

Empfehlungen vom Chef-Koch

REIS GERICHTE

- Reis mit Meeres-Gemüse
- "Morilla" (siehe Abb) vom Thunfisch u. "Ortiguilla"- Anemonen
- "Placton marino" Meeresfrucht
- Bauern-Reis (Chorizo, Paprika-Streifen, " Presa Iberica", Schulterstück v. iberischen Schwein)
- Reis mit Carabinero- Garnelen
- Reis mit Hummer
- Marinero Reis
- Falscher Risotto- Reis à la 4-Käse mit Trüffeln
- Schwarzer Reis mit Chipirones und Carabinero-Schwänzchen

FLEISCH GERICHTE

- Carpaccio vom Filet v. Retinto-Rind mit Parmesanstreifen
- Steak Tartar von Presa Iberica (Schulterstück v. iberischen "Bellota-Eichel" Schwein)
- Ceviche (Marinade aus Zitrusfrüchten) vom Retinto-Rinderfilet

THUNFISCH UND FISCH GERICHTE

- Tintenfisch (Krake) vom Grill m. Holzkohlen-Öl u. Saucen-Duo (300g)
- Tartar von rotem Almadraba Thunfisch
- Sashimi von rotem Almadraba Thunfisch
- Roter Thunfisch mit Mango , scharf
- Tataki von rotem Thunfisch und Oliven- Gel
- Felsenfisch Ceviche (in Marinade aus Zitrusfrüchten)
- Tartar vom Wildlachs
- Carabinero Carpaccio
- Marinierter Felsenfisch

ROTER ALMADRABA THUNFISCH

- Thunfisch Morillo (120g)
- Thunfischbauch (150g)
- Thunfischrücken (200g)
- Thunfischfilet (180g)
- Thunfisch Hamburger (200g)

Vorspeisen



DATUM: JULI 17

- E01 Angemachte Fischrogen
- E02 Angemachte Kartoffeln (*m. Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie*)
- E03 Angemachter Tintenfisch (*Krake*)
- E04 Ensaladilla Rusa (*typischer Andalusischer Kartoffelsalat m. Mayonaise u. Thunfisch*)
- E05 Papas Alioli (*Kartoffeln m. hausgem. Alioli-Mayonese*)
- E06 Chicharron (*Grieben*) v. Thunfisch
- E07 Garnelen mit Knoblauch u. Amontillado Sherry angebraten
- E08 Papas Arrugá, Pellkartoffeln mit scharfer Mojón Tunke (*Canarische Spezialität*)
- E09 Espeto Sardinien (*am Spiess aufgereichte Sardinien über Holzfeuer gebraten*) ca. 280g
- E10 Angebratene Bandnudeln mit Knoblauch, Tintenfischeiern und Calamari Tinte
- E11 Salmorejo (*gekühlte Tomaten-Creme, Andalusische Spezialität*)
- E12 Gaspacho (*kalte Tomaten-Suppe, And. Spezialität*)

Salate

- E11 Tomaten Salat
- E12 Gemischter Salat (*Tomate, grüner Salat u. Zwiebeln*)
- E13 Cesar Salat mit knusprigem Hähnchen
- E14 Capresischer Salat mit Bufala-Käse
- E15 Algen Salat (*Krake, Garnelen, Salat- Gurke*)
- E16 Warmer Salat mit Ziegenkäse (*Feldsalat, Rucola, Apfel, Nüsse u. konfitierter Tomate*)
- E17 Griechischer Salat
(*Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Feta-Käse, Oregano, Basilikum und Rucola*)
- E18 Salat mit Früchten und Riesengarnelen mit Zitrus-Vinaigrette
- E19 Gourmet- Artischocken gebraten m. Schinken Textur

Iberische Vorspeisen

- I01 Iberischer Bellota-Schinken
- I02 Payoya- Ziegen Hartkäse

Meeresfrüchte

- M01 Riesengarnelen (*gekocht, gegrillt, gesalzen*)
- M02 Weisse Garnelen (*gekocht oder gegrillt*)
- M03 Kronenhummer
- M04 Gekochte Cañailas -Meeres-Schnecken
- M05 Muergo oder Navajas (*Schwertmuscheln*) gegrillt
- M06 Venusmuscheln oder Tellmuscheln à la Marinera
- M07 Galizische Miesmuscheln (*gedämpft*)
- M08 Spanischer Hummer (*gebraten, gegrillt*)
- M09 Languste
- M10 Gekochte Bocas de la Isla
- M11 Carabinero Garnelen oder "Brillante"

Reisspezialitäten



DATUM: JULI 17

- A01 Spanischer Hummer
- A02 Carabinero oder Brillantes
- A03 Marinero (Garnelen, Miesmuscheln, Fisch)

Hausgemachte Eintöpfe

- G01 Paella
- G02 Eintopfspezialität des Hauses

Rührei und sautierte Pfannengerichte

- R01 Bauernomelette m. Kartoffeln, Chorizo, Paprika und Zwiebeln und "Presa Iberica"
(Schulterstück v. iberischen Schwein)
- R02 Konfitierte Kabeljau-Streifchen in Zwiebel-Fond mit "Strohkartoffeln" und 2 Eiern
- R03 Mit Schinken angebratene grüne, dicke Bohnen
- R04 Angebratene Tagarninas (typ. Distel-Gemüse der Region)

Fleischgerichte

- C01 Entrecote vom Rind (ca. 300g)
- C02 Rinderfilet (ca. 200g)
- C03 Filet vom iberischen "Bellota"- Schwein (von Eichen ernährt)
- C04 Schulterstück v. iberischen Schwein
- C05 Filet-Spiess v. iberischen Schwein
- C06 Lendenstück v. Schwein mit Kartoffeln
- C07 Gebratenes Hähnchen mit Kartoffeln
- C08 Hausgemachter Hamburger (ca. 200g)
- C09 Halbes gegrilltes Hähnchen (m. Kartoffeln od. Salat)
- C10 Knuspriger Hähnchenburger m. Pommes
- C11 Rindersteak vom altem (ausgereiften Rind)

Frittiertes Fisch

- F01 Hausgem. Kroquetten
- F02 Krabbenpuffer
- F03 Ortiguillas (Anemonen)
- F04 Calamari (Tintenfisch)
- F05 Chocos (Tintenfisch)
- F06 Cazón en adobo (Marinierter Hundshai)
- F07 Pavía de Merluza/Seehecht im Teigmantel (trad. Gericht aus Cadíz)
- F08 Boquerones (Sardellen)
- F09 Salmonetes (Meerbarben)
- F10 Acedías (kl. Meeresschollen)
- F11 Fischteller (Auswahl versch. Fischarten d. Region)



DATUM: JULI 17

Gegrillter Fisch

- P01 Dorada (Dorade/Goldbrasse)
- P02 Robalo (Meeräsche, Snook) od. Lubina (Seebrasse)
- P03 Pargo (Meerbrasse)
- P04 Lenguado (Seezunge)
- P05 Corvina o Pardilleja (Seebarsch od. Pardilleja- Brasse aus Huelva)
- P06 Urta (Zahnbrasse)
- P07 Salmonete (Meerbarbe)
- P08 Bailas (kl. Meerbrassenart aus Huelva)
- P09 Filet vom Schwertfisch, Almadraba Thunfisch, Heringshai

Nachtisch & Frische Früchte

- Ananas
- Erdbeeren m. Sahne od. Schokolade
- Melone
- Wassermelone
- Hausgemachte Desserts
- Flan de Huevo (Eierpudding , Span. Dessert-Spezialität)
- Milchreis
- Vanillepudding m. Keks (Klassischer Span. Nachtisch)
- Tocino de cielo (Eier-Caramel Pudding-Spezialität)

TORTEN

(FRAGEN SIE UNSER SERVICE-PERSONAL)