

VORSPEISEN.....

Conil-Tomatensalat mit Thunfischbauch	16.00€
Endiviensalat mit Roquefortkäse, Lachs und Walnüssen	18.00€
Sprossensalat mit Ziegenkäse und Tomatenmarmelade	14.00€
Tarifa-Rogen mit gerösteten Paprika	14.00€
Gegrilltes Gemüse	14.00€
Kabeljau-Rührei mit Garnelen	16.00€
Gebratene Auberginen mit Frischkäse und Rohrhonig	12.00€
Hauskroketten	12.00€

UNSERE KLASSIKER...

Garnelenlasagne	12.00€
Gegrillter Oktopus mit Honig-Senf-Sauce und schwarzer Aioli	20.00€
Gefüllter Tintenfisch	S/P
Schwarzer Tintenfisch mit sautiertem Reis	18.00€
Gratinierter Kabeljau	18.00€

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt. Sollten Sie unter Unverträglichkeiten oder Allergien jeglicher Art leiden, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

.....FLEISCH

Kalbsentrecôte mit gegrilltes Gemüse	25.00€
Cachopo mit Frischkäse und Parmesanflocken	25.00€
Wangen mit Pedro Ximénez	18.00€
Schweinefilet mit Knoblauch oder vier Käsesorten	18.00€
Iberische Eidechse	20.00€
Lammkoteletts	24.00€

.....REIS

Meeresfrüchtereis	18.00€
Gemischte Paella	18.00€
Schwarzer Reis	20.00€
Almadrabero-Reis	22.00€
Reis mit Garnelen	Consultar
Retinto-Reis	25.00€

Preise pro Person (mindestens 2 Personen)

.....DESSERTS

* Konsultieren Sie die Desserts des Tages
Käseplatte aus der Sierra de Cádiz, begleitet von einem Glas Orangenwein (Bodegas Gallardo Vexer)
Medien 16.00€ Ganze 24.00€

.....FISCH UND MEERESFRÜCHTE.....

Meeresfrüchteeintopf des Tages

16.00 €

Schweinsfisch in Piquillo-Pfeffersauce mit Garnelen oder Knoblauch

18.00 €

Gebratene Dorade mit Garnelen

18.00 €

Gegrillter oder gebratener Tintenfisch

S/P

Gebratener Seehecht

18.00 €

Fisch des Tages (auf Anfrage) Gebacken / In Öl

S/M

Herzmuscheln nach Wahl (Gedünstet/Knoblauch/Marinera/Creme)

22.00 €

Venusmuscheln nach Wahl (Gedünstet/Knoblauch/Marinera/Creme)

22.00 €

Miesmuscheln nach Seemannsart oder gedämpft

14.00€

Rührei-Auflauf mit Garnelen (2 Personen, 4 Personen)

S/P

Gegrillte Garnelen

22.00 €

.....BLAUER THUNFISCH.....

Sortiment an frischem Thunfisch
(Tataki, Tatar, Sashimi und Natur)

45.00€

Tatar vom Roten Thunfisch

20.00€

Tataki vom Roten Thun

20.00€

Sashimi vom Roten Thunfisch

20.00€

Thunfischrogen mit Paprika

15.00€

Ceviche vom Roten Thunfisch

20.00€

Thunfisch in Tomatensauce

22.00€

Thunfisch mit Zwiebeln

22.00€

Thunfischbeilagen bei Pedro Ximénez

22.00€

Geriebener Thunfisch mit Wakame und Ali-Oli

22.00€

Thunfischrippchen in Barbecuesoße

24.00€

Gegrillter Thunfischbauch

24.00€

Gegrillter Thunfisch-Tarantelo

24.00€

Gegrillter Mormo und Morrillo

40.00€

Bauch, Nacken, Keule in Öl gebraten

S/P