

Vorspeise		1/2
Quijuelo Schulter Schinken und geröstetes Brot	14,20	23,20
Truffel Foie-gras mit Feige und Mango Compot	11,40	18,50
Krake auf galicische Art salat	10,50	16,50
Mirin Thunfisch Carpaccio mit Schnittlauch	10,50	17,40
Seeteufel und Garnelen Krokette	10,50	15,50
Kabeljaukrapfen	9,80	14,20
Panierte Tintenfische mit Tartare Sauce	11,50	16,80
Andalusischer Tintenfisch	12,50	18,50
Hummer Salat		29,50
Ziegenkäse und Pesto Salat		15,50
Gazpacho		11,90

Reis		
Reis mit Parmesan, Steinpilzen und Entenleber		24,50
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten		24,50
Reis mit Kabeljau, Pilzen und Gemüse		23,80
Reis mit Seegurken		33,40
Fideuada mit Tintenfisch und Garnelen		22,80

Fisch		
Bratstockfisch mit Kartoffeln und Tomaten		22,80
Goldbrasse im Salzmantel mit Gemüse grillée		25,80
Garnelen aus der Costa Brava		38,80
Grillierte Marktfische mit Kartoffeln und Zwiebel aus Figueres		26,80
Seeteufel, Jakobsmuscheln und Garnelen mit Pilzen Sosse		28,80
Jakobsmuscheln mit Entenleber, Todestrompeten und Portoweinreduktion		26,80

Fleisch		
Entenbrust mit Balsamessigsosse und Orangenkonfitüre		17,40
Entenleberschnitzel mit Garnatxaweinreduktion und Apfel		22,80
Entrecôte vom Kalb aus Girona		24,80
Kalbsfilet mit Entenleber und Misteles Sosse		29,90
"Cochinillo" (Spanferkel) mit eingelegtem Apfel		21,60
Filet vom iberischen Schwein mit fünf Pfeffersorten		25,20
Langsam gekocht Knochenloses Ziegeklein mit Karottenpüree und Rosmarin		26,60
Rinder Steak-Tartare		26,50
Käsegericht aus der Region		16,80