

## VORSPEISEN ZUM TEILEN

Tischservice, Brot, Verschiedenes 2.00€



	1/2 Ration	Ration
• Iberischer Eichelschinken D.O. ....	13.50€	21.50€
• Käsen Teller D.O. ....	9.80€	17.50€
• Krake vom Grill .....		15.00€
• Sardellen vom Santoña .....		13.50€
• Rührei mit Schinken oder Foie mit Trüffelöl .....		13.50€
• Rinderfilet-Carpaccio mit Parmesankäse und Rucolasalat .....		13.50€
• Thermidor Jakobsmuscheln .....		12.50€
• Garnelenspiess .....		12.50€

## SALATE

• "Sepia" Tintenfisch Salat mit Sobrasada, mit Tomatenkompott und	
• Lammsalat .....	11.50€
• Ziegenkäsesalat mit Rucola und Honig-Senf-Vinaigrette .....	11.50€
• Salat von gebratenen roten Paprikas und Thunfischbauch mit	
• Vinaigrette von Sardellen und schwarzen Oliven .....	10.50€
• Wakamel Seetang und Garnelensalat .....	14.50€

## NUDELN UND REIS

• Fettuccine mit Tomaten und Parmesankäse .....	10.50€
• Spaghetti Frutti di Mare .....	15.50€
• Meeresfrüchtecreme .....	8.50€
• Kürbiscreme mit Ziegenkäse und Vanille-Duft .....	7.50€
• Reis mit Freilandhuhn .....	Preis pro Pers. Min. 2 Pers. 14.50€
• Reis "vom Boot" (Fisch der Saison) .....	Preis pro Pers. Min. 2 Pers. 15.50€

## FISCH



• Kabeljau gratiniert mit Alioli und schwarzem Knoblauch .....	19.50€
• Peterfischfilet mit Zwiebeln gebraten .....	23.50€
• Steinbutt mit Papardelle .....	18.50€
• Tintenfisch aus Andalusischer Art oder vom Grill .....	12.50€

*Alle unsere frischen Fische sind zuvor bei -20°C eingefroren  
bevor er darauf vorbereitet ist, um das Vorkommen von Anisakis (Würmer) zu vermeiden*

## FLEISCHGERICHTE

• Rindfleischmedaillons mit Pilzsauce und knusprigem Schinken .....	21.50€
• Lammkarree mit Rosmarin Aroma .....	24.50€
• Milchlammschulter Niedertemperatur-Braten .....	28.00€
• Schweinefilet mit Trüffelsauce .....	18.50€
• Rinderfilet mit Foie Gras und Apfelkompott .....	25.50€
• Rindersteak vom Steingrill .....	Preis pro Pers. Min. 2 Pers. 22.90€
• Chateaubriand vom Steingrill .....	Preis pro Pers. Min. 2 Pers. 25.00€
• Iberisches Schweinefleischgeheimnis .....	18.50€
• Angus Entrecote .....	20.50€

Saucen: Holländische, Béarnaise, Pfeffer, Pilze oder Roquefort .....

2.50€

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

• Halbkalter Sabayon mit Beeren .....	5.50€
• Apfelkuchen mit Rum flambiert und Vanilleeis .....	6.50€
• Schokoladencoulant mit Vanilleeis .....	6.50€
• Feigen mit Merlot Rotemwein, Käseschaum und Mangocreme .....	7.50€
• Ca's Basko Sorbet .....	4.50€
• Coronel (Zitronen-, Cava- und Wodkasorbet) .....	4.50€
• Verschiedene Mandarinen-, Mango- und grüne Apfelsorbet .....	4.80€

*In diesem Restaurant haben wir Informationen für Kunden  
mit ALLERGIEN oder NAHRUNGSMITTELINTOLLERANZEN.  
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter*