

Entradas - Raciones- Vorspeisen

9.	Pimientos de Padrón	6.90
	Kleine grüne Paprikaschotten in Olivenöl gebraten mit Meersalz	
11.	Queso de Oveja al Horno	6.50
	Überbackener Schafskäse mit frische Tomaten und Olivenöl im Tontopf	
12.	Dátiles con Bacon	6.50
	Datteln im Speckmantel	
14.	Boquerones en Vinagre	7.90
	Eingelegte Sardellen in Essig mit Knoblauch und Petersilie	
15.	Boquerones à la "Andaluza" con Ajillo	7.90
	Sardellen frittiert mit Ali-Oli	
16.	Puntillas de Calamar fritas	8.90
	Baby Calamares frittiert mit Zitrone und Salat	
17.	Muslitos de Cangrejo	7.90
	Krebsfleischschwänze frittiert mit Ali-Oli und Salat	
19.	Caracoles del Monte	7.90
	Schnecken in frischer Kräuter-Knoblauchssauce überbacken	
20.	Carpaccio de ternera	9.90
	Dünngeschnittenen Rinderfilet raffiniert gewürzt	
22.	Gambas à la Plancha	9.50
	Ein Dutzend Ungeschälte Garnelen gegrillt mit Knoblauch und Zitrone	
23.	Gambas à Ajillo	9.50
	Geschälte Garnelen in Olivenöl und Knoblauchscheiben aus dem Tontopf	
24.	Jamón Serrano "Trevez"	9.90
	Spanischer Schinken (Reserva) aus der Sierra Nevada für 2 Personen	
27.	Entremesas Variados	12.90
	Vorspeisenplatte mit Manchego Schafskäse, Schinken, Salami und Chorizo vom Iberico (Wildschwein) für 2 Personen	

Ensaladas / Salate

32.	Ensalada mista	5.90
	Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Zwiebeln und Oliven	
33.	Ensalada de Pollo	9.90
	Gebratene Hähnchenbrustfilet, Mais, Champignon und Paprika auf Salat mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken.	
35.	Ensalada "Andaluza"	9.90
	Salat der Saison mit Thunfisch, Ei, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln	
38.	Ensalada Mediterranea"	11.90
	Mit mariniertem Lachs, Shrimps und Calamares aus der Pfanne auf Salat	

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit:

*Cocktailsoße Hausgemacht *Joghurtsoße *Span. Olivenöl Extra Virgen und Balsamico

Paellas / Paella Spezialitäten

99.	Paella del Monte <i>pro Person</i>	13.90
	Paella mit Hähnchen, Schweinefleisch, Garnelen und Muscheln(ab 2 Personen)	

Pastas en la sarten

Nudelspezialitäten aus der Pfanne

- | | | |
|-----|--|-------|
| 40. | <i>Tallarines al curry</i> | 11.90 |
| | Grüne Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet in Currysoße überbacken | |
| 41. | <i>Espagetis Vegetarianos</i> | 11.90 |
| | Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Zucchini, Broccoli, Zwiebeln, Paprika und frische Tomaten auf Ruccola | |
| 42. | <i>Tallarines Salmon y Broccoli</i> | 11.90 |
| | Grüne Bandnudeln mit Lachs und Broccoli in Knobi.-Sahnesoße überbacken | |
| 43. | <i>Espagetis „Lepanto“</i> | 12.90 |
| | Spaghetti mit Rinderfiletspitzen, frische Paprika und Champignon in Cognac-Sahnesauce überbacken | |
| 44. | <i>Espagetis a la Italiana</i> | 12.90 |
| | Spaghetti mit Gambas, Knoblauch, Olivenöl, Mozzarella und frische Tomaten auf Ruccola Salat. | |

Especialidades Solomillo de Cerdo

Spezialitäten vom Schweinefilet

- | | | |
|-----|--|-------|
| 50. | <i>Escalopines al Dijon</i> | 13.90 |
| | Schweinefiletmedaillons mit körnige Senfsauce | |
| 51. | <i>Escalopines al "Rioja"</i> | 13.90 |
| | Schweinefiletmedaillons in Rioja-Rotweinsauce mit frischen Champignons | |
| 52. | <i>Escalopines al "Gitano"</i> | 13.90 |
| | Schweinefiletmedaillons mit Spanischer Zigeunersauce (auf Wunsch scharf) | |
| 53. | <i>Escalopines con Esparragos</i> | 14.90 |
| | Schweinefiletmedaillons mit Spargel-Knoblauch-Rahmsauce überbacken | |
| 54. | <i>Escalopines al Horno</i> | 14.90 |
| | Schweinefiletmedaillons in Champignon-Cognac-Sahnesauce, überbacken | |
| 55. | <i>Puntas de Solomillo a la Italiana</i> | 15.90 |
| | Schweinefiletspitzen geschnetzelt mit drei Käsesorten und Sahne überbacken | |
| 56. | <i>Puntas de Solomillo al Flamenco</i> | 15.90 |
| | Schweinefiletspitzen mit Datteln und Krabben in Honig-Senfsauce | |
| 57. | <i>Escalopines al Pepe o Roquefort</i> | 15.90 |
| | Schweinefiletmedaillons gegrillt in Pfeffersauce oder Gorgonzolasauce | |
| 58. | <i>Puntas de Solomillo "Carlos I"</i> | 15.90 |
| | Schweinefiletspitzen geschnetzelt mit Pflaumen und Cognac-Sahnesauce in der Pfanne flambiert | |

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Röstkartoffeln
und frisches Gemüse der Saison.*

Especialidades de Ternera mind. 220 gr. Argentinisches Black- Angus

60.	<i>Bisteck a la plancha</i>	19.90
	Rumpsteak gegrillt, dazu Kräuterbutter und Barbecuesoße	
61.	<i>Bisteck con cebolla</i>	20.90
	Rumpsteak gegrillt mit Zwiebeln aus der Pfanne	
62.	<i>Bisteck al Pepe</i>	20.90
	Rumpsteak in Pfeffer-Sahnesoße	
63.	<i>Bisteck al Roquefort</i>	20.90
	Rumpsteak in Gorgonzola - Sahnesoße	
64.	<i>Solomillo à la plancha</i>	21.90
	Rinderfilet gegrillt, dazu Kräuterbutter und Barbecuesoße	
65.	<i>Solomillo à la Granaina</i>	22.90
	Rinderfilet in drei Pfeffer-Sahnesoße	
66.	<i>Solomillo Mar y Monte</i>	23.90
	Rinderfilet mit Schnecken, Krabben und Champignons in Knobl. Rahmssoße	
67.	<i>Solomillo "El Flamenco"</i>	23.90
	Rinderfilet gefüllt mit Garnelen in Honig-Senfsoße	

Especialidades del Chef / Spezialitäten al Chef

76.	<i>Parrillada de carne</i>	46.00
	Rumpsteak, Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet und Lammkoteletts gegrillt (für zwei Personen)	
116.	<i>Croquetas de Jamon</i>	7.50
	„Tapas“ 5 Hausgemachte Krokette mit Schinkenwürfeln.	
117.	<i>Albondigas caseras en Salsa de curry</i>	11.90
	Hausgemachte Fleischklößchen in Curry-Sahnesauce mit Kokosmilch dazu Pommes und frisches Gemüse	

Extras zu allen Gerichten

77.	<i>Kartoffelgratin</i>	3.90
-----	------------------------------	------

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Röstkartoffeln
und frisches Gemüse der Saison.*

Pescados y Mariscos

Fisch und Meeresspezialitäten

79.	<i>Calamares a la Romana</i>	12.90
	Tintenfischringe frittiert mit Ali-Oli, serviert mit gemischtem Salat.	
81.	<i>Calamares a la plancha</i>	14.90
	Tintenfischtube natur gegrillt mit Ali-Oli	
85.	<i>Filetes de Lenguado al "Vino blanco"</i>	14.90
	Seezungenfilet in Weißweinsauce	
87.	<i>Salmon al Cava</i>	16.90
	Lachsfilet in Champagnersauce	
90.	<i>Gamberones Ali-Oli</i>	19.90
	5 Riesengarnelen gegrillt mit Knoblauch und Ali-Oli	

Zu diesen Gerichten, wenn nicht anders beschrieben, servieren wir Ihnen Petersilienkartoffeln und frisches Gemüse der Saison

Postres Caseros

Hausgemachte Nachspeisen

103.	<i>Crema Catalana</i>	3.90
	Hausgemachte Creme mit Karamellisierte Zuckerschicht	
104.	<i>Tartas de la casa</i>	4.50
	<i>Hausgemachte Torte wechselnd (Tirami su oder Whisky-Mandeln Torte)</i>	

Menu Infantil

*Für unsere kleinen Gäste *(Nur für Kinder)**

110.	<i>Pommes mit Mayo und Ketchup</i>	2.50
111.	<i>Espaguetis en Tomate</i>	4.50
	Spaghetti mit Tomatensoße.	
112.	<i>Plato Los Peques</i>	5.90
	Chicken Nuggets paniert mit Pommes und Salat	
113.	<i>Plato Pinocchio</i>	6.90
	Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Pommes und Salat	
114.	<i>Plato Mickey Maus</i>	6.90
	Schweineschnitzel paniert mit Pommes und Salat	