

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

Weine des Monats: 0,2 l/0,75 l

Ramirez de la Piscina, Tempranillo joven, rot, Rioja 8,00/28,00

Ramirez de la Piscina, Viura, weiß, Rioja 8,00/28,00

Vorspeisen

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl
Extra Garnelenspiesschen + 4,50

Duo de pulpo y gambas a feira Tapa/Ración 16,50 /29,50

Oktopus und Garnelen nach galizischer Art mit AOVE und pimentón de la Vera

Hauptspeisen

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza con salmón a la parrilla 21,00

Kürbisrisotto mit gegrilltem Lachsfilet

Auch vegetarisch möglich

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

Dorada a la parrillada ó a la sal

Dorade vom Grill nach Gewicht 100g 4,50

Oder in der Salzkruste gebacken 100g 5,50

Beilagen: Beilagensalat, gegrilltes Gemüse, Kartoffeln je Beilage 5,00

Zarzuela de pescado y marisco 27,50

Fischeintopf mit Edelfischfilets, Calamare, Muscheln und Riesengarnele in der Tonschale in Sherry-Tomaten-Mandelsauce, dazu gratiniertes Aioli-Baguette

Conejo al ajillo 25,90

Kaninchen in Knoblauch-Sherry Sauce, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Caldereta Extremeña 21,50

Hühnchen in Knoblauch-Sherry Sauce mit Thymian, dazu Gemüse und Kartoffeln

Potage gitano 19,80

Herzhafter Eintopf mit Berglinsen, Serranoschinken, spanischer Chorizo Wurst, Mangold, Wurzelgemüse

Auch vegetarisch möglich