

Vorspeise

1/2

Quíjuelo Schulter Schinken und geröstetes Brot	16,20	25,20
Truffel Foie-gras mit Mango und Apfelcompot	15,40	22,80
Krake auf galicische Art salat	14,50	21,50
Mirín Thunfisch Carpaccio mit Schnittlauch	14,50	19,40
Seeteufel und Garnelen Krokette	11,50	17,50
Kabeljaukrapfen	11,80	16,20
Panierte Tintenfische mit Sauce Tartare	14,50	20,80
Kleine Tintenfische auf andalusische Art	16,50	22,50
Sautierte kleine Kaisergranate mit Zwiebel		25,50
Hummer Salat		31,50
Ziegenkäse und Pesto Salat		16,50
Gazpacho		13,50
Pikante Makaroni all'Amatriciana		16,50

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 Kartoffeln und Tomaten		25,80
Goldbrasse im Salzmantel mit Gemüse grillée		27,80
Garnelen vom Blech aus der Costa Brava		39,80
Grillierte Marktfische mit Kartoffeln und Zwiebel		32,00
Seeteufel, Jakobsmuscheln und Garnelen mit Pilzen Sosse		30,80
Jakobsmuscheln mit Entenleber, Todestrompeten und Portoweinreduktion		30,80

Fleisch

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