

Hackbällchen aus Kalbsfleisch und Foie gras mit Trompetensauce und Trüffelpüree (1-2-12)

Gegrilltes Sashi-T-Bone-Steak (ca. 950 g, 2 Personen) (1-13)

Rinderfilet mit grünem Spargel, Kartoffelschnitzen und Sauce Hollandaise (1-3-13-14)

Steak Tartar (3-12-13)

