

VORSPEISEN

Miesmuscheln 18

Gegart in Zwiebeln, Ingwer, Cherry-Tomaten und Basilikum.



„Jamón ibérico“ aus der Region Extremadura 25

70 Gramm luftgetrockneter und handgeschnittener iberischer Rohschinken, serviert mit „Picos“ Brot. *(auch glutenfrei möglich)*



Tintenfischringe 19

in Pankobrot gebackener Mittelmeer-Tintenfisch dazu zarte Orangen-Mandel-„Alioli“ Sofse. *(auch glutenfrei möglich)*



Krokette 14

Mit einer Füllung aus gedünstetem Oktopus und iberischem Schinken, dazu „pimentón de la Vera Sofse“.



Ceviche 17

aus Wolfsbarsch mit Avocado-„Tigermilch“, getrockneten und geräucherten Tomaten, Kokosnuss und „Kizame“-Wasabi-Sauce.



Tartar vom Tagesfisch 16

mariniert mit Knoblauchöl, Salz und Pfeffer, serviert mit eine Emulsion aus Blumenkohl, dazu Tomate, Sellerie und Frühlingszwiebel-würfeln.



SALATE

Grünkohl und Algen 16

Grünkohl Salat mit Algen, gerösteten Sonnenblumenkernen, gereiftem Käse aus Menorca und Dressing aus getrockneten Tomaten. *auch vegan möglich*



PAELLAS

mindestens 2 Personen. Reissorten pro Reservierung. Maximal zwei verschiedene Arten pro Reservierung.

„Del Señorito“ 22

Die schalenfreie Version des Meeresfrüchte-Klassikers. Tintenfisch, Shrimps und Miesmuscheln.



Tintenfisch und rote Garnelen 25

Tintenfisch in Zwiebel „Sauté“, Miesmuscheln, alles in Meeresfrüchte-Brühe gegart.



Huhn und Kaninchen 19

Traditionelles valencianisches Rezept mit Rosmarie, grüne und weiße Bohnen.

Mallorquinisches Gemüse 18

Gebratenes traditionelles Gemüse, gerösteter Kohl und „Romesco“-Sauce.



Oktopus und Krabbe 24

saftiger Reis serviert im Tontopf mit „Ramallet-Tomaten“, jungem Knoblauch und einem Hauch spanischer Chilischote.



Schwarzer Reis 24

Tintenfisch in seiner eigenen Tinte, Garnelenschwänze, grüner Spargel und sautierter Baby-Tintenfisch. Serviert mit Safran-Aioli.



Kaisergarnelen „Fideuá“ 23

Eine Nudel-Paella, Fleischstückchen vom iberischen Schweinekinn und Kaisergarnelen, alles in einem Fond aus Tintenfischtinte gegart.



VOM LAND

Rippchen 20H. 24

20-Stunden niedertemperaturgegartes Gustostück vom Durog- Schwein, mit unserer Barbecue-Sauce glasiert, serviert mit Ananassalat und „Pico de Gallo“ (Tomaten, Zwiebel und Koriander Dressing).



Hamburger „La Ponde“ 18

200 g Rindfleisch mit halbgereifter Käse, karamellisierten Zwiebeln und Essiggurken, dazu unsere frittierten Pommes.



„Pollo picón“ 20

Gegrillter Freiland-Hühnerschenkel glasiert mit Chili und würziger Tamarindensauce. Serviert mit gerösteten Paprika da zu Koriander „Alioli“ Sauce.



VOM MEER

Sankt Peterfisch 21

mariniert mit gerösteten Mandeln und Schnittlauch, dazu eine Creme aus gegrilltem Lauch und dazu sautierter Spinat mit Tomaten, Rosinen und Pinienkernen.



Goldbrasse 23

dazu Kartoffelsalat mit Vinaigrette aus gegrillten Chilischoten, mit Nori-Krümeln und frischem Fenchel.



NACHTISCH

„Gató“ 9

Pistazienbiskuit mit Rosmariecreme, mallorquinischer „Palo“ Likörreduktion dazu Meringue-Milcheis.



Speiseeis (2 Kugeln) 7

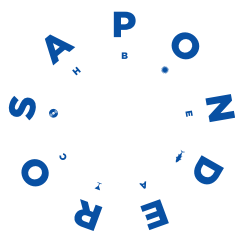
Schokolade

Sahneis mit Karamell

Pistazien

Sorbets (2 Kugeln) 7

Mandarin
Zitrone und Basilikum
Baumgereifte Mango



Gluten



Ei



Soja



Schalentiere



Sellerie



Nüsse



Fisch



Milchprodukte



Erdnuss



Lupinen



Sesam



Krustentiere



Sulfite



Senf



Scharf

Die servierten rohen, halbrohen, marinierten und eingelegten Fisch- und Meeresfrüchteprodukte wurden gemäß RD 1420/2006 bei -20° C eingefroren.