

## *Bienvenidos – Willkommen*

*Wir begrüßen Sie herzlich nach unserem Umbau im Jahr 2016 in Potsdams neuer Mitte – direkt im Hafen der Brandenburger Hauptstadt.*

*Nicht nur optisch mit neuem Restaurant, imposantem Wintergarten und herrlicher Sonnenterrasse haben wir uns verändert. Auch die Küche lockt mit frischer mediterraner Karte und einer noch größeren Vielfalt an spanischen Tapas. Dazu genießen Sie spanische Weine aus einem der zahlreichen Anbaugebiete des Landes.*

*Ebenfalls neu an Bord sind unsere EISmatrosen. Unter diesem Label haben wir eine eigene Eisproduktion gestartet und verwöhnen Sie jetzt mit leckerem Milcheis aus Biolandmilch, fruchtigen veganen Sorbets und köstlichen Eisbecher-Kreationen.*

*Wer es süß mag aber nicht so eisig, schlemmt zum frisch gebrühten Kaffee, Kuchen und Torten aus der hauseigenen Backstube.*

*Direkt an unserer neuen Bar oder auf unserer Sonnenterrasse mit Blick auf Stadtschloss und Lustgarten können Sie nun auch vortrefflich eine der vielen trendigen Longdrink- oder Cocktailkreationen unseres Barkeepers probieren. Eine Spezialität sind ausgefallene spanische Ginsorten gemixt zu einem erfrischenden Gin-Tonic. Weitere coole Drinks, wie erquickende Schorlen mit frischen Zutaten wie Ingwer oder Rhabarber sind prickelnde Varianten ohne Alkohol. Haben Sie schon einmal eine „Rosalinde“ probiert?*

*Auch Events und Familienfeiern können ganzjährig angeboten werden – während man im Sommer draußen unter Palmen feiert – genießt man im Winter den Ausblick und das gemütliche Flair des Wintergartens und fühlt sich trotz Schnee und Eis, dank der spanischen Spezialitäten, der Palmen und unserem charmanten Service wie im Urlaub.*

*Wir, vom El Puerto freuen uns darauf, Ihnen etwas Gutes zu tun!*

*Genießen Sie bei uns in herzlicher Atmosphäre hervorragendes Essen, gute spanische Weine, leckeres Eis, köstliche Torten und frische Cocktails.*

*Que aproveche – Guten Appetit*

## Comidas – Speisen

### Sopas – Suppen

1. **Gazpacho andaluz** (14, e1, k) 8,50 €  
*kalte Gemüsesuppe mit hausgemachtem Oliveneis & gerösteten Mandeln*
3. **Sopa de pescado** (a, b, c, i) 10,50 €  
*Andalusische Fischesuppe*

### Ensaladas – Salate

10. **Ensalada mixta** 11,90 €  
*gemischte Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke, Paprika, Champignons & Radieschen  
wahlweise mit: French-Dressing (k, n), Balsamico-Dressing (4, n) oder Waldbeeren-Honigdressing (n)*
11. **Ensalada de atún** (4, c, n) 13,90 €  
*...mit Thunfisch, roten Zwiebeln & Balsamico-Dressing (4)*
12. **Ensalada de queso** (4, 14, k, n) 14,50 €  
*...mit Fetakäse, Oliven & Balsamico-Dressing (4)*
13. **Ensalada de pollo** (k, n) 14,90 €  
*...mit Hähnchenbruststreifen in Whisky-Rauch-Marinade & French-Dressing*
14. **Ensalada de gambas** (c, j, k, l, n) 17,50 €  
*...mit Knoblauchgarnelen, Brotcrouçons & Waldbeeren-Honigdressing*

### Especialidades / Spezialitäten – Salate

15. **Aguacate relleno** (a, e2, i, k) 15,50 €  
*zwei Avocadohälften gefüllt mit Sauerrahm & karamellisierten Walnüssen an Rucola  
& getrockneten Tomaten*
16. **Ensalada de queso de cabra flameado, higo, tomate y aceitunas** (14, i, k, n) 17,50 €  
*flambierter Ziegenkäse auf bunten Blattsalaten der Saison mit gerösteten Kürbiskernen,  
Feigen, getrockneten Tomaten, Oliven & Waldbeer-Honigdressing*

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 con tomate y albahaca** (a, g, k, l) 17,90 €  
*Picata Milanese von der Hähnchenbrust auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti*
141. **Solomillo de cerdo a la sartén con champiñones y alubias y puré de boniato** (a) 22,70 €  
*Schweinerückensteak mit Champignon-Bohnen-Gemüse & Süßkartoffel-Stampf*
142. **Solomillo de cerdo con salsa de vino tinto y risotto de tomate** (3, a, g, i, k) 23,90 €  
*Schweinefiletmedaillons an Rotweinjus, Risotto mit getrockneten Tomaten*
143. **Solomillo de ternera con mantequilla de trufa, verdura mediterranea y patatas** (a, i, g, k) 34,90 €  
*Tournedos vom Rinderfilet mit Trüffelbutterjus, frischem mediterranen Gemüse & Kartoffel-Zucchini-Puffer*
144. **Jarrete de cordero estofado al Rioja con triología de la alubia y gajos de patata** (a) 26,90 €  
*In Rioja geschmornte Lammhaxe mit einer Triologie von der Bohne und Kartoffelspalten*

### Pescado - Fisch

150. **Filete de rodaballo en salsa de limón y con ensalada de lentejas y verduras** (a, c, k) 20,50 €  
*Filet vom Heilbutt auf Limettenkokosspiegel mit lauwarmen roten Linsen - Gemüsesalat*
151. **Filete de salmón asado con salsa de eneldo, coliflor glaseada y galletas de polenta** (a, c, k) 23,90 €  
*Gebrautes Lachsfilet auf Dillsauce mit glaciertem Blumenkohl und Polenta-Plätzchen*
153. **Filete de lucioperca con remolacha, puré de patata-chicharos y rábano picante** (7, c, i, k) 23,90 €  
*Gebrautes Zanderfilet auf Rote-Bete-Gemüse, Kartoffel-Erbsen-püree & Meerrettich*

### Pasta – Nudeln

160. **Pasta italiana con feta y guacamole, rucola y tomate** (7, g, k, l) 18,90 €  
*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, a, e, g, k, l) 20,90 €  
*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** (c, g, i, j, k, l) 22,50 €  
*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** <sup>(13, g, i, k, l, n)</sup> **24,50 €**  
frische Rigatoni mit Rinderfiletstreifen, Dijon-Senfsauce, roten Beeren, Zuckerschoten & frisch gehobelter Parmesanspäne

### vegetariano – vegetarisch

**170. Patatas con verduras mediterraneas y queso de cabra gratinado** <sup>(i, k)</sup> **17,80 €**  
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, g, i, k, l)</sup> **19,90 €**  
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** <sup>(g, i, k, l)</sup> **19,90 €**  
Risotto „al funghi“ mit frischen Pilzen der Saison, verfeinert mit Kräutern & Weißwein an mediterranen Kirschtomaten

### Postres – Desserts

**181. Ensalada de frutas frescas** **6,20 €**  
Obstsalat aus frischen Früchten der Saison

**180. Crema Catalana especial** <sup>(g, k)</sup> **6,90 €**  
Katalanische Creme mit frischen Apfelspalten

**182. Panna cotta con fresas y baileys** <sup>(4, k)</sup> **7,90 €**  
Cappuccino-Panna cotta mit frischen Erdbeeren & Baileys verfeinert

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

**800. Flaggschiff** <sup>(2, 4, k)</sup> **9,80 €**  
Erdbeer-, Joghurt- & Vanilleeis, frische Erdbeeren, hausgemachte Erdbeersauce & Sahne

**810. Nusschale** <sup>(2, 4, 7, e2, e3, k, m)</sup> **9,80 €**  
Vanille-, Haselnuss- & Walnusseis, kandierte Walnüsse, Karamellsauce & Sahne

**812. Strandmuschel** <sup>(2, 4, e1, l3, k)</sup> **9,80 €**  
Vanille-, Cookies- & Schokoeis, Schokocrossies, hausgemachte Schokoladensauce & Sahne

**821. Schweden beschwipst** <sup>(2, 4, e1, l3, k)</sup> **10,50 €**  
Drei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, weiße Schokoraspele & Sahne

**Zusatzstoffe:** 1 coffeinhaltig, 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

**Allergene:** a Sellerie/- erzeugnisse, b Weichtiere/- erzeugnisse, c Fisch/- erzeugnisse, d Sesam/- erzeugnisse, e Schalenfrüchte/- erzeugnisse: e1 Mandeln, e2 Walnüsse, e3 Cashewnüsse, e4 Haselnüsse, e5 Pecannüsse, e6 Paranüsse, e7 Pistazien, e8 Macadamianüsse, f Soja/- erzeugnisse, g Eier/- erzeugnisse, h Lupine/- erzeugnisse, i Schwefeldioxid/Sulfite, j Krebstiere/- erzeugnisse, k Milch/- erzeugnisse, l glutenhaltiges Getreide: l1 Weizen, l2 Roggen, l3 Gerste, l4 Dinkel, l5 Hafer, l6 Kamut, m Erdnüsse/- erzeugnisse, n Senf/- erzeugnisse

Die Daten dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird.

Bei dem Produkt kann es zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben.