

## TAPAS

Euros

1. Romana (paniert) Tintenfischringe.....	7.40
2. Chipirones (Kleiner Tintenfisch).....	7.40
3. Tintenfisch (Krake) auf Galiezische Art.....	13.70
4. Venusmuscheln nach Art des Hauses.....	8.90
5. HackfleischklöBchen.....	6.90
6. Sepia (Tintenfisch mit KnoblauchsoBe).....	7.70
7. Iberisch Schinken.....	12.70
8. Esgarrat (Gebackener Roter und Grüner Paprika mit Aubergine).....	5.80
9. Schinkenkroketten (6 unid.).....	5.50
10. Schnecken in SoBe.....	7.50
11. Cocas Jávea (Paprika oder Zwiebeln) unidad .....	1.80

## VORSPEISEN

12. Gratinierten Porreen mit Kabeljau.....	6.90
13. Cremesuppe von Zucchini mit Iberico Schinken.....	6.90
14. Spezial Salat .....	6.90
15. Salat von Ziegenkäse und Tomatenmarmelade mit Albahake.....	6.90
16. Meeresfrüchtesuppe.....	7.50
17. Krabben in Knoblauch.....	7.95
18. Tintenfischringe gefüllt mit Iberico Schinken und Boletus Pilze.....	7.75
19. Fleischspiess.....	6.50
20. Gemüse Platte (je Jahreszeit).....	7.20
21. Lasagne mit Auberginen-Langusten-Füllung.....	7.90
22. Carpaccio von Ochsenfleisch mit Vinaigrette und Manchego.....	9.85
23. Millefeuilles von Foie mit Apfel und Ziegenkäse.....	11.15
24. Paprika gefüllt mit Rinderfilet "Piquillo".....	6.90
25. Jakobsmuschel gebraten mit Boletus Creme und Iberisch.....	11.95

## REISGERICH

26. Paella Spezial.....	11.60
27. Paella Valenzia (Mit Hühner fleisch).....	10.85
28. Paella mit Schweinsrippchen und Bohnen.....	11.30
29. Meeresfrüchter Paella (Reisgericht mit Fisch und Meeresfrüchter).....	11.40
30. Paella von kabeljau und Blumenkohl.....	11.95
31. Paella mit Tintenfisch, Artischocke und Krevetlen.....	11.90
32. Paella nur Gemüse.....	10.00
33. Reis mit Meeresfrüchten ( a banda).....	10.50
34. Schwarzer Reis.....	10.50
35. Reis Senyoret (Mit geschälten Krevetten).....	12.50
36. Reis Ofen (45 min.).....	12.80
37. Fideua (Nudel) mit Champignons.....	12.00
38. Fideuà.....	11.00

Min 2 pers.

Max 2 reis for table

Mwst. EINGESCHLOSSEN

## **SAFTIGER REIS**

Euros

39. Reis mit Gemüse, Kanichen und Schnecken.....	12.20
40. Reis mit Tintenfisch, Artischocke und Krevetten.....	11.90
41. Reis mit Seeteufel.....	12.75
42. Reis mit Riesengarnelen und Venusmuscheln .....	12.75

Min 2pers.

Max 2 ries for table

## **FISHGERICHTE**

43. Goldbarsch im Backofen gebraten.....	14.85
44. Kabeljau mit Pilze und Cava sauce .....	14.85
45. Steinbutt .....	15.90
46. Seebarschfilet gefüllt mit Garnelen und Pilzen.....	15.60

## **FLEISCHGERICHTE**

47. Kalbfleisch-Filet mit Foiesauce und Pilze.....	20.80
48. Milchlammkotelettes.....	16.60
49. Rumpsteak gegrillt .....	15.90
50. Schweinewange Iberisch im eigenen Saft.....	14.70
51. Lamm im Backofen gebraten.....	13.70
52. T-bone Steak Avila.....	21.00
53. Entenbrust in Mango-Sauce .....	15.30
54. Hirschrücken mit Apfelmus und in Rotwein gekochten Birnen.....	17.80

*Unsere saucen: Pfeffer-Mostaza-Roquefort*

## **MENU FUR KINDER**

55. Spaghetti boloñesa .....	7.95
------------------------------	------

56. Geflügel-Hamburger mit Kartoffeln pommes frites (Tellergericht).....	6.40
57. Nuggets.....	6.40
58. Pizza (margarita o prosciutto).....	8.35

*Mwst. EINGESCHLOSSEN*