

## Vorspeise

---

|                                                        |       |       |
|--------------------------------------------------------|-------|-------|
| Guajuelo Schulter Schinken und geröstetes Brot         | 16,20 | 25,20 |
| Trüffel Foie-gras mit Mango und Feigencompot           | 15,40 | 22,80 |
| Krake auf galicische Art salat                         | 14,50 | 21,50 |
| Mirin Thunfisch Carpaccio mit Schnittlauch             | 14,50 | 19,40 |
| Seeteufel und Garnelen Krokette                        | 11,50 | 17,50 |
| Kabeljaukräpfen                                        | 11,80 | 16,20 |
| Panierte Tintenfische mit Sauce Tartare                | 14,50 | 20,80 |
| Kleine Tintenfische auf andalusische Art               | 16,50 | 22,50 |
| Pilzcremesuppe mit Trüffelöl und knuspriger Bacon      |       | 14,80 |
| Hummer Salat                                           |       | 31,50 |
| Ziegenkäse Salat mit Pilzen, Kürbis und Trockenfrüchte |       | 16,50 |
| Sautierte saisonale Pilze mit katalanischer Wurst      |       | 28,80 |

## 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 saisonale Pilzen                     | 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 aus Figueres | 32,00 |
| Seeteufel, Jakobsmuscheln und Garnelen mit Pilzen Sosse        | 30,80 |
| Jakobsmuscheln mit Entenleber, Pilzen und Portoweinreduktion   | 30,80 |

## Fleisch

---

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Entenbrust mit Balsamessigsosse und Orangenkonfitüre                   | 20,20 |
| Entenlebernschnitzel mit Garnatxaweinreduktion und Apfel               | 24,80 |
| Entrecôte vom Kalb aus Girona mit gegrilltes Gemüse                    | 30,50 |
| Kalbsfilet mit frische Entenleber und saisonale Pilzen                 | 31,50 |
| 'Cochinillo' (Spanferkel) mit Pfifferlingen                            | 25,60 |
| Filet vom iberischen Schwein mit fünf Pfeffersorten                    | 28,20 |
| Langsam gekocht Knochenloses Ziegeklein mit Karottenpüree und Rosmarin | 28,60 |
| Rinder Steak-Tartare                                                   | 28,50 |
| Royal Hasenterrine                                                     | 24,80 |
| Käsegericht aus der Region                                             | 18,80 |