

## *Aperitiv*

Der bekannte trockene feinperlige spanische Sekt aus **D.O. Cava**

CAVA Masachs "Extra Dry"	Glas 0,1 l	4,00
CAVA Masachs "Extra Dry"	Fl.0,75 l	28,00
CAVA Juve y Camps Reserva Brut	Fl.0,75 l	32,00
CAVA Juve y Camps Rosado	Fl.0,75 l	32,00
CAVA Juve y Camps Reserva de la Familia	Fl.0,75 l	45,00

## *Alkoholfreiaperitiv*

Sanbitter <sup>1</sup> von Sanpellegrino	Glas 0,1 l	3,50
--	------------	------

## *Sherry de Jerez*

Manzanilla "Dry"	5 cl	3,00
Fino "Dry"	5 cl	3,00
Amontillado "Medium Dry"	5 cl	3,00
Pedro Ximenez "Sweet"	5 cl	3,20

## *Klassiker*

Aperitivo La Caleta	longtrink	5,50
Aperolsekt <sup>1</sup>	longtrink	6,00
Gin Tonic	longtrink	5,50
Campari Orange <sup>1</sup>	longtrink	5,50
Cynar Soda <sup>1</sup>	longtrink	4,50
Martini Bianco	5 cl	3,00

## *Sopas*

### Suppen

Sopa de pescado Katalanische Fischsuppe mit Edelfischen und Meeresfrüchten, Tomaten-Knoblauch Brot	7,00
Sopa de ajo Spanische Knoblauchsuppe mit Ei	4,50

## *Entremeses*

### Vorspeisen

Ensalada mixta Frische Salate der Saison	4,50
Entremeses variados Gemischte Vorspeisenteller	12,00
Tortilla Española Spanisches Kartoffelomelette	6,00
Dátiles con jamón Datteln im Speckmantel	6,50
Alcachofas rebozada Gebackene Artischockenherzen mit Kräutersauce	5,80
Boquerones fritos Frittierte Sardellen	6,50
Ensalada de pulpo Pulposalat	11,00
Jamón Iberico "Pata Negra" Ibericoschinken Pata Negra	12,00
Queso Manchego con rucola y Jamón Iberico Manchegokäse und Ibericoschinken Pata Negra auf Rucolasalat	11,00
Gambas al ajillo Garnelen in Knoblauchsauce, pikant	10,00
Mariscada al ajillo Frische Meeresfrüchte in Knoblauchsauce, pikant	10,00
Almejas y mejillones a la marinera Venus- und Miesmuscheln aus Galizien in Weißwein-Safransauce	12,00

## *Paella Valenciana*

Spanisches Nationalgericht ab 2 Personen pro Person 15,00

## *Carnes y Aves*

Fleisch und Geflügel

Ensalada con pechuga de pollo 11,00  
Gegrillte Geflügelbruststreifen auf frische Salate der Saison

Pepito de pollo a la plancha 12,50  
Würzig gegrillte Hähnchenbrust mit Gemüse

Chuleta de cordero a la plancha 18,00  
Lammkoteletts vom Grill auf Rucolasalat

Lomo de cordero en costra 19,90  
Gebratenes Lammrückenfilet in Kräuterkruste auf einer Rotweinsauce

Faisán del Conde 19,00  
Saftig gebratene Fasanenbrust, umwickelt mit Schinken, auf einer Feigen-Pfeffersauce

Pato a la valenciana 17,00  
Gegrilltes Entenbrustfilet auf Orangen-Pfeffersauce mit Spinat

Solomillo a la plancha con verduras 21,00  
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Gemüse und selbstgemachter Kräuterbutter

Solomillo con salsa de pimientos 22,00  
Argentinisches Rinderfilet mit Pfeffersauce

## *Especialidad de la casa*

Spezialitäten des Hauses

Conejo Canario 17,50  
Rustikale, ofenfrische Kaninchenkeule nach kanarischer Art

Dorada a la sal 21,00  
Dorade im Salzmantel mit Mojo und Spinat, am Tisch für Sie frisch filetiert

## *Pescados y Mariscos*

Fische & Meeresfrüchte

Ensalada con mariscos Frische Salate der Saison mit gegrillten Meeresfrüchten	13,00
Chocos a la plancha Gegrillte Sepia mit Salat und Mojo	12,00
Chipirones a la plancha con rucola Kleine Calamari vom Grill auf Rucolasalat	13,00
Filete de Merluza a la plancha Seehechtfilets vom Grill mit Gemüse	12,50
Bacalao con tomate Kabeljaufilet in einer leichten Tomatensauce	14,50
Dorada a la plancha Dorade vom Grill mit Gemüse, am Tisch für Sie frisch filetiert	18,50
Lubina a la plancha Wolfsbarsch vom Grill mit Gemüse, am Tisch für Sie frisch filetiert	19,90
Langostinos a la plancha Gegrillte Großgarnelen mit Salat	19,00
Langostinos con salsa de pimientas Großgarnelen mit Pfeffersauce	21,00
Rubio al cava Gegrilltes Knurrhahn auf Cavasauce	19,00
Lubina con salsa de pistachos Wolfsbarschfilet in Kräuterkruste auf einer feinen Pistaziensauce	19,90
Rape a la marinera Seeteufel mit Meeresfrüchten in Weißwein-Safransauce	21,00
Mariscada al ajillo Frische Meeresfrüchte in Knoblauchsauce, pikant	19,90
Parillada de pescados y mariscos Variationen von Edelfischen und Meeresfrüchten vom Grill mit Salat	21,00

## *Zarzuela de pescados y mariscos*

Spanischer Edelfischtopf mit Meeresfrüchten in Tomaten-Weißweinsauce ab 2 Personen	pro Person	21.00
---	------------	-------

Zu allen Hauptspeisen servieren wir „papas arugadas con mojo“, Kanarische Kartoffeln  
**Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Spezialitäten**

## *Para los pequeños*

Für unsere kleinen Gäste

Pollito Tweety Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	6,50
Merluza rebozada Gebackenes Seehechtfilet mit Pommes Frites	6,50

## *Postres*

Desserts

Crema Catalana Katalanische Creme	4,50
Naranja del Conde Marinierte Orange mit Zitronensorbet	7,00
Pastel de orujo Trester-Parfait mit frischen Früchten	6,00
Pastel de almendras Mandel-Parfait mit frischen Früchten	6,00
Leche frita con salsa de frambuesa y frutas frescas Gebackene Milch auf Himbeermark und frischen Früchten	6,00
Fruta de la temporada con helado de vanilla Frisches Obst der Saison mit Bourbon-Vanilleeis	5,50

## *Quesos*

Käse

Quesos variados del pais Verschiedene spanische Käsesorten	9,00
---	------

## *Vino dulce*

Dessertwein

Zum süßen Abschluss empfehlen wir Ihnen ein Dessertwein aus Malaga	5.cl	4,50
--	------	------

## *Refrescos*

San Pellegrino	0,75 l	5,00
Acqua Panna "sin gas"	0,75 l	5,00
San Pellegrino	0,25 l	1,80
Acqua Panna "sin gas"	0,25 l	1,80
Coca Cola <sup>1 &amp; 3</sup>	0,2 l	2,00
Aranciata Sanpellegrino	0,2 l	2,00
Orangensaft	0,2 l	2,00
Apfelsaft	0,2 l	2,00
Apfelschorle	0,2 l	1,90

## *Cerveza*

Estella	Fl. 0,33 l	3,00
Bitburger	Fl. 0,33 l	3,00
Bitburger alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,00
Erdinger Weizenbier "Hefetrüb"	Fl. 0,5 l	4,00

## *Cafe*

Cafe solo <sup>3</sup>		1,90
Cortado "con leche condensada" <sup>3</sup>		2,50
Carachillo <sup>3</sup>		4,50
Cappuccino <sup>3</sup>		2,20
Cafe con leche <sup>3</sup>		2,50
Latte macchiato <sup>3</sup>		2,90
Verschiedene Teesorten <sup>3</sup>		1,90

## *Brandy de Jerez*

Lepanto	4 cl	6,50
Cardenal Mendoza <sup>1</sup>	4 cl	6,50
Carlos <sup>1</sup>	4 cl	6,00
Brigadier " von Montilla"	4 cl	3,50

## *Orujo, Grappa*

Marc de Cava "Juve y Camps"	4 cl	6,00
Orujo Pazo Rondal	4 cl	5,50
Orujo de Galicia El Afilador	4 cl	4,00
Grappa Chardonnay	4 cl	6,00

## *Likör*

Pacharan	4 cl	3,50
Hierbas "secas"	4 cl	3,50
Licor 43 <sup>1</sup>	4 cl	3,50
Palo <sup>1</sup>	4 cl	3,50
Sambuca	4 cl	3,50
Amaretto	4 cl	3,50
Ramazzotti	4 cl	4,00
Amaro Averna	4 cl	4,00

<sup>1</sup> mit Farbstoff

<sup>2</sup> Chininhaltig

<sup>3</sup> Koffeinhaltig