



UND EINEN GUTEN RUTSCH  
WÜNSCHT IHNEN  
UND IHREN FAMILIEN  
DAS TEAM VOM EL PUERTO



## SOPAS – SUPPEN

**Cremesuppe vom Butternut Kürbis und Petersilienöl** (3, 7, 12, g, i, k, ll)

8,00 €

**mit einer gebackenen Iberico-Schinkenkroquette** (3, 7, 12, g, i, k, ll)

9,50 €

**Getrübte Kartoffelsuppe auf rotem Schalotten-Confit** (a, i, k, ll)

8,00 €

**mit gebratener Gänseleber** (a, i, k, ll)

9,50 €

## ENTRANTES - VORSPEISEN

**Auswahl von spanischen Käse-, Salami- und Schinkenspezialitäten mit zweierlei eingelegten Oliven, dazu ofenfrisches Baguette, Ciabatta & Allioli** (3, 4, 7, 12, k)

18,00 €

**Winterliche Blattsalate mit Kürbiskern-Vinaigrette, pikantem mariniertem Hokkaido-Kürbis & mit geräucherten Wildschweinschinken** (12, 14, d, f, i, n)

19,00 €

**Rote Beete Carpaccio mit Apfelvinaigrette, gratiniertem Ziegenfrischkäse, Feldsalat & karamellisierten Walnüssen** (e2, i, k, n)

19,50 €

## PLATOS PRINCIPALES – HAUPTGERICHTE

**Mit Basilikum-Pesto gratinierter Ziegenkäse auf provenzalischem Pfannengemüse, kleinen Kräuterkartoffeln & pikanter Diavolasauce** (e1, i, k)

18,50 €

**Risotto mit frischen Pilzen der Saison verfeinert mit Kräutern & Weißwein an mediterranen Kirschtomaten** (i, k)

21,20 €

**Gebratenes Lachsfilet auf Dillsauce mit glaciertem Blumenkohl & Polenta-Plätzchen** (a, c, k)

25,30 €

**Haselnuss-Pappardelle auf Ragout vom Iberischen Rotwild mit Feigen & sautierten Steinpilzen** (a, e4, g, i, k, l)

26,00 €

**Zweierlei vom Ibericoschwein – rosa gebratenes Filet und geschmortes Bäckchen auf sautiertem grünem Spargel & Süßkartoffel-Chilipüree** (a, k)

28,50 €

**Halbe knusprige Brandenburger Landente mit glasierten Sherryzwiebeln & Rosinen, Cranberry-Rotkohl & Kräuter-Serviettenknödel** (3, 7, 8, a, g, i, k, l)

29,00 €

**Mit Aromaten gebratenes Kabeljaubäckchen auf Risotto Nero, marinierter Avocado & Orangen-Safrangel** (8, 14, b, c, i, k, l)

30,00 €

**Tournedos vom Rinderfilet mit Trüffelbutterjus, mediterranen Gemüse & Kartoffel-Zucchini-puffer** (a, i, g, k, ll)

35,90 €





## POSTRES – DESSERTS

**Katalanische Creme mit frischen Apfelspalten** (9, g, k)

7,50 €

**Mallorquinischer Mandelkuchen mit eingelegten Malagawein-Zwetschgen und Turrón-Eiscreme** (e1, g, i, k, l)

10,00 €

**Marzipan-Mohnmousse mit eingelegten Gewürz-Orangen und hausgemachtem Dominostein Eiscreme** (e1, e4, g, i, k, l)

10,00 €

**Zusatzstoffe:** 1 koffeinhaltig, 2 gefärbt mit Beta-Carotin, 3 Konservierungsstoff Benzoesäure, 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

**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.