



# El Puerto

CAFÉ • RESTAURANT • BISTRO

## Comidas – Speisen

### Sopas – Suppen

1. **Gazpacho andaluz** 5,50 €  
*kalte Gemüsesuppe mit hausgemachten Oliveneis & gerösteten Mandeln*
2. **Cazuela de lentejas** (3, 7) 6,20 €  
*Suppe aus roten Linsen, Gemüse & Chorizowurst*
3. **Sopa de pescado** 7,30 €  
*Andalusische Fischartig*

### Ensaladas – Salate

10. **Ensalada mixta** 7,60 €  
*gemischte Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke, Paprika, Champignons & Radieschen  
wahlweise mit: French-Dressing, Balsamico-Dressing (4) oder Waldbeeren-Honigdressing*
11. **Ensalada de atún** 8,90 €  
*... mit Thunfisch, roten Zwiebeln & Balsamico-Dressing (4)*
12. **Ensalada de queso** (14) 9,40 €  
*... mit Fetakäse, Oliven & Balsamico-Dressing (4)*
13. **Ensalada de pollo** 9,70 €  
*... mit marinierten Hähnchenbruststreifen & French-Dressing*
14. **Ensalada de gambas** 11,80 €  
*... mit Knoblauchgarnelen, Brotcroutons & Waldbeeren-Honigdressing*

### Especialidades / Spezialitäten – Salate

15. **Aguacate relleno** 10,30 €  
*zwei Avocadohälften gefüllt mit Sauerrahm & karamellisierten Walnüssen an Rucola  
& getrockneten Tomaten*
16. **Ensalada de queso de cabra flameado, higo, tomate y aceitunas** (14) 11,80 €  
*flambierter Ziegenkäse auf bunten Blattsalaten der Saison mit gerösteten Kürbiskernen,  
Feigen, getrockneten Tomaten, Oliven & Waldbeer-Honigdressing*
17. **Plato de verduras – Antipasti-Teller** 11,80 €  
*marinierte Zucchini, Auberginen & Balsamico-Champignons, marinierter Fenchel &  
geschmorte Tomaten*

Zu allen Suppen, Salaten und Tapas servieren wir ofenfrisches Baguette, Ciabatta & Allioli.



# El Puerto

CAFÉ • RESTAURANT • BISTRO

## Tapas frías – Kalte Tapas

		Ración pequeña/ kleine Portion		Ración/ Portion
<b>Aceitunas negras y verdes con hierbas</b> <sup>(14)</sup> <i>schwarze &amp; grüne Oliven in Kräutern eingelegt</i>	21.	3,50 €	22.	4,50 €
<b>Aceitunas rellenas de queso</b> <i>grüne Oliven gefüllt mit Frischkäse</i>	23.	3,50 €	24.	4,50 €
<b>Aceitunas rellenas de almendras</b> <i>grüne Oliven gefüllt mit Mandeln</i>	25.	3,50 €	26.	4,50 €
<b>Queso Manchego</b> <i>Manchego-Käse</i>	29.	5,50 €	30.	6,50 €
<b>Queso de cabra con aceite y hierbas</b> <i>Ziegenkäse in feinem Olivenöl &amp; frischen Kräutern</i>	31.	5,50 €	32.	6,50 €
<b>Plato especial de queso</b> <i>Auswahl an spanischen Käsespezialitäten (Riconante-Käse, Manchego-Käse, Cabrales-Blauschimmelkäse)</i>			35.	11,40 €
<b>Jamón Serrano</b> <sup>(3, 7)</sup> <i>Serrano-Schinken, reserva, 14 Monate gereift</i>			36.	6,90 €
<b>Jamón de Pata Negra</b> <sup>(3, 7)</sup> <i>Pata Negra-Iberoschinken der Spitzenklasse, 18 Monate gereift</i>			37.	11,40 €
<b>Plato especial de salami y jamón</b> <sup>(3, 4, 7)</sup> <i>Auswahl an Salami- &amp; Schinkenspezialitäten (Chorizo, Salchichon, Serrano-Schinken)</i>			38.	11,40 €

## Tapas calientes – Warme Tapas

		Ración pequeña/ kleine Portion		Ración/ Portion
<b>Croquetas de arroz</b> <i>frittierte Reisbällchen mit Curcuma &amp; Parmesan</i>	42.	4,50 €	43.	5,50 €
<b>Higadillo con tomate</b> <sup>(3, 14)</sup> <i>Geflügelleber mit Tomate &amp; Oliven</i>	44.	4,50 €	45.	5,50 €
<b>Tortilla de verduras</b> <i>Kartoffelomelett mit Paprika &amp; Champignons</i>	46.	4,50 €	47.	5,50 €
<b>Tortilla de espinacas y chorizo</b> <sup>(3, 7)</sup> <i>Kartoffelomelett mit Spinat &amp; Chorizowurst</i>	48.	4,50 €	49.	5,50 €
<b>Papas arrugadas con Mojo</b> <i>kleine Kartoffeln mit Schale dazu Mojo - rot &amp; grün</i>	50.	4,50 €	51.	5,50 €

Zu allen Suppen, Salaten und Tapas servieren wir ofenfrisches Baguette, Ciabatta & Allioli.



# El Puerto

CAFÉ • RESTAURANT • BISTRO

<b>Judías con tomate y piñones</b> Prinzessbohnen mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen	54.	4,50 €	55.	5,50 €
<b>Batatas al ajo, pimiento y chili</b> <sup>(3)</sup> Süßkartoffelspalten mariniert mit Knoblauch, Paprika & Chili	58.	4,50 €	59.	5,50 €
<b>Chorizo al vino tinto</b> <sup>(3, 7)</sup> Mini-Chorizo im Rotweinsud	60.	4,50 €	61.	5,50 €
<b>Albóndigas de carne</b> <sup>(3)</sup> Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce	40.	5,50 €	41.	6,50 €
<b>Pimientos de Padrón</b> in Olivenöl gebratene kleine grüne Paprika mit Meersalz bestreut	62.	5,50 €	63.	6,50 €
<b>Queso de cabra con miel y tomate</b> lauwarmer Ziegenkäse mit Honig & Tomatenmarmelade	64.	5,50 €	65.	6,50 €
<b>Alcachofas rellenas con verduras</b> <sup>(3)</sup> Artischocken gefüllt mit Ratatouille & Manchego überbacken	66.	5,50 €	67.	6,50 €
<b>Ciruelas con bacon</b> <sup>(3, 7, 11)</sup> Backpflaumen im Speckmantel	68.	5,50 €	69.	6,50 €
<b>Berenjena rellenas al horno</b> <sup>(3, 7)</sup> gebackene Auberginen mit Tomaten, Schinkenwürfeln & Käse gratiniert	70.	5,50 €	71.	6,50 €
<b>Patatas de la Tia Carmen</b> <sup>(3, 7, 11)</sup> Kartoffelscheiben mit Baconstreifen gebacken in Bechamelsauce			73.	6,50 €
<b>Champiñones rellenos</b> <sup>(4)</sup> Champignons mit einer Füllung aus Hackfleisch, Tomaten, Knoblauch & Rotwein gegart	74.	5,50 €	75.	6,50 €
<b>Champiñones rellenos de espinacas y queso de cabra</b> Champignons gefüllt mit Blattspinat & Ziegenkäse überbacken	76.	5,50 €	77.	6,50 €
<b>Escalivada</b> mediterrane Gemüsepfanne der Saison	78.	5,50 €	79.	6,50 €
<b>Pechuga de pollo con chorizo y tomate</b> <sup>(3, 7)</sup> zarte Hähnchenbrustfilets mit Chorizo & Kirschtomaten gebraten	80.	5,50 €	81.	6,50 €

Zu allen Suppen, Salaten und Tapas servieren wir ofenfrisches Baguette, Ciabatta & Allioli.



# El Puerto

CAFÉ • RESTAURANT • BISTRO

**Pollo en salsa de albaricoque con vanilla fresca** <sup>(7)</sup> 82. 5,50 € 83. 6,50 €  
zarte Hähnchenbrustfilets in einer Aprikosensauce mit Vanille abgeschmeckt

**Pollo al Pueblo** 86. 5,50 € 87. 6,50 €  
kleine Hähnchenkeulen geschmort in einer herzhaften Sauce aus Zwiebeln, Knoblauch & frischen Tomaten

**Quiñones morcilla con langostinos** 84. 6,50 € 85. 7,50 €  
gebratene spanische Blutwurst mit Chili-Ingwer-Birnen & zwei Riesengarnelen

**Filete de ternera con chutney de cebollas rojas** 88. 6,50 € 89. 7,50 €  
Tranchen vom gebratenen Kalbstafelspitz mit rotem Zwiebel-Chutney

**Dos medallones de cerdo, gratinado con queso** 90. 6,50 € 91. 7,50 €  
Schweinemedallions vom Susländer Schwein in Rotweinjus mit Tomaten & Blauschimmelkäse überbacken

**Pinchitos de cordero con romero** 92. 6,50 € 93. 7,50 €  
pikante Spießchen vom Lammrücken mit Rosmarin gebraten

## Tapas de Pescado – Tapas mit Fisch

Ración pequeña/  
kleine Portion Ración/  
Portion

**Boquerones en vinagre** <sup>(3, 7)</sup> 94. 4,50 € 95. 5,50 €  
Sardinen in Essig, Öl, Petersilie & Knoblauch eingelegt (kalt)

**Mejillones con salsa de vino blanco y verduras** <sup>(3)</sup> 100. 5,50 € 101. 6,50 €  
Miesmuscheln in Weißwein-Gemüsesud

**Pulpo al vino blanco con tomate, ajo y tomillo** 102. 5,50 € 103. 6,50 €  
sautierter Oktopus mit Weißwein, Kirschtomaten, Knoblauch & Thymian

**Boquerones fritos** 104. 5,50 € 105. 6,50 €  
frittierte Sardellen

**Calamares a la romana con allioli** 106. 5,50 € 107. 6,50 €  
gebackene Tintenfischringe mit Allioli

**Gambas al ajillo** 108. 5,50 € 109. 6,50 €  
Knoblauchgarnelen

Zu allen Suppen, Salaten und Tapas servieren wir ofenfrisches Baguette, Ciabatta & Allioli.

El Puerto





# El Puerto

CAFÉ • RESTAURANT • BISTRO

**Salmón a la mostaza, miel y espinacas a la catalana** 110. 6,50 € 111. 7,50 €  
*Lachs mit Senf, Honig & Ingwer  
auf Spinat „katalanische Art“*

**Filete de fletán con chili, limón y tomate** 112. 6,50 € 113. 7,50 €  
*Filet vom Heilbutt gebraten mit Chili & Limette  
auf Tomatenragout*

*Zu allen Suppen, Salaten & Tapas servieren wir ofenfrisches Baguette, Ciabatta & Allioli.*

## **Pan especial – Besondere Brotsorten**

**122. Pan de tomate** <sup>(4)</sup> 2,80 €  
*Stangenbrot mit Tomaten bestrichen*

**123. Pan de ajo** 2,80 €  
*Knoblauchbrot*

## **Salsas especiales – Besondere Dips & Saucen**

**124. Salsa de almendras con tomate y aceitunas** <sup>(3, 14)</sup> 2,50 €  
*Mandel-Dip mit getrockneten Tomaten & Oliven*

**125. Romesco-Dip** 2,50 €  
*Dip (pikant) mit Tomaten, Chilischote, Mandeln & Rotweinessig*

**126. Salsa de aguacate y tomate** <sup>(4, 7, 11)</sup> 2,50 €  
*Dip mit Avocado & mit Tomatenwürfeln verfeinert*

**127. Mojo rojo** 2,00 €  
*pikante Sauce mit Paprika, Chili & Knoblauch*

**128. Mojo verde** 2,00 €  
*Sauce mit Petersilie, Koriander & Kräutern*

**129. Allioli** 2,00 €  
*Knoblauchmayonnaise*

**130. Plato de 4 salsas variadas** <sup>(3, 4, 7, 11, 14)</sup> 6,20 €  
*4 kleine Schalen mit verschiedenen Dips & Saucen (Mandel-Dip, Romesco-Dip,  
Avocado-Dip & Allioli) mit einem Brotkorb*





# El Puerto

CAFÉ • RESTAURANT • BISTRO

## Platos principales – Hauptgerichte

### Carne - Fleisch

140. **Pechuga de pollo "a la picata Milanese" con espaguetis de tomate y albahaca** 14,20 €  
*Picata Milanese von der Hähnchenbrust auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti*
141. **Lomo de cerdo con judías de tomate y patatas arrugadas** 15,70 €  
*Schweinerückensteak vom regionalen Susländer Schwein auf tomatisierten Bohnen & kanarischen Runzelkartoffeln*
142. **Solomillo de cerdo con salsa de vino tinto y risotto de tomate y calabacín** 17,60 €  
*Schweinefiletmedaillons vom regionalen Susländer Schwein an Rotweinjus, Risotto mit getrockneten Tomaten & Zucchini-Spaghetti*
143. **Solomillo de ternera con mantequilla de trufa, verdura mediterranea y patatas** 27,90 €  
*Tournedos vom Rinderfilet, Trüffelbutterjus, frischem mediterranen Gemüse & Kartoffel-Zucchini-Puffer*
144. **Lomo de cordero con mousse de berenjena, salsa de vino de Oporto, zanahorias, romanesco y ñoquis de salvia** 28,30 €  
*Lammrücken auf Auberginenmousse mit Portweinsauce, Romanesco in Pinienkernbutter, Karotten & Salbeignocchi*

### Pescado - Fisch

150. **Filete de rodaballo en salsa de limón y con ensalada de lentejas y verduras** 15,90 €  
*Filet vom Heilbutt auf Limettenkokosspiegel mit lauwarmen roten Linsen - Gemüsesalat*
151. **Salmón con calabacín, tomate y patatas de eneldo** 17,30 €  
*Tranchen vom Norwegischen Lachsfilet auf Zucchini-Tomatengemüse mit Dillkartoffeln*
152. **Filete de dorada a la plancha con hinojo de naranja, salsa de azafrán y patatas** 18,90 €  
*gebratene Doradenfilets auf Orangenfenchel, mit Safransauce & gebutterten Kartoffeln*

### Pasta – Nudeln

160. **Pasta italiana con feta y guacamole, rucola y tomate** 13,50 €  
*Italienische Bandnudeln mit Fetakäse, Avocado, Rucola & Kirschtomaten*
161. **Pasta italiana con pechuga de pollo y jamón Serrano, pesto de albahaca, verduras y parmesano** (3, 7) 14,90 €  
*frische Rigatoni mit Hähnchenbrustfilet, gebackenem Serrano-Schinken, Basilikum-Pesto, Gemüsestreifen & frisch gehobelter Parmesanspäne*
162. **Pasta italiana con salmón, tomate, uvas, salsa de eneldo y parmesano** 16,20 €  
*Italienische Bandnudeln mit gebratenem Lachsfilet, Kirschtomaten, Weintrauben, leichter Weißwein-Hummersauce & frisch gehobelter Parmesanspäne*



# El Puerto

CAFÉ • RESTAURANT • BISTRO

**163. Pasta italiana con solomillo de ternera, salsa de mostaza, bayas, guisantes y parmesano** <sup>(13)</sup> **17,80 €**  
frische Rigatoni mit Rinderfiletstreifen, Dijon-Senfsauce, roten Beeren, Zuckerschoten & frisch gehobelter Parmesanspäne

## vegetariano – vegetarisch

**170. Patatas con verduras mediterraneas y queso de cabra gratinado** **12,50 €**  
tomatisierte Kartoffeln mit mediterranem Gemüse & Ziegenkäse überbacken

**171. Pasta italiana con alcaparras, aceitunas negras, tomate, rucola, parmesano y salsa de nata y balsamico** <sup>(14)</sup> **14,50 €**  
Italienische Bandnudeln mit Kapernäpfeln, schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola & frisch gehobeltem Parmesan in einer leichten Balsamico-Sahnesauce

**172. Risotto „al funghi“ con setas de temporada, vino blanco, hierbas y ragout de tomate** **14,50 €**  
Risotto „al funghi“ mit frischen Pilzen der Saison, verfeinert mit Kräutern & Weißwein an mediterranen Kirschtomaten

## Postres – Desserts

**180. Crema Catalana especial** **4,60 €**  
Katalanische Creme mit frischen Apfelspalten

**181. Ensalada de frutas frescas** **4,60 €**  
Obstsalat aus frischen Früchten der Saison

**182. Panna cotta con fresas y baileys** <sup>(4, 6)</sup> **4,80 €**  
Cappuccino-Panna cotta mit frischen Erdbeeren & Baileys verfeinert

## Helados – „EISmatrosen“ – Eisspezialitäten aus eigener Produktion

**800. Flaggschiff** <sup>(2, 4)</sup> **7,20 €**  
Erdbeer-, Joghurt- & Vanilleeis, frische Erdbeeren, hausgemachte Erdbeersauce & Sahne

**810. Nusschale** <sup>(2, 4, 7)</sup> **7,90 €**  
Vanille-, Haselnuss- & Walnusseis, kandierte Walnüsse & Karamellsauce

**812. Strandmuschel** <sup>(2, 4)</sup> **7,90 €**  
Vanille-, Cookies- & Schokoeis, Schokocrossies, hausgemachte Schokoladensauce & Sahne

**831. Kindereisbecher Seeräuber** <sup>(2, 4)</sup> **4,90 €**  
Erdbeer- & Vanilleeis mit Smarties & Sahne

**Zusatzstoffe:** 1 koffeinhaltig, 2 gefärbt mit Beta-Carotin, 3 Konservierungsstoff/Benzoessäure, 4 Farbstoff, 5 chininhaltig, 6 Geschmacksverstärker, 7 Antioxidationsmittel, 8 Süßungsmittel – Saccharin, Aspartam, Acesulfam-K, 9 Stabilisator, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Phosphat, 12 Nitritpökelsalz, 13 geschwefelt, 14 geschwärzt

**Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Servicepersonal. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.**