Vorspeise

	1/2	
Guijuelo Schulter Schinken und geröstetes Brot	15,20	24,20
Truffel Foie-gras mit Mango und Pflaumen Compot	12,50	19,50
Krake auf galicische Art salat	11,50	18,50
Mirin Thunfisch Carpaccio mit Schnittlauch	11,50	18,40
Seeteufel und Garnelen Kroketten	11,50	16,50
Kabeljaukrapfen	10,80	15,20
Panierte Tintenfische mit Sauce Tartare	12,50	17,80
Sautierte kleine Kaisergranate mit Zwiebel		25,50
Gratinierte Zwiebelsuppe		12,80
Hummer Salat		30,50
Ziegenkäse, Kürbis und Quitten Salat		16,50
Crememorcheln		18,80

Reis

Reis mit Parmesan, Steinpilzen und Entenleber	26,50
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	26,50
Reis mit Kabeljau, Pilzen und Gemüse	24,80
Reis mit Seegurken	34,40
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	27,80
Seeteufel, Jakobsmuscheln und Garnelen mit Pilzen Sosse	29,80
Jakobsmuscheln mit Entenleber, Pilzen und Portoweinreduktion	29,80

Fleisch

Entenbrust mit Balsamessigsosse und Orangenkonfitüre	20,20
Entenlebernschnitzel mit Garnatxaweinreduktion und Apfel	24,80
Entrecôte vom Kalb aus Girona	29,80
Kalbsfilet mit Morchelcreme	30,50
"Cochinillo" (Spanferkel) mit eingelegtem Apfel	25,60
Filet vom iberischen Schwein mit fünf Pfeffersorten	28,20
Langsam gekocht Knochenloses Ziegeklein mit Karottenpüree und Rosmarin	28,50
Rinder Steak-Tartare	28,50
Royal Hasenterrine	24,80
Käsegericht aus der Region	17,80