

SALATE

- THUNFISCHSALAT
- GERÄUCHERTE FISCHSALAT
- ZIEGENKÄSE -SALAT MIT WALNÜSSEN, KIRSCHTOMATEN, THUNFISCH UN ACETON BALSAMICO
- EMPFOHLEN**
- RAF TOMATEN SALAT, CANTABRIAN ANCHOVIES UND BURRATA MIT BASIL GREEN AJI
- 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 KÄSESCHNEIBEN UND SCHINKEN

VORPEISEN

- EMPFOHLEN**
- JARRETE AUF PAYOYO-KÄSE-PARMENTIER
- EMPFOHLEN**
- GROSSE GARNELEN IM TEMPURA MIT ROTES CURRY SOSSE
- EMPFOHLEN**
- KLEINE GARNELEN MIT MAYONNAISE AUS SAUTIIERTER PAPRIKA IN AUSTERNSSOSSE UND GRÜNES „MOJO“ (KANARISCHE SOSSE)
- EMPFOHLEN**
- FLECKVIEH TATAKI MIT BLAUE-VIOLETTEM KARTOFFELPÜREE UND BRAUNER KRAFTSAUCE
- EMPFOHLEN**
- TOASTS MIT MARINIERTEM ROTEM THUNFISCH UND HUMMUS DER GEBRATENEN PAPRIKAS
- EMPFOHLEN**
- GRUNZBARSCH IM ZITRUSTEMPURA MIT GRÜNER RAHMSOSSE
- EMPFOHLEN**
- FOIE MILLEFEUILLE MIT ENGELSHAAR, DATELN UND KÄSEGRATIN
- KRAKE FANGARME AUF SOSSE VON SEINER EIGENER TINTE, KORIANDER UND GRÜNEM PAPRIKA
- KARTOFFELN MIT SCHARFER SOSSE UND KNOBLAUCH-ÖL-SOSSE
- RÜHREI MIT KABELJAU, ZWIEBEL UND FEINE UND KNUSPRIGE KARTOFFELN
- RÜHREI MIT SEEIGEL FISCHEIERN, GARNELEN UND ALGEN-PÜREE
- KALTE TOMATENSUPPE AUS CORDOBA
- SPIEGELEIER MIT KARTOFFELN UND IBERISCHEM SCHINKEN
- KÄSSEPLATTE AUS SIERRA DE CÁDIZ
- GARNELEN VOM BLECH
- VENUSMUSCHELN IN JEREZ SHERRY
- GARNELEN MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE
- TINTENFISCHE VOM BLECH MIT GRÜNER SOSSE AUF KARTOFFELN
- KROKETTEN VOM WOLFSBARSCH
- GRATINIERTER KABELJAU AUF PIQUILLO-PFEFFER-PIL-PIL

FLEISCH

- IBERISCHES ZARTES SCHWEINESTEAK
- ÖRTLICHES „RETINTO“ KALBSRETCOTE
- EMPFOHLEN**
- ROTES RINDERFILET
- ENTRECÔTE VOM JERSEY-RIND
- RINDERFILET AUS JERSEY
- FRIESISCHES RINDER-RIBEYE

RICES

- REIS MIT MEERESFRÜCHTEN
- REIS MIT ROTEN GARNELEN
- EMPFOHLEN**
- SCHWARZER REIS MIT TINTENFISCH
- EMPFOHLEN**
- REIS MIT TOMATEN UND TARANTELO

*Minimum Reis 2 Personen.
*Wir servieren keinen Reis auf der Außenterrasse.

ALMADRABA ROTEN THUNFISCH

- "TARANTELO" (UNTERBAUCH UND IN DER NÄHE DES SCHWANZES THUNFISCH)
- THUNFISCH BAUCH
- "MORRILLO" (NACKEN)
- EMPFOHLEN**
- ROTEN THUNFISCH MIT ROTEN GARNELEN CREME
- "TATAKI" VON ROTEN THUNFISCH VON DER ALMADRABA
- EMPFOHLEN**
- THUNFISCH MIT SRIRACHA SOSSE UND AVOCADO
- THUNFISCH GEBACKEN MIT PILZEN UND KÄSE
- THUNFISCH BROCHETTE MIT ENTENLEBER UND OPORTO WEIN
- EMPFOHLEN**
- "TARTAR" ROHEN THUNFISCH
- THUNFISCH IN TOMATENBRATEN AUS DEM CONIL-GARTEN
- CONTRAMORMO MIT SAHNE UND PALO CORTADO, AUF COUSCOUS TABOULEH
- MORRILLO IN EINGELEGTER ORANGE UND SEIN GEMÜSE IN TEMPURA

FISCH UND FRITIERTE FISCH

- FISCHFILET DER KÜSTENREGION MIT "MARINERA" SOBE (NACH TRADITIONELLER ART) / TIO PEPE WEIN SOBE
- GEGRILLTEN TINTENFISCH MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE
- PARGO
- URTA
- SALMONETE
- BOCINEGRO
- LENGUADO
- BESUGO DE LA PINTA
- GEBRATENE TINTENFISCH
- FRITTIERTE SARDELLEN
- GEBRATENER TINTENFISCH
- MARINIRTER ROTE THUN
- FRITTIERTE SPITZEN

DESSERTS

- WARME SCHOKOLADE, HASELNÜSSE UND ORANGENCREME
- TIRAMISU
- CREME VON MANGO UND KOKOSNUSS
- KAISERLICHE SAHNENÄCHTISCH
- KÄSEKUCHEN MIT WEISER SCHOKOLADE
- GEBRATENEN VANILLE EIS MIT PECANNÜSSE
- EMPFOHLEN**
- APFEL-CRUMBLE
- EMPFOHLEN**
- FRENCH TOAST MIT BAISERMILCH UND PAPAYA

KINDER MENU

- BURGER MIT POMMES FRITES
- KROKETTEN MIT POMMES FRITES
- HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES
- NUDELN DES TAGES MIT BOLOGNESE ODER POMODORO