

SALATE

1. ENSALADA DE QUESO DE CABRA - Salat, Ziegenkäse und knusprige Zwiebel	7,50€
2. ENSALADA DE QUESOS - Salat, Blaukäse, Cheddar, Gouda und Walnüsse	8,00€
3. ENSALADA CÉSAR - Salat, Hähnchenbrust, Parmesankäse, Croutons und Cesarsoße	8,50€
4. TOMATE ALIÑADO - Kumatotomaten mit gekochtem Ei, Olivenöl und Oregano	8,00€
5. ENSALADA RÍAS ALTAS - Salat, weiße Spargel, Garnelen, Zwiebel und Gurke	9,00€
6. Salmorejo (sämige kalte Gemüsesuppe) mit Serrano-Schinken und gekochtem Ei	6,00€
7. Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe) Saisonal	5,00€

SUPPEN (SAISONAL)

8. Kastillische Suppe (Mit Eier, Knoblauch und Schinken)	6,00€
9. Kraftbrühe	7,00€
10. Fischsuppe	9,00€
11. Zucchini Creme	7,00€
12. Suppe nach galizischer Art	7,00€

VORSPEISEN

13. Rührei mit Garnelen	8,50€
14. Rührei mit Blutwurst	7,00€
15. Rührei mit Kabeljau	7,50€
16. Angeschlagene Spiegeleier mit Kartoffeln und Serrano-Schinken	9,00€
17. Kabeljau-Krokette (Einheit)	1,50€
18. Serrano-Schinken Krokette (Einheit)	1,50€
19. Hähnchenkrokette (Einheit)	1,50€
20. Piquillopaprika mit Kabeljau gefüllt	10,00€
21. Iberische Wurstwaren-Platte	18,00€
22. Spanisches Omelett	8,00€
23. Sautierte Kartoffel	8,00€

REIS UND PASTA

24. Gemischte Paella* (Preis für 2 Personen)	20,00€
25. Meeresfrüchtspaella* (Preis für 2 Personen)	25,00€
26. Schwarzreis (Preis für 2 Personen)	20,00€

*Alle werden im Moment vorbereitet. Vorbereitungszeit ist ungefähr 30 Minuten.

27. Hähnchen- und Pilzenrisotto	8,50€
28. Spaguetti Bolognesa	8,50€
29. Tagliatelle mit Carbonarasoße	8,50€
30. Hausgemachte Lasagna	10,00€

FRITTIERTE GERICHTE

31. Frittierter Tintenfisch	9,00€
32. Mariniertes Hähnchen	9,00€
33. Marinierter Hundhai	9,00€
34. Frittierte Anchovis mit Zitrone	10,00€
35. Frittierter kleiner Tintenfisch	10,00€
36. Frittierter Weißfisch (ähnlich zu Kabeljau)	10,00€
38. Frittierte Aubergine mit Melasse	10,00€

MEERESFRÜCHTE

38. Muschel marinière	14,00€
39. Gedämpfte Kammuscheln	9,50€
40. Kammuscheln mit Vinaigrette	10,00€
41. Pilgermuschel (Einheit)	5,50€
42. Angebratene Schwertmuschel (14-16 Einheiten)	13,50€
43. Tintenfisch nach galizischer Art	14,00€
44. Tintenfisch mit Knoblauchsoße	14,00€
45. Angebratener Tintenfisch	16,50€
46. Angebratene Garnelen (14-16 Einheiten)	12,50€
47. Garnelen mit Knoblauchsoße	12,00€
48. Gebackene Riesengarnelen	13,50€
49. Angebratene rote Riesengarnele	13,00€
50. Hummer	15,00€
51. Meeresfrüchte vom Grill (Preis für 2 Personen)	60,00€

FISCH

52. Angebratener Tintenfisch mit Salat	13,50€
53. Angebratener kleiner Tintenfisch mit Gemüse	11,00€
54. Gebackener Kabeljau mit sautierten Kartoffeln	15,50€
55. Kabeljau mit Knoblauchsoße mit Garnierung von Gemüse und Kartoffel	18,00€

56. Seehecht mit Grünsoße	15,50€
57. Seehecht auf galizische Art	16,00€
58. Meeresfrüchtenkasserole (2 Personen, ungefähr 30 Minuten)	35,00€

FLEISCHGERICHTE

59. Ochsenchwanz mit Pommes	16,50€
60. Lammkoteletts mit Pommes	18,00€
61. Rinderlende mit gebakener Kartoffel und Gemüse	16,00€
62. Rindersteak mit Pommes	10,00€
63. Rinder T-bone steak	19,50€
64. Kinnbäckle	15,00€

SCHWEINEFLEISCH

65. Kaldaunen	10,00€
66. Vorderschinken	11,00€
67. Schweinshaxe mit Pommes	14,00€
68. Iberischer Schweinenackensteak vom Schulterblatt mit gerösteten Paprika und Pommes	15,50€
69. Schweinelende mit gebackener Kartoffel	13,50€
70. Schweinelende mit Roquefort-, Strogonoff- oder Pfeffersoße	14,00€
71. Schweinelende mit Knoblauchsoße und Pommes	11,50€
72. Assortment von iberischem Fleisch (Für 2 Personen)	35,00€

DESSERTS

73. Hausgemachter Milchreis	4,50€
74. Art Cremespeise	4,50€
75. Santiagotorte	5,00€
76. Omas Kuchen mit Schokolade und Kekse	4,50€
77. Hausgemachter Kaffee-Karamellpudding	4,50€
78. Pionono (Einheit)	1,70€
79. Eis aus Trestercreme	5,00€
80. Pfannkuchen mit Sahne und Schokolade	4,50€

WEINE

AUS GALIZIEN

Ribeiro Blanco (1 L.)	10,00€
Marqués de Vizhoja	12,00€

Marqués de Vizhoja (375 ml.)	6,00€
Torre la Moreira	14,50€
Señor da Folla Verde	19,00€
Mar de Frades	19,00€
Rioja Weine	
Puerta Vieja (Crianza)	13,00€
Rioja Bordón (Crianza)	14,00€
Marqués de Cáceres	16,00€
Ramón Bilbao (Crianza)	16,00€
Marqués de Riscal (Reserva)	22,00€
Marqués de Riscal (Reserva) (375 ml.)	15,00€
Ramón Bilbao (Reserva)	22,00€
Ramón Bilbao Limitierte Auflage	38,50€
Weine Ribera del Duero	
Monasterio de San Miguel (Eiche)	13,00€
Semele (Crianza)	17,00€
Valparaiso (Crianza)	18,50€
Viña Mayor (Reserva)	26,00€
WEINE AUS GRANADA	
Señorio de Nevada	18,00€
Anchurón (Crianza)	17,00€
RUEDA UND ROSÉ	
Goleta (Rueda)	13,00€
Mocén (Rueda)	16,00€
Yllera cinco.5 (Frizzante)	15,00€
Gran Feudo (Rosé)	13,00€