

Pescados y Mariscos

Fisch und Meeresspezialitäten

79.	<i>Calamares a la Romana</i>	12.90
	Tintenfischringe frittiert mit Ali-Oli, serviert mit gemischtem Salat.	
80.	<i>Sepia a la plancha</i>	14.90
	Kleine Tintenfischtuben gegrillt mit Knoblauchpetersilie und Ali-Oli	
81.	<i>Calamares a la plancha</i>	14.90
	Tintenfischtube natur gegrillt mit Ali-Oli	
82.	<i>Tiburón al Romero</i>	14.90
	Haifischsteak in Rosmarie-Knoblauch-Sahnesoße	
84.	<i>Filetes de Lenguado al "Natural"</i>	14.90
	Seezungenfilet auf Spinat	
85.	<i>Filetes de Lenguado al "Vino blanco"</i>	14.90
	Seezungenfilet in Weißweinsauce	
86.	<i>Salmon a la plancha</i>	15.90
	Lachsfilet gegrillt mit Ali-Oli	
87.	<i>Salmon al Cava</i>	16.90
	Lachsfilet in Champagnersauce	
88.	<i>Emperador a la plancha</i>	16.90
	Frischer Schwertfischsteak gegrillt mit Knoblauch und Ali-Oli	
89.	<i>Bacalao fresco a la Mostaza Antigua</i>	16.90
	Kabeljaufilet mit Krabben und Spinat in Dijon Sauce	
90.	<i>Gamberones Ali-Oli</i>	19.90
	5 Riesengarnelen gegrillt mit Knoblauch und Ali-Oli	
91.	<i>Rape a la plancha</i>	20.90
	Seeteufelmedaillons gegrillt mit Knoblauch und Ali-Oli	
92.	<i>Gamberones al Wodka</i>	20.90
	5 Riesengarnelen in Wodkasauce mit Spinat und Krabben	
95.	<i>Parrillada de Marisco</i>	46,00
	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