



Vorspeisen und Suppen

	Euros
MEERESFRÜCHTE SALAT	16,50
GERÄUCHERTER SALAT	16,00
GEMISCHTER SALAT	14,20
TROPISCHER HÄHNCHENSALAT	15,50
SALATHERZ, ANCHOVIS, GEBRATENER PAPRIKA	15,90
SALAT MIT ZIEGENKÄSE	15,20
SPARGEL MIT MAYONNAISE	10,00
ANDALUSISCHER GAZPACHO	7,50
MELONE MIT SCHINKEN	11,50
BOLOGNESE SPAGHETTI	11,00
SPAGHETTI CARBONARA	13,00
MEERESFRÜCHTE UND FISCHSUPPEN (min 2 pers. pro person)	19,90
BROT MIT HAUSGEMACHTEM ALIOLI (pro person)	2,00
BROTKORB (pro person)	1,60
GLUTENFREIES BROT (pro person)	2,20

Reisgerichte und Paella

	Euros
REIS À LA BANDA	16,50
HUMMER-REISEINTOPF (auf Vorbestellung)	29,50
MEERESFRÜCHTE-REISEINTOPF	20,50
SCHWARZER REIS	16,50
GEMÜSE-REIS (Gemüse der Saison)	16,50
NUDELN MIT MEERESFRÜCHTEN	19,50
MEERESFRÜCHTE-PAELLA	19,50
GEMISCHTE PAELLA	17,50

Reis und Paella mindestens 2 Personen - Die Preise sind pro Person

Fischgerichte

	Euros
Thunfisch mit karamellisierten Zwiebeln	22,00
KABELJAU A LA RIOJANA	18,50
GEBRATENE FRISCHE SEEZUNGE ODER A LA MEUNIÈRE(450g)	34,50
SEEBARSCH ODER GOLDBRASSE A LA ESPALDA	19,50
SEEHECHT A LA VASCA	20,50
SEEHECHT EN PAPILOTE MIT FRISCHEM GEMÜSE	20,50
FISCH/MEERESFRÜCHTE VOM GRILL (2 Pax)	90,00
SEETEUFEL VOM KÜCHENCHEF	27,50
FISCH/MEERESFRÜCHTE-EINTOPF (auf vorbestellung 2 Pax)	75,00
STEINBUTT NACH GESCHMACH (aufladen, nach Markt)	
FISCHMARKT DES TAGES (nach Markt)	
FISCHE WERDEN MIT SALZ HERGESTELLT(mass angefertigt)	

Fleischgerichte

	Euros
BAKED SUCKLING SHOULDER (auf Anfrage)	35,50
KANINCHEN MIT KNOBLAUCH	17,50
KORDONBLAU	18,20
LAMMKOTELETTES	24,00
MILCHLAMMKOTELETTES	29,70
KALBSSTEAK	30,50
ENTRECOTE VOM KALB	25,00
PANIERTES SCHNITZEL	18,50
GULASCH MIT REIS	18,50
MEDAILLON DES HAUSES	18,50
FLEISCH VOM GRILL (min. 2 Pers.)	80,00
LAMMSCHULTER AUS DEM OFEN	26,50
HÄHNCHEN MIT KNOBLAUCH	16,80
1/2 BRATHÄHNCHEN AUS DEM OFEN	13,50
RINDERFILET BACH GESCHMACK	28,90
SCHWEINELENDE MIT CHAMPIGNONS UND	19,50

Alle gerichte werden mit beilagen serviert

Desserts

	Euros
MILCHREIS	6,00
SCHOKOLANDENKUCHEN	7,00
HAUSGEMACHTE CREMA CATALANA	6,00
DAMA BLANCA (Weiße Dame)	8,00
KARAMELLPUDDING DES HAUSES	6,00
ERDBEEREN MIT SAHNE (nach Saison)	7,50
GEMISCHTER EISBECHER	6,50
ANANAS/MELONE/FRÜCHTE DER SAISON	5,50
HAUSGEMACHTER VANILLEPUDDING	6,00
PUDDING	6,00
KÄSEKUCHEN (hausgemacht)	6,50
HAUSGEMACHTES TIRAMISU	6,50

TAGESMENÜ DES HAUSES	22,50
MENÜ DES HAUSES WOCHENENDE UND FEIERTAGE	32,50
SPEZIELLA MENÜFEIERN (Laut der Vereinbarung)	
(Die Menüs beinhalten Brot und Nachtisch oder Kaffee – Getränke sind nicht inbegriffen)	



RACIONES

	EUROS	
	½ RACION	RACION
VENUSMUSCHELN A LA MARINERA ODER SALSA VERDE	13,50	23,50
KABELJAU DES HAUSES (Carpaccio)	11,50	20,00
SARDELLEN À LA ANDALUZA (mariniert)	10,00	16,50
GEBRATENER TINTENFISCH (frisch)	----	24,00
TINTENFISCH ZUM ANDALUSISCHEN (national)	14,00	24,00
POTA TINTENFISCH ZUM ANDALUSISCHEN	9,00	17,00
GEBRATENER SEPIA	10,00	18,00
GEBRATENE KLEINE FISCHE	10,00	18,00
KROKETTEN DES HAUSES (8 Einheiten)	9,00	16,00
FISCHPFANNE AUS DER BUCHT	10,50	19,00
KOBLAUCHGARNELE	10,50	19,00
GEBRATENE KRABBEN (12 Krabben) (frisch) "Rote Krabben aus der Bucht"	Zweiter markt	
RÜHREIER MIT SCHINKEN UND PAPRIKAWURST	----	15,90
RÜHREIER MIT SURIMI-GLASAALEN UND KRABBEN	----	17,50
GEDÜNSTETE MIESMUSCHELN	11,00	18,00
GRILLGEMÜSE	9,00	15,50
KRAKE A LA GALLEGA	---	27,00
KRAKE VOM GRILL	---	22,00
KÄSE AUS LA MANCHA	7,50	13,50
HAUSGEMACHTE MIESMUSCHEL-KROKETTEN (6 Einheiten)	6,00	12,00
POMMES FRITES	----	7,00
KRABBEN ORLY (Ongi Etorri)	----	19,50
GARNELEN-TROMPETEN	----	21,00
	INKL. MWST.	2026

Es ist mindestens eine Portion oder ein Hauptgericht pro Gast am Tisch erforderlich.