

SALATE

THUNFISCHSALAT	  	10,50€
GERÄUCHERTE FISCHSALAT	  	14,00€
ZIEGENKÄSE -SALAT MIT WALNÜSSEN, KIRSCHTOMATEN, THUNFISCH UN ACETON BALSAMICO	   	12,50€
EMPFOHLEN		
RAF TOMATEN SALAT, CANTABRIAN ANCHOVIES UND BURRATA MIT BASIL GREEN AJI	 	16,50€
EMPFOHLEN		
SALAT MIT PAPRIKA UND AUF KLEINER FLAMME GEGARTE ARTISCHOCKE MIT OLIVENÖL AUF "SALMOREJO" VON GEBRATENEN TOMATEN (DICKFLÜSSIGE SUPPE ÄHNLICH WIE GAZPACHO), UNECHTER BONITO UND "PAYOYO" KLEINE KÄSESCHNITTEN UND SCHINKEN		
	   	

VORPEISEN

EMPFOHLEN		
JARRETE AUF PAYOYO-KÄSE-PARMENTIER	     	22,50€
EMPFOHLEN		
GROSSE GARNELEN IM TEMPURA MIT ROTES CURRY SOSSE	     	21,00€
EMPFOHLEN		
KLEINE GARNELEN MIT MAYONNAISE AUS SAUTIIERTER PAPRIKA IN AUSTERNOSSE UND GRÜNES „MOJO“ (KANARISCHE SOSSE)	     	18,50€
EMPFOHLEN		
FLECKVIEH TATAKI MIT BLAUE-VIOLETTEM KARTOFFELPÜREE UND BRAUNER KRAFTSAUCE	     	21,50€
EMPFOHLEN		
TOASTS MIT MARINIERTEM ROTEM THUNFISCH UND HUMMUS DER GEBRATENEN PAPRIKAS	     	20,00€
EMPFOHLEN		
GRUNZBARSCH IM ZITRUSTEMPURA MIT GRÜNER RAHMSOSSE	     	19,00€
EMPFOHLEN		
FOIE MILLEFEUILLE MIT ENGELSHAAR, DATELN UND KÄSEGRATIN	   	13,50€
KRAKE FANGARME AUF SOSSE VON SEINER EIGENER TINTE, KORIANDER UND GRÜNEM PAPRIKA	  	18,50€
KARTOFFELN MIT SCHARFER SOSSE UND KNOBLAUCH-ÖL-SOSSE		11,00€
RÜHREI MIT KABELJAU, ZWIEBEL UND FEINE UND KNUSPRIGE KARTOFFELN	     	16,50€
RÜHREI MIT SEEIGEL FISCHEIERN, GARNELEN UND ALGEN-PÜREE	     	22,50€
KALTE TOMATENSUPPE AUS CORDOBA	 	6,50€
SPIEGELEIER MIT KARTOFFELN UND IBERISCHEM SCHINKEN		17,50€
KÄSEPLATTE AUS SIERRA DE CÁDIZ	  	22,00€
GARNELEN VOM BLECH	 	23,00€
VENUSMUSCHELN IN JEREZ SHERRY	   	21,00€
GARNELEN MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE	  	19,00€
TINTENFISCHE VOM BLECH MIT GRÜNER SOSSE AUF KARTOFFELN	 	15,50€
KROKETTEN VOM WOLFSBARSCH	     	17,50€

FLEISCH

IBERISCHES ZARTES SCHWEINESTEAK		21,00€
ÖRTLICHES „RETINTO“ KALBSRENTCOTE		23,00€
EMPFOHLEN		
ROTES RINDERFILET		25,00€
ENTRECÔTE VOM JERSEY-RIND		26,00€
RINDERFILET AUS JERSEY		26,50€
FRIESISCHES RINDER-RIBEYE		70€/Kg

RICES

REIS MIT MEERESFRÜCHTEN	     	21,00€/p
REIS MIT ROTEN GARNELEN	     	30,00€/p
EMPFOHLEN		
SCHWARZER REIS MIT TINTENFISCH	        	21,00€/p
EMPFOHLEN		
REIS MIT TOMATEN UND TARANTELO	     	25,50€/p

*Minimum Reis 2 Personen.

*Wir servieren keinen Reis auf der Außenterrasse.

ALMADRABA ROTEN THUNFISCH

"TARANTELO" (UNTERBAUCH UND IN DER NÄHE DES SCHWANZES THUNFISCH)		23,00€
THUNFISCH BAUCH		26,50€
"MORRILLO" (NACKEN)		26,00€
EMPFOHLEN		
ROTEN THUNFISCH MIT ROTEN GARNELEN CREME	  	24,00€
"TATAKI" VON ROTEN THUNFISCH VON DER ALMADRABA	     	22,50€
EMPFOHLEN		
THUNFISCH MIT SRIRACHA SOSSE UND AVOCADO	     	22,50€
THUNFISCH GEBACKEN MIT PILZEN UND KÄSE	     	21,50€
THUNFISCH BROCHETTE MIT ENTENLEBER UND OPORTO WEIN	  	23,50€
EMPFOHLEN		
"TARTAR" ROHEN THUNFISCH	     	22,50€
THUNFISCH IN TOMATENBRATEN AUS DEM CONIL-GARTEN	  	22,50€
CONTRAMORMO MIT SAHNE UND PALO CORTADO, AUF COUSCOUS TABOULEH	              	22,50€

FISCH UND FRITIERTE FISCH

FISCHFILET DER KÜSTENREGION MIT "MARINERA" SOBE (NACH TRADITIONELLER ART) / TIO PEPE WEIN SOBE	        	18,50€
GEGRILLTEN TINTENFISCH MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE		18,50€
PARGO		66,00€/Kg.
URTA		66,00€/Kg.
SALMONETE		66,00€/Kg.
BOCINEGRO		66,00€/Kg.
LENGUADO		66,00€/Kg.
BESUGO DE LA PINTA		66,00€/Kg.
GEBRATENE TINTENFISCH	   	15,00€
FRITTIERTE SARDELLEN	   	14,00€
GEBRATENER TINTENFISCH	     	17,00€
MARINIERTER ROTE THUN	     	19,50€

DESSERTS

WARME SCHOKOLADE, HASELNÜSSE UND ORANGENCREME	        	7,00€
TIRAMISU	        	6,00€
CREME VON MANGO UND KOKOSNUSS	     	5,00€
KAISERLICHE SAHNENACHTISCH	     	5,50€
KÄSEKUCHEN MIT WEISER SCHOKOLADE	        	6,00€
GEBRATENEN VANILLE EIS MIT PECANÜSSE	        	5,00€
EMPFOHLEN		
APFEL-CRUMBLE	        	7,00€
EMPFOHLEN		
FRENCH TOAST MIT BAISERMILCH UND PAPAYA	        	7,00€

KINDER MENU

BURGER MIT POMMES FRITES	 	7,50€
KROKETTEN MIT POMMES FRITES	     	7,50€
HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES	 	9,00€
NUDELN DES TAGES MIT BOLOGNESE ODER POMODORO	     	7,50€



Crustaceans
Krustentiere

