

## PARA EMPEZAR / STARTERS / VORSPEISEN

|   |        |
|---|--------|
| <i>Chips de alcachofas / Artichokes chips / Artischocken-Chips</i>  | 6,50€  |
| <i>Croquetas de gambas y ceps (6 un.) / Mushrooms and prawns croquettes (6 u.)<br/>Garnelen-Steinpilz-Kroketten</i>   | 8,30€  |
| <i>Anchoas del Cantábrico con mermelada de tomate sobre tostada<br/>Catabrian anchovies and tomato jam on toast<br/>Kantabrische Sardellen mit Tomaten-Marmelade auf Toast</i>                                | 26,80€ |
| <i>Mejillones al vapor / Steamed mussels / Gedämpfte Miesmuscheln</i>   | 10€    |
| <i>Almejas de cultivo a la marinera / Clams "marinera" style<br/>Venus-Muscheln nach Matrosenart</i>  | 10,40€ |
| <i>Calamares de playa en su tinta / Squid in its own black ink sauce<br/>Kalamare in ihrer eigenen Tinte zubereitet</i>   | 10,50€ |
| <i>Ensalada de aguacate a las dos texturas de tomate<br/>Avocado salad with tomato in 2 different textures<br/>Avocado-Salat mit Tomaten in zwei Texturen</i>   | 9,70€  |
| <i>Ensalada de viera y berberechos con gelatina de Martini<br/>Scallops and cockles salad seasoned with Martini jelly<br/>Jakobsmuschel-Herzmuschel-Salat mit Martine-Gelee</i>                               | 12,20€ |
| <i>Jamón ibérico de bellota "Joselito" con su pan de coca<br/>Iberia cured ham "Joselito" served with crusty bread<br/>Iberischer "Joselito" Schinken ( mit Eichelaroma ) mit knusprigem „Coca“ Weissbrot</i> | 24,00€ |
| <i>Sopa Bullabesa / Bouillabaisse soup / Bouillabaise</i>   | 14,05€ |
| <i>Pan de coca con tomate de parra<br/>Crispy bread with spread tomato on top crustillant<br/>Knuspriges "Coca" Weissbrot mit geriebener Toamte</i>   | 2, 50€ |

## ARROCES / RICE / REISGERICHTE

(Mínimo 2 personas - 20 min aprox.)

|  |        |
|--|--------|
| <i>Paella a la Marinera / Sea food Paella / Paella mit Meeresfrüchten</i>  | 15,85€ |
| <i>Arroz caldoso de bogavante / Rice with lobster<br/>Reispfanne mit Hummer zubereitet in seiner eigenen Brühe</i> | 24,90€ |
| <i>Arroz negro / Black paella / Paella noir</i>  | 15,10€ |

All prices include 10% VAT / Alle Preise enthalten 10% Mehrwertsteuer

|  |        |
|--|--------|
| <b><i>Fideuà Marínera o Fideuà Negra /</i></b>   | 14,35€ |
| <i>Fideuà (noodles) either "Marínera" style (seafood) or Black style ( squid ink)</i>                            |        |
| <i>" Fideuà" Spanische Nudelpfanne nach Matrosenart / Schwarze "Fideua" (zubereitet mit der Tínte vom Kalar)</i> |        |
| <b><i>Arroz del senyoret / Rice pan " Gentleman's " style</i></b>  | 16,50€ |
| <i>Reispfanne nach Art des " feinen Herrn "</i>  |        |
| <b><i>Arroz de alcachofas y bacalao / Artichokes and cod paella</i></b>  | 16,50€ |
| <i>Reispfanne mit Artischocken und Kabeljau</i>  |        |
| <b><i>Arroz picante / Spicy paella / Reis mit Gewürze</i></b>  | 15,95€ |

## **SEGUNDOS / SECOND MAIN COURSE /** **HAUPTGERICHTE**

|  |        |
|--|--------|
| <b><i>Dorada a la sal / Salt-roast sea bream / Goldbrasse im Salzmantel zubereitet</i></b>   | 27,35€ |
| <b><i>Bacalao con setas a la miel, limón y romero</i></b>  |        |
| <i>Cod served with mushrooms perfumed with honey, lemon and Rosemary romarín / Kabeljau mit Pilzen mit Honig, Zitrone und Rosmarín</i> | 18,50€ |
| <b><i>Atún rojo con refrito de ajos y reducción de Jerez</i></b>   |        |
| <i>Red tuna with fried garlics and Sherry sauce</i>  | 16,90€ |
| <i>Roter Thunfisch mit fritiertem Knoblauch und Sherry-Sauce</i>   |        |
| <b><i>Merluza con gulas y almejas / Hake with "gulas" and clams palourdes</i></b>  |        |
| <i>Seehecht mit Glassaalen und Venusmuscheln</i>   | 18,10€ |
| <b><i>Solomillo de ternera con cebolla glaseada y salsa de Oporto</i></b>  |        |
| <i>Beef sirloin served with onions and Oporto sauce</i>  | 23,00€ |
| <i>Rinderfilet mit glasierten Zwiebeln und Portweinsauce</i>   |        |

## **POSTRES / DESSERTS / NACHTISCH**

|   |       |
|---|-------|
| <b><i>Torríjas / Sweet French toast / Arme Ritter</i></b>                                   | 5,00€ |
| <b><i>Crema Catalana</i></b>  | 4,30€ |
| <b><i>Coulant de chocolate / Chocolate coulant / Schokoladen Coulant</i></b>                | 5€    |
| <b><i>Ensalada de frutas del tiempo / Fruit salad / Obstsalat</i></b>                       | 3,90€ |
| <b><i>Buñuelos de chocolate / Chocolate "buñuelos"(fried pastry) Schokoladenkrapfen</i></b> | 5,60€ |
| <b><i>Helados variados / Assortment of ice creams / Eis Auswahl</i></b>                     | 5,40€ |

All prices include 10% VAT / Alle Preise enthalten 10% Mehrwertsteuer