

Speisekarte

VORSPEISEN

Iberischer Schinken mit hausgemachtem knusprigem Brot und Tomate: 19€ | halbe Portion: 11€

Portion hausgemachtes knuspriges Brot mit Tomate: 4€

Sardellen aus l'Escala mit hausgemachtem knusprigem Brot und Tomate: 12€

Hausgemachte Schinkenkroketten (Iberico-Schinken, 6 Stk.): 8€

Tintenfischkroketten in eigener Tinte (6 Stk.): 8€

Mango-Gazpacho mit einer Nuance Tajín-Gewürz 8€

Tomaten-Tarte-Tatin mit Burrata und Rucola 8€

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Thunfisch-Tatar und Zitrus-Mayonnaise 8€

Gegrillte rote Garnelen (ca. 200 g): 16€

HAUPTSPEISEN

Frischer Fisch vom Markt (bitte fragen Sie nach dem Tagesangebot): 18€ (im Menü Aufpreis 5€)

Balfegó-Thunfisch-Tataki mit Kokos-Ajo-Blanco und Kirschen 17€

Gegrilltes Rinder-Entrecôte (Kronfleisch) mit Kartoffeln und Mojo-Picón-Salsa 17€

Gegrilltes Rinder-Entrecôte (ca. 260 g): 20€

Schwarzer cremiger Reis mit Algen-Aioli: 16€

Cremiger Reis mit roten Garnelen: 17€

Fideus Rossos (kurze Nudeln) mit zwei verschiedenen Aliolis: 16€

Schwarze Nudeln (Fideus negros) mit roten Garnelen: 17€ (im Menü Aufpreis 5€)

DESSERTS (6€)

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte.

Brot-Service (hausgemacht): 0,50€ pro Person.

Sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben, informieren Sie uns bitte, damit wir das Menü entsprechend anpassen können.