

ALBORES

Viele unserer Gerichte können ohne die angegebenen Allergene zubereitet werden. Wenn Sie allergisch sind, besprechen Sie dies mit unseren Mitarbeitern und Sie können das Gericht ohne Allergene zubereiten. Zusätzlich zu den angegebenen Allergenen enthalten alle unsere Gerichte Gluten-, Senf- und Eiersaucen als Beilage. Wenn Sie gegen diese Produkte allergisch sind, informieren Sie unsere Mitarbeiter.



KALTE VORSPEISEN

	VORSPEISE	1/2
Ensaladilla (Kartoffelsalat mit, Karotten, Majonaise und Ei und Thunfisch)	3€	5.60€
Kartoffeln angemacht mit Zwiebeln, Petersilie und Thunfisch	3€	5.60€
Gewürzte Seehechtrogen	3.20€	6€
Meeresfrüchtesalat	3.30€	6.20€
Kalbsleber mit zarter Zwiebeln und Petersilie	3€	5.60€
Gewürzte Pfefferschoten mit Thunfisch in einer Hausmarinade	5.50€	9.50€
Pastete vom roten Drachenkopf	3.30€	6.40€
Pastete mit Seeanemonen, Endiviensauce und einem Hauch von Safran	4€	7.50€

BROTE

Ziegenkäse auf Toast mit aromatisierten Zwiebeln, Nüssen und Honig	3€
Räucherlachs	3€
Spanischer Schinken aus Eichelmästung	4.50€
Frische Gänseleber vom Grill an frischer Feige mit Schmand Pedro Ximénez Sherry-Soße	6€
Brot mit Tomaten, Olivenöl und Salz	4€

AUFSCHNITT

	20g	60g	100g
Schinken aus Eichelmast 100% Ibérico 5J Sanchez Romero Carvajal mit Tomatenbrot	5.40€	15€	23€
Manchego Schafskäse 100%	3.50€	10€	16€
Ziegenkäse (Payoyo) Sierra de Cádiz	4€	11€	17€
Gepresste Schweinelende aus Eichelmast 100% Ibérico 5J Sanchez Romero Carvajal	3.80€	11€	18€
Iberische Chorizo (Paprikawurst)	3.20€	7.30€	14€
Iberische Hartwurst	3.20€	7.30€	14€
Iberisches Sortiment			18€

ZUM TEILEN

	VORSPEISE	1/2	PORTION
Karamalisierte Entenleber mit einer Feigenmarmelade	8€	15€	
Geflügelkroketten	3.50€	6.50€	10€
Garnelenkroketten, Spinat und Pistazien	3.50€	6.80€	10€
Gorgonzola mit Membrillocreme (Quitte) und Kräuterbrot	7€		
Tintenfisch auf galizische Art	10.50€		16€
Tintenfisch in Tempura mit Salzkartoffeln und cremiger Knoblauchsauce	11€		17€
Krake gegrillt mit gestampfter Kartoffel und Aioli von schwarzem Knoblauch			17€
Garnelen mit Knoblauch			14€
Muscheln nach Seemannsart oder sautiert mit Sherry-Essig			16€
Windbeutel mit Garnelen und Petersilie Muselina (Soße oder Füllung mit geschlagener Sahne als Basis)	7€	11€	
Kabeljau mit Tomatenmarmelade und Sauce	7.50€		13€
Gepökelte Sardinen mit Thunfisch	3.60€		
Getrockneter Thunfisch aus einer Thunfischerei	4€	12€	18€

AUS DEM GARTEN

Salmorejo (Traditionelle Kalte Tomatensuppe mit brot Knoblauch Olivenöl und Essig) mit iberischem schinken und hartgekochtem ei garnieren	5.50€
Gazpacho (kalte tomatensuppe mit Knoblauch Olivenöl und essig, gurken und zwiebel) mit seiner beilage	3.50€
Gemischter salat (tomaten, weisser spargelherzen von palmen salat oliven, hart gekochte ei und makrel)	7.50€
Gewürzte Tomaten	5€
Gemüsegrillplatte	10€
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und iberischem Schinken mit einer Basilikumsauce (bei der Gennovese)	12€
Salat mit Räucherlachs, Avocado-Tempura und Honig-Senf-Vinaigrette	13€
Tropischer salat mit avocado, garnelen und cocktailsauce	15€
Cesar salat mit knusprigem huhn	13€

GEFLÜGEL

Kartoffeln zusammengedrückt mit frischer Entenleber und Apfel	13€
Omelett mit Seeanemonen und Avocado	13€
Kartoffeln und Schinken zusammengedrückt	10.50€
Kartoffeln und Spiegelei mit Schinken	7.50€

ROHES UND MARINIERTES

	1/2	PORTION
Tataki vom roten Thunfisch mit Wokgemüse		17€
Hausgemacht Marinieren roter Thunfisch mit asiatischer Sauce, "Papas arrugas" (Kartoffeln mit Pelle gekocht und gebacken) und Bio-Hühnerrei		17€
Ceviche vom Adlerfisch (roher Fisch, mariniert) mit Paprika, Zwiebeln, Avocado und Glasal	10€	16€
Garnelentartar	10.50€	17€
Tartar vom lokalen Blauflossen-Thunfisch	10.50€	17€
Steak Tatar vom argentinischen Rinderrücken	10.50€	17€

ANDALUSISCHE FRITUR

	150g.	250g.
Verschiedene Fritur per Person 250 gr Fisch		12€
Seebarbe, Sepia...	7.5€	12€
Puntillitas (kleine Sepia)	12€	18€
Frittierte oder gegrillte Sepia	11€	17€
Frittierte Seeanemonen auf Tomatencarpaccio und Sojamayonnaise		14€
Frittierte Garnelen (Stück)		1.80€

MEERESFRÜCHTE

	150g.	250g.
Gekochte oder gegrillte Garnelen aus Huelva	15€	23€
Gekochte oder gegrillte Riesengarnelen aus Sanlúcar	13€	20€

FISCH

	1/2	PORTION
Gegrillter Thunfischbauch mit einer cremigen Sojasauce und Tomatenmarmelade	13€	22€
Galizischer seehecht mit gerösteten tomaten mit kräutern und spargel	12€	20€
Supreme vom Adlerfisch gegrillt mit Garnelen-Creme	12€	19€
Kabeljaufilet gratin mit Knoblauch sauce und birnen, Roteña sauce	12€	18€
Frische Fische aus der Bucht von Cádiz, gegrillt oder mit Olivenöl im Ofen gegart		40€/Kg
Borriquete, Corvina		45€/Kg
Schnapper, Seebarsch, urta, Do see teufel, Meeräsche		

Fragen Sie nach fangfrischem Fisch

Aller Fisch aus der Bucht von Cádiz kann gegrillt oder gegart in Olivenöl mit Gemüsebeilage serviert werden

ARROZ

	1/2PORTION	PORTION
Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Garnelen		12€
Geschwenkter Reis mit Gemüse und Garnelen auf asiatische Art	8€	11€
Gorgonzolakäse-Risotto mit Nüssen		11€
Reis mit Steinpilzen und Gänseleberpastete		14€
Gemischte Paella (2pax)		24€
Cremiger Reis mit roten Riesengarnelen (2pax)		30€

RINDERFLEISCH VOM GRILL

	VORSPEISE	1/2	PORTION
Argentinisches Rinder-Filetsteak	6.50€	13€	21€
Kalbslende "retinto" (schwarzbraun)			19.50€
Gegrilltes iberisches Fleisch		9€	16€
Iberisches Filetsteak		8.50€	15€
Gegrillte Lammkoteletts			18€
Hamburger aus "Retinto"-Rindfleisch (lokale Rinderrasse) mit Käse, Speck, Tomate, gebratener Zwiebel und Rucola			11€
Gekochte Hackfleischklößchen in Sauce mit Kartoffeln		8€	12€
Ochsenchwanz in Rotwein geschmort	11.50€		16.50€
Iberisches Schweinebackenfett auf aOloroso Sherry mit Kürbispüree	9€		13€

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

	1/2	PORTION
Involtni Iberisches Filetsteak mit Manchegokäse-Füllung und Oloroso (süßer Sherry) Sauce	9€	15€
Argentinisches Rinder-Filetsteak vom Grill, Tournedos mit Gänseleber und süßem Pedro Ximénez-Sherry	14€	23€
Fleischfilets mit lauwarmem Salmorejo und iberischem Schinken	9€	17€
Saucen zur Ergänzung Ihrer Mahlzeit: PX Sweet Sherry Juice, Rotwein		1€
Mayonnaise, Aioli, Ketchup...		0.80€
Brot und Plektern		1€ person

