



TAPAS

1. *Romana (paniert) Tintenfischringe*
2. *Chipirones (Kleiner Tintenfisch)*
3. *Tintenfisch (Krake) auf Galiezische Art*
4. *Venusmuscheln nach Art des Hauses*
5. *Hackfleischklößchen*
6. *Sepia (Tintenfisch mit Knoblauchsoße)*
7. *Iberisch Shinken*
8. *Esgarrat (Gebäckener Roter und Grüner Paprika mit Aubergine)*
9. *Schinkenkröketten (6 unid.)*
10. *Cocas Jávea (Paprika oder Zwiebeln) unidad*

VORSPEISEN

11. *Cremesuppe von Zucchini mit Iberico Schinken*
12. *Spezial Salat*
13. *Salat von Ziegenkäse und Tomatenmarmelade mit Albahake*
14. *Krabben in Knoblauch*
15. *Tintenfischringe gefüllt mit Iberico Schinken und Boletus Pilze*
16. *Sirloin-Spiesse*
17. *Gemüse Platte (je Jahreszeit)*
18. *Carpaccio von Ochsenfleisch mit Vinaigrette und Manchego*

REISGERICH

19. *Paella Spezial*
20. *Paella Valenzia (Mit Hühnerfleisch)*
21. *Paella mit Hühnchen und Bohnen*
22. *Meeresfrüchter Paella (Reisgericht mit Fisch und Meeresfrüchter)*
23. *Paella von Kabeljau und Blumenkohl*
24. *Paella mit Tintenfisch, Artischocke und Krevetten*
25. *Paella nur Gemüse*
26. *Reis mit Meeresfrüchten (a banda)*
27. *Reis Senyoret (Mit geschälten Krevetten)*
28. *Reis Ofen (45 min.)*
29. *Fideua (Nudel) mit Champignons*
30. *Fideuà*

Min 2 pers.

Max 2 reis for table

SAFTIGER REIS

- 31. Reis mit Gemüse, Kanichen und Schnecken
- 32. Reis mit Tintenfisch, Artischocke und Krevetten
- 33. Reis mit Riesengarnelen und Venusmuscheln
- 34. Reis mit Tintenfisch und artischocken und Knoblauch

Min 2pers.

Max 2 ries for table

FISHGERICHTE

- 35. Goldbarsch im Backofen gebraten
- 36. Kabeljau mit Pilze und Cava sauce

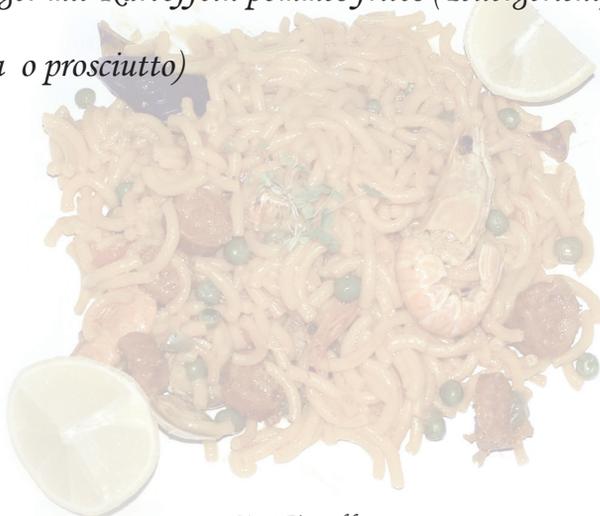
FLEISCHGERICHTE

- 37. Rumpsteak gegrillt
- 38. Schweinewange Iberisch im eigenen Saft
- 39. Lamm im Backofen gebraten
- 40. T-bone Steak Avila
- 41. Entenbrust in Mango-Sauce

Unsere saucen: Pfeffer-Mostaza-Roquefort

MENU FUR KINDER

- 42. Spaghetti boloñesa
- 43. Geflügel-Hamburger mit Kartoffeln pommes frites (Tellergericht)
- 44. Nuggets
- 45. Pizza (margarita o prosciutto)



POSTRES DE LA CASA

Crema catalana

Tiramisú

Bombón de chocolate con salsa de vainilla
Hot chocolate pudding whit vanilla cream
Fondant a chocolat avec sauce de vanille
Gefüllter schockolade kuchen mit vanille-sauce

Tarta de manzana con helado de vainilla.
Apple cake with vanilla ice cream
Tarte aux pommes avec crème glacée à la vanille
Apfelkuchen mit Vanilleeis

Piña natural caramelizada con helado y natilla de naranja
Fresh Pineapple Caramel with ice cream and orange-creme
Natural Ananas Caramélisé avec Glacé et orange-creme
Natur Ananas Karamellisiert mit Eis und Orange-Crème

Brocheta de fresas con chocolate y vainilla (en temporada)
Strawberry brochette with chocolate and vanilla sauce
Brochette de fraises au chocolat et à la vanille
Erdbeer – spiess mit schockolade und vanillie-sauce

Leche Frita con Canela
Fried Milk whit Cinnamon
Lait Frite avec Canelle
Milchschnitten mit Zimt

Helado de vainilla
Vanilla ice.cream
Glace du vainille
Eis und vanilla

Helado de turrón con chocolate caliente
Nougat ice- cream with hot chocolate
Glace du touron avec chaud chocolat
Eis von nougat mit warm schockolade

