

Comidas – Speisen

Sopas – Suppen

2. **Cazuela de lentejas** ^(3, 7) 6,20 €
Suppe aus roten Linsen, Gemüse & Chorizowurst
3. **Sopa de pescado** 7,30 €
Andalusische Fischsuppe

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, Brotcroûtons & 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.

Tapas frías – Kalte Tapas		<i>Ración pequeña/ kleine Portion</i>	<i>Ración/ Portion</i>
Aceitunas negras y verdes con hierbas ⁽¹⁴⁾ <i>schwarze & grüne Oliven in Kräutern eingelegt</i>	21.	3,50 €	22. 4,50 €
Aceitunas rellenas de queso <i>grüne Oliven gefüllt mit Frischkäse</i>	23.	3,50 €	24. 4,50 €
Aceitunas rellenas de almendras <i>grüne Oliven gefüllt mit Mandeln</i>	25.	3,50 €	26. 4,50 €
Queso Manchego <i>Manchego-Käse</i>	29.	5,50 €	30. 6,50 €
Queso de cabra con aceite y hierbas <i>Ziegenkäse in feinem Olivenöl & frischen Kräutern</i>	31.	5,50 €	32. 6,50 €
Plato especial de queso <i>Auswahl an spanischen Käsespezialitäten (Riconante-Käse, Manchego-Käse, Cabrales-Blauschimmelkäse)</i>			35. 11,40 €
Jamón Serrano ^(3, 7) <i>Serrano-Schinken, reserva, 14 Monate gereift</i>			36. 6,90 €
Jamón de Pata Negra ^(3, 7) <i>Pata Negra-Iberschinken der Spitzenklasse, 18 Monate gereift</i>			37. 11,40 €
Plato especial de salami y jamón ^(3, 4, 7) <i>Auswahl an Salami- & Schinkenspezialitäten (Chorizo, Salchichon, Serrano-Schinken)</i>			38. 11,40 €
Tapas calientes – Warme Tapas		<i>Ración pequeña/ kleine Portion</i>	<i>Ración/ Portion</i>
Croquetas de arroz <i>frittierte Reisbällchen mit Curcuma & Parmesan</i>	42.	4,50 €	43. 5,50 €
Higadillo con tomate ^(3, 14) <i>Geflügelleber mit Tomate & Oliven</i>	44.	4,50 €	45. 5,50 €
Tortilla de verduras <i>Kartoffelomelett mit Paprika & Champignons</i>	46.	4,50 €	47. 5,50 €
Tortilla de espinacas y chorizo ^(3, 7) <i>Kartoffelomelett mit Spinat & Chorizowurst</i>	48.	4,50 €	49. 5,50 €
Papas arrugadas con Mojo <i>kleine Kartoffeln mit Schale dazu Mojo - rot & grün</i>	50.	4,50 €	51. 5,50 €

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

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

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

Pollo en salsa de albaricque con vanilla fresca ⁽⁷⁾ zarte Hähnchenbrustfilets in einer Aprikosensauce mit Vanille abgeschmeckt	82.	5,50 €	83.	6,50 €
Pollo al Pueblo kleine Hähnchenkeulen geschmort in einer herzhaften Sauce aus Zwiebeln, Knoblauch & frischen Tomaten	86.	5,50 €	87.	6,50 €
Quiñones morcilla con langostinos gebratene spanische Blutwurst mit Chili-Ingwer-Birnen & zwei Riesengarnelen	84.	6,50 €	85.	7,50 €
Filete de ternera con chutney de cebollas rojas Tranchen vom gebratenen Kalbstafelspitz mit rotem Zwiebel-Chutney	88.	6,50 €	89.	7,50 €
Dos medallones de cerdo, gratinado con queso Schweinemedallions in Rotweinjus mit Tomaten & Blauschimmelkäse überbacken	90.	6,50 €	91.	7,50 €
Pinchitos de cordero con romero pikante Spießchen vom Lammrücken mit Rosmarin gebraten	92.	6,50 €	93.	7,50 €
Tapas de Pescado – Tapas mit Fisch			<i>Ración pequeña/ kleine Portion</i>	<i>Ración/ Portion</i>
Boquerones en vinagre ^(3, 7) Sardinen in Essig, Öl, Petersilie & Knoblauch eingelegt (kalt)	94.	4,50 €	95.	5,50 €
Mejillones con salsa de vino blanco y verduras ⁽³⁾ Miesmuscheln in Weißwein-Gemüsesud	100.	5,50 €	101.	6,50 €
Pulpo al vino blanco con tomate, ajo y tomillo sautierter Oktopus mit Weißwein, Kirschtomaten, Knoblauch & Thymian	102.	5,50 €	103.	6,50 €
Boquerones fritos frittierte Sardellen	104.	5,50 €	105.	6,50 €
Calamares a la romana con allioli gebackene Tintenfischringe mit Allioli	106.	5,50 €	107.	6,50 €
Gambas al ajillo Knoblauchgarnelen	108.	5,50 €	109.	6,50 €

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

<i>Salmón a la mostaza, miel y espinacas a la catalana</i>	110.	6,50 €	111.	7,50 €
<i>Lachs mit Senf, Honig & Ingwer auf Spinat „katalanische Art“</i>				
<i>Filete de fletán con chili, limón y tomate</i>	112.	6,50 €	113.	7,50 €
<i>Filet vom Heilbutt gebraten mit Chili & Limette auf Tomatenragout</i>				

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

Pan especial – Besondere Brotsorten

122. Pan de tomate ⁽⁴⁾	2,80 €
<i>Stangenbrot mit Tomaten bestrichen</i>	
123. Pan de ajo	2,80 €
<i>Knoblauchbrot</i>	

Salsas especiales – Besondere Dips & Saucen

124. Salsa de almendras con tomate y aceitunas ^(3, 14)	2,50 €
<i>Mandel-Dip mit getrockneten Tomaten & Oliven</i>	
125. Romesco-Dip	2,50 €
<i>Dip (pikant) mit Tomaten, Chilischote, Mandeln & Rotweinessig</i>	
126. Salsa de aguacate y tomate ^(4, 7, 11)	2,50 €
<i>Dip mit Avocado & mit Tomatenwürfeln verfeinert</i>	
127. Mojo rojo	2,00 €
<i>pikante Sauce mit Paprika, Chili & Knoblauch</i>	
128. Mojo verde	2,00 €
<i>Sauce mit Petersilie, Koriander & Kräutern</i>	
129. Allioli	2,00 €
<i>Knoblauchmayonnaise</i>	
130. Plato de 4 salsas variadas ^(3, 4, 7, 11, 14)	6,20 €
<i>4 kleine Schalen mit verschiedenen Dips & Saucen (Mandel-Dip, Romesco-Dip, Avocado-Dip & Allioli) mit einem Brotkorb</i>	

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 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*

- 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

Helados – „EISmatrosen“ – Eisspezialitäten aus eigener Produktion

- 810. Nusschale** ^(2, 4, 7) 7,90 €
 Vanille-, Haselnuss- & Walnusseis, kandierte Walnüsse & Karamellsauce
- 812. Strandmuschel** ^(2, 4) 7,90 €
 Vanille-, Cookies- & Schokoëis, Schokocrossies, hausgemachte Schokoladensauce & Sahne
- 814. Leuchtfeuer** ^(4, 5, 8) 7,90 €
 Zwei Kugeln Vanille- & Himbeereis, heiße Rote Beerengrütze & Sahne
- 821. Schweden beschwipst** ^(4, 5, 14) 8,20 €
 Drei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, weiße Schokoraspel & Sahne
- 831. Kindereisbecher Seeräuber** ^(2, 4) 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 Natriumpöfelsalz, 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.