

Viele unserer Gerichte können ohne die angegebenen Allergene zubereitet werden. Wenn Sie allergisch sind, besprechen Sie dies mit unseren Mitarbeitern und Sie können das Gericht ohne Allergene zubereiten.

Zusätzlich zu den aufgeführten Allergenen enthalten alle unsere Gerichte eine Ursache für Gluten-, Senf- und Eiersaucen. Wenn Sie gegen diese Produkte allergisch sind, informieren Sie unsere Mitarbeiter.



KALTE VORSPEISEN

	TAPA	½ RATION
Garnelen-Salat (Kartoffelsalat mit Erbsen, Karotten, Majonaise, Ei und Garnelen)	4.50€	8.50€
Kartoffeln mit Essig-Öl-Dressing und Almadraba-Thunfisch	6€	11€
Fisch-"Piriñaca": Salat mit roten und grünen Paprikaschoten, Zwiebeln, Tomaten in Vinaigrette mit verschiedenen gekochten Fischen (Adlerfisch; Meerbrasse, Süßlippe, Seebarsch, Rotbandbrasse...)	4.50€	6.50€

AUFSCHNITT

	20g	60g	100g
Spanischer Schinken aus Eichelmästung mit Tomatenbrot	5.80€	15€	23€
Manchego Schafskäse 100%	3.40€	9€	15€
Ziegenkäse Payoyo (von Ziegenart aus den Bergen von Cádiz)	3.70€	10€	17€
Getrocknete Lende vom iberischen Schwein	3.50€	10€	17€

ZUM TEILEN

	TAPA	½ RATION	RATION
Karamelierte Foie mit einer Feigenmarmelade		8€	15€
Iberische schinken kroketten mit Petersilie muselin sauce	3.50€	6.50€	10€
Tintenfischkroketten gekocht in Tinte mit Knoblauchsauce	3.50€	6.50€	10€
Garnelenpastete		7€	13€
Tintenfisch auf galizische Art (mit gekochten Kartoffeln, Olivenöl und süßem Paprika)		10€	15€
Tintenfisch vom Grill mit Parmentiercreme und Planktonsalz			16€
Große Garnelen angebraten mit Concassétomate, Gemüse und Wakame-Algen			16€
Gratinierter Kabeljau auf Piquillo-Paprikasauce mit Tomatenmarmelade		7€	13€
Garnelen mit Knoblauch			14€
Muscheln auf Seemannsart oder in Sherryessig sautiert			16€
Galizische Muscheln im Dampf gegart			16€
Miesmuscheln scharf mit Fino-Sherry			12€
Hummer in Öl und Knoblauch gebraten mit Fino-Sherry			90€ kg
Hausgemachte kleine Puffer mit Minigarnelen (Stück)			3€
Riofrio-Kaviar nach iranischer Art		15 g. - 38€	30 g. - 65€
Trammel tintenfisch		150 g. - 8€	250 g. - 13.50€
Gebraten kanzeln		150 g. - 11€	250 g. - 17€

REISGERICHTE

Preis für Portion (mindestens zwei Portionen)

Gemischte Paella (Reis mit Fleisch und Meeresfrüchten)	12€
Gemüse-Paella	11€
Paella (Reis mit Meeresfrüchten)	17€
Reis mit Plankton, Tintenfisch und Riesengarnelen	22€
Nudelsuppe mit feinen Nudeln, Fisch und Meeresfrüchten (alles ohne Schalen)	17€
Reis mit Brühe mit ausgelöstem Fisch und Meeresfrüchten (ohne Schale)	14€
Reis mit Fischbrühe (Gebratener Tintenfisch und gegrillte Riesengarnelen)	16€
Reis mit Seeanemonen und Puntillitas (Winzige Tintenfische)	15€
Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Garnelen	12€
Reis mit roten Riesengarnelen	100€ kg
Reis mit Hummer	90€ kg

DEL ATÚN



	MEDIA	RACIÓN
Thunfisch gegart bei geringer Temperatur, Gourmet-Meersalz und Brot mit Arbequina-Olivenöl	6,5€	
Süßes Brot mit Haselnusscreme und eingesalzenem Almadraba-Thunfisch	6,5€	
Tataki vom roten Thunfisch mit Wokgemüse		17€
Tartar vom lokalen roten Thunfisch	11€	17€
Sashimi vom Thunfisch ("toro", bester Teil vom Bauch) mit Seeigeln		24€
Feine Thunfischscheiben mit fritiertem Knoblauch und Zitrus-Hauch		17€
Thunfisch in Zwiebeln auf getrüffeltem Kartoffelpüree	13€	18€

ROHES UND MARINIERTES

	½ RATION	RATION
Carpaccio von Seeteufel und roten Riesengarnelen mit einer leichten Vinaigrette aus Zitrusfrüchten und Schnittlauch		17€
Garnelentartar	11€	17€
Steak tartar	11€	17€
Cebiche vom Lachs mit Garnelen	11€	17€

MEERESFRÜCHTE

Gekochte oder gegrillte garnelen	110€ kg
Gekochte oder gegrillte riesengarnelen	120€ kg
Gegrillte rote Riesengarnelen	140€ kg
Hummer gekocht oder vom Holzkohlegrill	90€ kg

AUS DEM GEMÜSEGARTEN

Salmorejo (kalte, cremige Gemüsesuppe mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Essig, Öl und Salz)	5€
Kalte andalusische Tomatensuppe mit knusprigen Thunfischstückchen und einem Hauch von Limette	7.50€
Gemischter Salat	8€
Salat mit Gänseleberpastete, Mango, Honigmelone und knusprig gebratenem Schinken	13€
Temperierter gemischter Salat mit Avocado und sautierten Garnelen	13€
Tomatensalat mit feinem Makrelenthunfisch und zarter Zwiebel	12€
Süß saurer salat mit tropischen Früchten und payoyo käse katsu	12€
Rote bete salat mit Wassermelone und Büffelmozzarella, Erdbeere und Pistazie	11€

GEFLÜGEL

Rührei mit Lauch und Kabeljau	12€
Rührei mit grünem Spargel, Garnelen und Kaviar vom Seeigel	12€
Kartoffeln und Spiegelei mit Schinken	8€

FISCH

	½ RATION	RATION
Galischer Seehecht gegrillt, Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Gemüse aus dem Ofen und Fino-Sherry	12€	20€
Adlerfisch an Jahrgangsoloroso mit Pilzen und knusprigem Schinken	12€	20€
Gegrillter Bauch vom lokalen roten Thunfisch mit einer cremigen Sojasauce und Tomatenmarmelade	13€	22€
Zahnbrasse mit fritiertem Knoblauch und Runzelkartoffeln	12€	20€
Gebratene oder gegrillte tintenfisch	11€	17€

SPEZIALITÄT DES HAUSES (FISCH AUS DER VITRINE)

(mindestens 2 Personen)

Im Salzmantel	
Im Ofen gegart mit Olivenöl	
Flambiert mit Brandy de Jerez und Roteña (einer Sauce aus Tomaten, Paprika und Zwiebeln)	
Gegrillter Fisch aus dem Ofen mit Kartoffeln und Gemüse	
Geißbrasse, Zahnbrasse, Adlerfisch	40€ el kg
Seebarsch, Rotbandbrasse, Meerbrasse, Seezunge, Meerbarbe	45€ el kg

FLEISCH VOM HOLZKOHLEGRILL, AUS DER VITRINE

	½ RATION	RATION
Gegrilltes Jungrindfilet	11€	20€
Kalbslende, 'Retinto' (lokale Rinderrasse)		19€
Argentinisches Rinder-Rumpsteak		19€
Gegrilltes Nackenstück vom iberischen Schwein	8.50€	16€
Gegrillte Lende vom iberischen Schwein	8€	15€
Gegrillte lammkotelettes		20€

BESONDERE FLEISCHSCHNITTE

Oberer Rücken von der alten Retinta-Kuh	40€kg
Oberer Rücken vom galicischen Blondvieh	48€kg
Wagyu-Schnitt von der oberen Schulter 1/4 kg	23€
Unterer Rücken von der alten Retinta-Kuh	40€kg
Unterer Rücken vom galicischen Blondvieh	48€kg
Hohe lende von "vaca pinta" (kuh)	58€kg
Rücken von "vaca pinta"(kantabrische kuh)	58€kg

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

	½ RATION	RATION
Argentinische lendenmedaillons mit leberente und pedro ximenez sauce	12€	22€
Iberische Schweinsbacke gegrillt im eigenen Saft und altem Oloroso-Sherry		16€

Weitere Saucen: Soße mit Oloroso-Sherry und Champignons; Soße mit Pedro Ximénez-Sherry; Honig-Senf-Soße; Roquefortsoße; grüne Pfeffersoße

Kalte Saucen: Mayonnaise, Alioli, Ketchup... 0.70€

Brot und Salzgebäck 1€ pro Person

Viele unserer Gerichte können ohne die angegebenen Allergene zubereitet werden. Wenn Sie allergisch sind, besprechen Sie dies mit unseren Mitarbeitern und Sie können das Gericht ohne Allergene zubereiten.

Zusätzlich zu den aufgeführten Allergenen enthalten alle unsere Gerichte eine Ursache für Gluten-, Senf- und Eiersaucen. Wenn Sie gegen diese Produkte allergisch sind, informieren Sie unsere Mitarbeiter.

