

## *Pescados y Mariscos*

### *Fisch und Meeresspezialitäten*

79.	<i>Calamares a la Romana</i> .....	14.90
	Tintenfischringe frittiert mit Ali-Oli, serviert mit gemischtem Salat.	
80.	<i>Sepia a la plancha</i> .....	15.90
	Kleine Tintenfischtuben gegrillt mit Knoblauchpetersilie und Ali-Oli	
81.	<i>Calamares a la plancha</i> .....	15.90
	Tintenfischtube natur gegrillt mit Ali-Oli	
84.	<i>Filetes de Lenguado al "Natural"</i> .....	15.90
	Seezungenfilet auf Spinat	
85.	<i>Filetes de Lenguado al "Vino blanco"</i> .....	15.90
	Seezungenfilet in Weißweinsauce	
86.	<i>Salmon a la plancha</i> .....	17.90
	Lachsfilet gegrillt mit Ali-Oli	
87.	<i>Salmon al Cava</i> .....	18.90
	Lachsfilet in Champagnersauce	
88.	<i>Emperador a la plancha</i> .....	19.90
	Frischer Schwertfischsteak gegrillt mit Knoblauch und Ali-Oli	
89.	<i>Bacalao fresco a la Mostaza Antigua</i> .....	19.90
	Kabeljaufilet mit Krabben und Spinat in Dijon Sauce	
90.	<i>Gamberones Ali-Oli</i> .....	22.90
	5 Riesengarnelen gegrillt mit Knoblauch und Ali-Oli	
91.	<i>Rape a la plancha</i> .....	23.90
	Seeteufelmedaillons gegrillt mit Knoblauch und Ali-Oli	
92.	<i>Gamberones al Wodka</i> .....	23.90
	5 Riesengarnelen in Wodkasauce mit Spinat und Krabben	
95.	<i>Parrillada de Marisco</i> .....	58.00
	Gegrillte Fischplatte für zwei Personen, alles andere überlassen Sie unserem Chefkoch	

*Zu diesen Gerichten, wenn nicht anders beschrieben, servieren wir*

*Ihnen Petersilienkartoffeln und frisches Gemüse der Saison*

Weitere Tagesfischgerichte finden Sie auf unserer Tafel oder werden

Ihnen von unserer Bedienung empfohlen

***Alle Preise in Euro inklusive Beilagen und Mehrwertsteuer***