

## Vorspeise

---

	1/2	
Guíjuelo Schulter Schinken und geröstetes Brot	16,20	25,20
Truffel Foie-gras mit Mango und Feigencompot	15,40	20,50
Krake auf galicische Art salat	14,50	21,50
Mirin Thunfisch Carpaccio mit Schnittlauch	14,50	19,40
Seeteufel und Garnelen Kroketten	11,50	17,50
Kabeljaukrapfen	11,80	16,20
Panierte Tintenfische mit Sauce Tartare	14,50	18,80
Kleine Tintenfische auf andalusische Art	16,50	22,50
Zwiebelcremesuppe		12,80
Hummer Salat		31,50
Wintersalat (Ziegenkäse, Quitten, Kürbis)		16,50
Pikante Macarroni (Mattriciannastil)		16,80

## Reis

---

Reis mit Parmesan, Steinpilzen und Entenleber	26,50
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	26,50
Reis mit Kabeljau, Pilzen und Gemüse	25,80
Reis mit Seegurken	35,40
Fideuada mit Tintenfisch und Garnelen	24,80

## Fisch

---

Bratstockfisch mit Kartofeln und Tomaten	25,80
Goldbrasse im Salzmantel mit Gemüse grillée	27,80
Garnelen vom Blech aus der Costa Brava	39,80
Grillierte Marktfische mit Kartofeln und Zwiebel aus Figueres	28,80
Seeteufel, Jakobsmuscheln und Garnelen mit Pilzen Sosse	30,80
Jakobsmuscheln mit Entenleber, Todestrompeten und Portoweinreduktion	29,80

## Fleisch

---

Entenbrust mit Balsamessigsosse und Orangenkonfitüre	22,20
Entenlebernschnitzel mit Garnatxaweinreduktion und Apfel	24,80
Entrecôte vom Kalb aus Girona mit gegrilltes Gemüse	30,50
Kalbsfilet mit frische Entenleber und Mistella Sosse	31,50
"Cochinillo" (Spanferkel) mit eingelegtem Apfel	25,60
Fillet vom iberischen Schwein mit fünf Pfeffersorten	28,20
Langsam gekochte Knochenloses Ziegeklein mit Karottenpüree und Rosmarin	28,60
Rinder-Steak-Tartare	28,50
Royal Hasenterrine	24,80
Käsegericht aus der Region	18,80