

APERITIVOS

Cava Brut Imperial	Glas 0,1 l	5,00
Aperolsekt ¹	Longdrink	7,00
Aperitivo Ugo	Longdrink	6,50
Campari Orange ¹	Longdrink	6,00
Sanbitter ¹ alkoholfrei	Glas 0,1 l	4,50

GIN

Gin Tonic	Longdrink	8,50
Der klassische Highball aus Gin und „Fever Tree“ Premium Indian Tonic Water.		
Gin Mare	Longdrink	11,00
Genußvoller Highball aus Gin und „Fever Tree“ Premium Mediterranean Tonic Water, mit feinem Thymianaroma, frischem Zitrusgeschmack und einem Hauch Rosmarin.		

VERMUT

Nordesia Rojo	Glas 0,1 l	5,50
Nordesia Blanco	Glas 0,1 l	5,50

SHERRY DE JEREZ

Manzanilla	Glas 5 cl	4,00
Amontillado	Glas 5 cl	4,00
Pedro Ximenez	Glas 5 cl	4,20

D.O. CAVA

Pepitre Brut Imperial	Flasche 0,75 l	33,00
Juve y Camps Rosado	Flasche 0,75 l	42,00
Marrugat gran reserva	Flasche 0,75 l	42,00
Juve y Camps Reserva de la Familia	Flasche 0,75 l	45,00

SOPAS

Suppen · *Soups*

Sopa de pescado	10,50
Edelfischsuppe mit Meeresfrüchten · <i>Fishsoup with seafood</i>	
Sopa de ajo	6,00
Knoblauchsuppe mit Ei · <i>Garlic soup with egg</i>	

ENTREMESES

Vorspeisen · *Starters*

Entremeses variados	pro Person · <i>per person</i>	13,50
Vorspeisenteller ab 2 Personen · <i>Mixed starters for 2 persons or more</i>		
Ensalada mixta		5,50
Salate der Saison · <i>Fresh seasonal salads</i>		
Pimientos de padrón		6,50
Gebratene Pimientos mit Meersalz · <i>Padrón peppers with sea salt</i>		
Tortilla Española		7,00
Spanisches Kartoffelomelette · <i>Spanish potato omelette</i>		
Dátiles con jamón		7,50
Datteln im Speckmantel · <i>Bacon wrapped dates</i>		
Alcachofas rebozada		6,50
Gebackene Artischockenherzen · <i>Baked artichoke hearts</i>		
Boquerones fritos		7,50
Frittierte Sardellen · <i>Fried anchovies</i>		
Croquetas de gambas		7,00
Garnelenkroketten mit Cocktailsauce · <i>Shrimp croquettes with cocktail sauce</i>		
Ensalada de pulpo		14,00
Oktopus auf Salat · <i>Octopus on salad</i>		
Jamón Iberico „Pata Negra“		15,00
Iberico-Schinken · <i>Iberico ham „Pata Negra“</i>		
Queso Manchego con rucola y Jamón Iberico		14,00
Manchego mit Iberico auf Rucola · <i>Manchego cheese, Iberico ham and fresh rocket</i>		
Gambas al ajillo		14,00
Pikante Knoblauchgarnelen · <i>Spicy prawns on garlic sauce</i>		
Mariscada al ajillo		13,50
Pikante Meeresfrüchte mit Knoblauch · <i>Spicy seafood with garlic</i>		
Almejas y Mejillones a la marinera		13,50
Muscheln in Weißwein-Safransauce · <i>Clams on white wine sauce</i>		

PAELLAS

Paella Mixta	pro Person · <i>per person</i>	17,00
Das spanische Nationalgericht ab 2 Personen · <i>The spanish national dish for 2 persons or more</i>		
Paella de pescado y mariscos	pro Person · <i>per person</i>	19,00
mit Fisch und Meeresfrüchten ab 2 Personen · <i>with fish and seafood for 2 persons or more</i>		

CARNES Y AVES

Fleisch und Geflügel · *Meat and poultry*

Ensalada con pechuga de pollo		14,50
Salat mit gegrillter Hähnchenbrust · <i>Salad with grilled chicken breast</i>		
Pepito de pollo a la plancha		15,50
Gegrillte Hähnchenbrust mit Gemüse · <i>Grilled chicken breast with vegetables</i>		
Chuleta de cordero a la plancha		22,50
Gegrillte Lammkoteletts auf Rucola oder Spinat · <i>Grilled lamb chops on rocket or spinach</i>		
Lomo de cordero en costra		23,00
Lammrücken in Kräutern auf Rotweinsauce · <i>Lamb saddle in herbs on red wine sauce</i>		
Conejo Canario		21,00
Kaninchenkeule kanarischer Art · <i>Rabbit leg canarian style</i>		
Riñones a la jerez		19,50
Kalbsnieren in Sherrysauce · <i>Veal kidneys on sherry sauce</i>		
Pato a la valenciana		19,50
Gegrillte Entenbrust auf Orangenpfeffersauce · <i>Grilled duck breast on orange pepper sauce</i>		
Entrecote a la plancha		23,00
Entrecote vom Grill mit Salat oder Spinat · <i>Grilled entrecote with salad or spinach</i>		
Solomillo a la plancha con verduras		26,50
Gegrilltes Rinderfilet mit Gemüse · <i>Grilled beef filet with vegetables</i>		
Solomillo con salsa de Boletos		28,50
Rinderfilet auf Steinpilzesauce · <i>Beef filet on mushroom sauce</i>		

ESPECIALIDAD DE LA CASA

Spezialitäten · *Specialities*

Dorada a la sal		24,00
Dorade im Salzmantel mit Mojo und Spinat · <i>Gilt-head bream in salt crust, mojo and spinach</i>		
Lubina a la sal		24,00
Wolfsbarsch im Salzmantel mit Mojo und Spinat · <i>Sea bass in salt crust, mojo and spinach</i>		

Zu allen Hauptspeisen servieren wir Kanarische Kartoffeln.

PESCADOS Y MARISCOS

Fische und Meeresfrüchte · *Fishes and Seafoods*

Ensalada con mariscos Salat mit gegrillten Meeresfrüchten · <i>Salad with grilled seafood</i>	19,00
Chocos a la plancha Gegrillte Sepia mit Salat · <i>Grilled squids with salad and mojo</i>	15,00
Chipirones a la plancha con rucola Gegrillte Babykalamari auf Rucola · <i>Grilled baby squids on rocket</i>	16,50
Filete de Merluza a la plancha Gegrillte Filets vom Seehecht · <i>Grilled sea hake filets</i>	15,50
Dorada a la plancha Gegrillte Dorade mit Gemüse · <i>Grilled gilt-head bream with vegetables</i>	22,00
Lubina a la plancha Gegrillter Wolfsbarsch mit Gemüse · <i>Grilled sea bass with vegetables</i>	22,00
Lubina con pistacho Wolfsbarsch in Kräutern auf Pistaziensauce · <i>Sea bass fillet with herbs on pistachio sauce</i>	24,00
Langostinos a la plancha Gegrillte Großgarnelen mit Salat · <i>Grilled king prawns with salad</i>	23,00
Langostinos con salsa de pimientos Großgarnelen mit Pfeffersauce · <i>King prawns on pepper sauce</i>	24,00
Langostinos con salsa de pimientos Gegrillteseezungefilet auf weißweinesauce · <i>Grilled sole fillet on White wine sauce</i>	25,00
Rodaballo al cava Gegrilltes Steinbuttfilet auf Cavasauce · <i>Grilled turbot fillet on sparkling wine sauce</i>	24,50
Rape a la marinera Seeteufel nach Art der Fischer · <i>Monkfish, fisherman style</i>	24,50
Mariscada al ajillo Pikante Meeresfrüchte mit Knoblauch · <i>Spicy seafood with garlic</i>	19,50
Mariscos fritos Frittierte Meeresfrüchte · <i>Fried seafood</i>	19,50
Parillada de pescados y mariscos Gegrillter Edelfisch und Meeresfrüchte · <i>Variation of grilled fish and seafood</i>	24,00
Zarzuela de pescados y mariscos Edelfischtopf mit Meeresfrüchten ab 2 Personen · <i>Fine fishpan with seafood for 2 persons or more</i>	24,50 pro Person · <i>per person</i>

Zu allen Hauptspeisen servieren wir Kanarische Kartoffeln.

PARA LOS PEQUEÑOS

Für unsere kleinen Gäste · *For our little guests*

Pollito Tweety	8,00
Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites · <i>Small chicken escalope with french-fries</i>	
Merluza rebozada	8,00
Gebackenes Seehechtfilet mit Pommes Frites · <i>Baked sea hake filet with french-fries</i>	

POSTRES

Desserts · *Desserts*

Crema Catalana	5,00
Katalanische Crème · <i>Catalonian creme</i>	
Tartufo	7,00
Tartufo Eisspezialität · <i>Ice cream Tartufo</i>	
Naranja del Conde	8,00
Marinierte Orange an Zitronensorbet · <i>Marinated orange on lemon sorbet</i>	
Pastel de almendras	7,50
Mandelparfait mit Früchten · <i>Almond parfait with fresh fruits</i>	
Leche frita con salsa de frambuesa y frutas frescas	7,50
Gebackene Milch, Himbeermark und Früchte · <i>Baked milk, raspberries puree and fruits</i>	
Fruta de la temporada con helado de vainilla	7,00
Obst mit Bourbon-Vanilleeis · <i>Fruits with Bourbon-vanilla-ice cream</i>	

QUESOS

Käse · *Cheese*

Quesos variados del pais	11,50
Verschiedene spanische Käsesorten · <i>Variation of spanish cheeses</i>	

VINO DULCE

Dessertwein · *Dessert wine*

Dessertwein aus Malaga	Glas	5,00
Wir empfehlen, einen Dessertwein aus Malaga · <i>We recommend a dessert wine from Malaga</i>		

REFRESCOS

San Pellegrino	Flasche 0,75 l	5,90
Acqua Panna	Flasche 0,75 l	5,90
San Pellegrino	Flasche 0,25 l	2,20
Acqua Panna	Flasche 0,25 l	2,20
Coca Cola ^{1,3}	Flasche 0,2 l	2,30
Fanta	Flasche 0,2 l	2,30
Sprite	Flasche 0,2 l	2,30
Tonic Water <i>Mediterran Fever Tree</i>	Flasche 0,2 l	3,50
Ginger Ale <i>Fever Tree</i>	Flasche 0,2 l	3,50
Bitter Lemon <i>Fever Tree</i>	Flasche 0,2 l	3,50
Orangensaft · <i>Orange juice</i>	Flasche 0,2 l	2,50
Apfelsaft · <i>Apple juice</i>	Glas 0,2 l	2,50
Apfelschorle · <i>Apple fizz</i>	Glas 0,3 l	3,00

CERVEZA

San Miguel	Flasche 0,33 l	3,90
San Miguel Clara <i>Radler</i>	Flasche 0,33 l	3,90
San Miguel 00 <i>Alkoholfrei</i>	Flasche 0,33 l	3,90
Bitburger	Flasche 0,33 l	3,90
Weizenbier „Hefetrüb“	Flasche 0,5 l	5,00
Weizenbier „alkoholfrei“	Flasche 0,5 l	5,00

CAFÉ

Café solo ³		2,30
Café Cortado <i>con leche condensada</i> ³		3,20
Carajillo ³		4,50
Cappuccino ³		2,70
Café con leche ³		2,90
Verschiedene Teesorten ³		2,10

BRANDY DE JEREZ

Luis Felipe	13,00
1866	11,00
Fernando de Castilla	7,00
Lepanto	7,00
Gran Duque D`Alba	7,00
Cardenal Mendoza ¹	7,00
Carlos ¹	7,00
Brigadier „von Montilla“	5,00

ORUJO Y GRAPPA

Orujo de Galicia El Afilador	5,00
Orujo Martin Codax	6,50
Grappa Prime Uve	7,00
Grappa Nardini Reserva	7,00
Grappa Barolo Levi	11,00

LICORES

Pacharan	4,00
Hierbas „secas“	4,00
Licor 43 ¹	4,00
Palo ¹	4,00
Limoncello	3,50
Sambuca	3,50
Amaretto	3,50
Ramazzotti	4,00
Amaro Averna	4,00
Amaro Lucano	4,00
Fernet Branca	4,00

Jeder Digestiv 4cl

¹ mit Farbstoff | ² chininhaltig | ³ koffeinhaltig