



RESTAURANTE
TRENCALL

Menu

VORSPEISEN

1. Tintenfischringe a la romana (paniert)
2. Chipirones (Kleiner tintenfisch)
3. Tintenfisch (Krake) auf Galiezische art
4. Venusmuschel nach art des Hauses
5. Die Porreen gratinierten mit Kabeljau
6. Hackfleischklobchen
7. Cremesuppe von Zucchini mit Iberisch
8. Spezial Salat
9. Salat von Ziegenkase und Tomaten Marmelade mit Albahake
10. Meeresfruchtesuppe
11. Krabben in Knoblauch
12. Tintenfischringe gefüllte mit Iberic und Boletus Pilze
13. Sepia (Tintenfisch mit Knoblauch sauce)
14. Fleischspiess
15. Gemuse platte (je jahreszeit)
16. Lasagne mit Auberginen-Langusten-füllung
17. Carpaccio von Ochsenfleisch mit Vinaigrette und Manchego
18. Millefeuilles von Foie mit Apfelel und Ziegenkase
19. Mit rinden Fillet gefüllte Paprika "Piquillo"
20. Arichocken mit Krevetten und Creme von Meeresfruchte
21. Iakobsmuschel Gebackener mit Boletus Creme und Iberisch
22. Iberisch Shinken
23. Esgarrat (Gebackener roter und grüner Paprika mit Aurbergine)

REISGERICH

24. Fideua (Nudel) mit Champignons
25. Fideuà
26. Paella spezial
27. Reis mit Meeresfruchten (a banda)
28. Paella nur Gemüse
29. Schwarzer Reis
30. Gemüse-fisch-Reiseintopf
31. Paella von kabeljau und Blumenkohl
32. Gemüse reis und rosmarin fleisch
33. Reis in Ofen (45 min.)
34. Paella mit Schweinsrippchen und Bohnen

Min 2 pers.

Max 2 reis for table

SAFTIGER REIS

35. Reis mit Gemüse, Kanichen und Schnecken
36. Reis mit Tintenfisch, Artischocke und Krevetlen
37. Reis mit Lisen und Schweinsrippehen
38. Ries mit Tintenfisch (Krake)
39. Ries mit Seeteufel
40. Reis mit Riesengarnelen und Venusmuscheln

Min 2pers.

Max 2 ries for table

FISHGERICHTE

41. Goldbarsch in Backofen gebraten
42. Kabeljau mit Pilze und Cavasauce
43. Seeteufel nach art des Hauses
44. Steinbutt
45. Seebarschfilet gefüllt mit Garnelen und Pilzen

FLEISCHGERICHTE

46. Kalbfleisch-Filet mit Foie sauce und Pilze
47. Milchlammkotelettes
48. Rumpsteak gegrillt
49. Wange Filet von Schweine Iberisch mit seine Saft
50. Lamm in backofen gebraten
51. T-bone steak von Ávila
52. Entenbrust in Mango-Sauce
53. Hirschrucken mit Apfelmus und in rotwein gokechten Birnen

Unsere saucen: Pfeffer-Mostaza-Roquefort

MENU FURKINDER

54. Spaghetti boloñesa
55. Geflüge-Hamburger mit kartoffeln pommes frites (Tellergericht)
56. Nuggets
57. Pizza (margarita o prosciutto)