

Comidas – Speisen

Sopas – Suppen

1. **Gazpacho andaluz** 5,50 €
kalte Gemüsesuppe mit hausgemachten Oliveneis & gerösteten Mandeln
3. **Sopa de pescado** 7,30 €
Andalusische Fischsuppe

Ensaladas – Salate

10. **Ensalada mixta** 7,90 €
*gemischte Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke, Paprika, Champignons & Radieschen
wahlweise mit: French-Dressing, Balsamico-Dressing (4) oder Waldbeeren-Honigdressing*
11. **Ensalada de atún** 9,40 €
...mit Thunfisch, roten Zwiebeln & Balsamico-Dressing (4)
12. **Ensalada de queso** (14) 9,90 €
...mit Fetakäse, Oliven & Balsamico-Dressing (4)
13. **Ensalada de pollo** 10,20 €
...mit marinierten Hähnchenbruststreifen & French-Dressing
14. **Ensalada de gambas** 12,30 €
...mit Knoblauchgarnelen, Brotcroûtons & Waldbeeren-Honigdressing

Especialidades / Spezialitäten – Salate

15. **Aguacate relleno** 10,80 €
*zwei Avocadohälften gefüllt mit Sauerrahm & karamellisierten Walnüssen an Rucola
& getrockneten Tomaten*
16. **Ensalada de queso de cabra flameado, higo, tomate y aceitunas** (14) 12,30 €
*flambierter Ziegenkäse auf bunten Blattsalaten der Saison mit gerösteten Kürbiskernen,
Feigen, getrockneten Tomaten, Oliven & Waldbeer-Honigdressing*
17. **Plato de verduras – Antipasti-Teller** 12,30 €
*marinierte Zucchini, Auberginen & Balsamico-Champignons, marinierter Fenchel &
geschmorte Tomaten*

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

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 auf tomatisierten Bohnen & kanarischen Runzelkartoffeln
142. *Solomillo de cerdo con salsa de vino tinto y risotto de tomate y calabacín* 17,60 €
Schweinefiletmedaillons 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 risotto aceitunas y rúcula, y pimientos* 18,90 €
gebratene Doradenfilets auf Oliven-Rucola-Risotto & geschmorter Spitzpaprika

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

- 163. Pasta italiana con solomillo de ternera, salsa de mostaza, bayas, guisantes y parmesano** ⁽¹³⁾ **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** ⁽¹⁴⁾ **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** ^(4, k) **4,80 €**
Cappuccino-Panna cotta mit frischen Erdbeeren & Baileys verfeinert

Helados – „EISmatrosen“ – Eisspezialitäten aus eigener Produktion

- 800. Flaggschiff** ^(2, 4) **7,50 €**
Erdbeer-, Joghurt- & Vanilleeis, frische Erdbeeren, hausgemachte Erdbeersauce & Sahne
- 810. Nusschale** ^(2, 4, 7) **7,90 €**
Vanille-, Haselnuss- & Walnusseis, kandierte Walnüsse, Karamellsauce & Sahne
- 812. Strandmuschel** ^(2, 4) **7,90 €**
Vanille-, Cookies- & Schokoeis, Schokocrossies, hausgemachte Schokoladensauce & Sahne
- 831. Kindereisbecher Seeräuber** ^(2, 4) **4,90 €**
Erdbeer- & Vanilleeis mit Smarties & Sahne

Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig, 2 gefärbt mit Beta-Carotin, 3 Konservierungsstoff/Benzooesäure, 4 Farbstoff, 5 chininhaltig, 6 Geschmacksverstärker, 7 Antioxidationsmittel, 8 Süßungsmittel – Saccharin, Aspartam, Acesulfam-K, 9 Stabilisator, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Phosphat, 12 Natriumpökelsalz, 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.