

Unsere Empfehlungen

Apéritif

Vermouth auf Eis rot, rosé oder weiss, Eigenimport

€ 3,80

Limetten-Rosmarin-Tonic Spritz, alkoholfrei

6,50 €

Wein des Monats:

Torreblanca, Grimau Rubicundus, D.O. Penedés - rot:	0,2 / 0,75	7,20 € / 25,00 €
Torreblanca, Merlot, D.O. Penedés -rosé:	0,2 / 0,75	6,90 € / 24,00 €
Lagar de Besada - Albariño, D.O. Rias Baixas - weiß:	0,2 / 0,75	9,20 € / 32,00 €

Hauptspeisen

Zarzuela de pescado y marisco 24,50

Fischeintopf mit Edelfischfilets, Calamare, Muscheln und Riesengarnele -
im Schmortopf in Sherry-Tomatensauce, serviert mit gratiniertem Aioli-Baguette

Dorada a la parrillada ó a la sal

Dorade vom Grill	nach Gewicht 100g	3,80
Oder in der Salzkruste gebacken	100g	4,50
Beilagen: kleiner Salat, gegrilltes Gemüse oder Kartoffeln	je Beilage	4,50

Jetzt wieder Saison: "Skrei" von den Lofoten:

Skrei frito (1/2 Ración/ganze) 9,50 / 17,00

Winterkabeljau mit Zitrone mariniert und frittiert, dazu Alioli

Pelotas de bacalao (1/2 Ración/ganze) 10,50 / 19,00

Hausgemachte Fischschbällchen (Winterkabeljau) in Basilikum-Tomatensauce

Lomos de bacalao 24,00

Frischer Winterkabeljau vom Grill
dazu geschmorte Linsen und karamellisierte Kirschtomaten

Cazuela de arroz marinera 23,50

Typisches Reisgericht im Schmortopf mit Babycalamare und
mit Alioli gratiniertem Winterkabeljau

Catànies 1,00

Karamellisierte Mandel mit Pralinécreme umhüllt und Kakaopulver bestäubt

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte den Service