

Iberico Schinken mit Cristalbrot . . . . .	14.90
Mediterranische Sardellen mit Cristalbrot . . . . .	10.50
“Sacalma” Kartoffeln . . . . .	7.50

## SCHALE

Geräucherte Muscheln . . . . .	9.00
Kammuscheln mit Ali-oli-Gratin. . . . .	14.00
Teppichmuscheln Petersilie Knoblauch. . . . .	12.50
Gratiniert Brandade von Kabeljau . . . . .	9.50

## FRITS

“Panko” Tintenfisch mit Weissbrotmehl paniert und Zitrusmayonnaise . . . . .	9.50
Kroketten an Romesco Sauce. . . . .	9.00
Kartoffeln mit scharfer Sosse . . . . .	6.50

## GEHT ZUM MARKT

Grüner Salat . . . . .	8.00
Salat mit Räucherlachs. . . . .	12.00
Esqueixada (Stockfischsalat) “ajoarriero” . . . . .	12.90
Ziegenkäsesalat mit Mango Frucht . . . . .	10.50
Seeteufel und Garnelen Carpaccio mit Pistazienvinaigrette . . . . .	10.50

## REIS

### (MINDESTENS 2 PERSONEN)

Paella marinera (mit Fisch und Meeresfrüchten) . . . . .	17.00
Paella “señorito” (ohne Knochen und Muschelschalen) . . . . .	18.90
Paella mit Garnelen . . . . .	17.50
Schwarzer Reis mit der Tinte vom Tintenfisch nach Seemansart . . . . .	18.90
Reis in Brühe mit Hummer. . . . .	30.00
Fideua (Nudelpaella) mit Teppichmuscheln und Tintenfisch . . . . .	17.00
Garnelen-Risotto, Safran und Tintenfisch. . . . .	22.50
Paella “Perol” mit Pilze (Totentrompete). . . . .	18.50
Griessbrei mit Steinpilzen und Spargel. . . . .	18.00

## WENN SIE REIS NICHT MÖGEN

### VON DER FARM

Rindfleisch Entrecote, 400 grs, mit “Platillo” Kartoffeln. . . . .	19.90
Kalbsfilet mit Kartoffelgratin. . . . .	22.50
Gebacken Schweinerippchen mit Barbecue Soße. . . . .	17.50
Zickelbraten (Keule) mit Honig . . . . .	19.50
Schweinebacke braten . . . . .	16.50

### DES FISCHMARKTES

Kabeljau-Gratin mit Süsse Tomat . . . . .	16.90
Goldbrassen im Ofen mit Kartoffeln. . . . .	18.50
Tintenfisch vom Grill “Donostiarra” . . . . .	19.00
Krake mit Gemüsechips. . . . .	19.50

## NACHSPEISEN

Coulant mit Vanille-Eiscreme . . . . .	6.90
Brownie mit Sahneeis . . . . .	6.90
Crema catalana (Karamelüberzogene Eiercremespeise) . . . . .	5.50
Cheese cake . . . . .	6.90
Carrot Cake mit Vanille-Eiscrem . . . . .	6.00
Erdbeeren mit Karamelüberzogene Eiercremespeise. . . . .	6.00
Toffee Apfel mit Madagaskar Vanille . . . . .	7.50
Eisauswahl. . . . .	5.00

## KINDERMENÜ 11,50€

1 HAUPTGERICHT, 1 NACHTISCH UND 1 GETRÄNK:

- Kroketten mit Pommes Frites
- Pasta Bolognese
- Huhn Escalope mit Pommes Frites
- Frikadelle mit Pommes Frites
- Eis / Joghurt / Crema catalana

## MENÜ PAELLA 29,50€

(MITTAGESSEN 13.00 A 15.30 / MINDESTENS 2 PERSONEN)

### VORSPEISE:

Gemischter Salatteller und Muscheln

### HAUPTGERICHT ZU WÄHLEN (MAXIMAL 2 REIS PRO TISCH):

- Paella Marinera (mit Fisch un Meeresfrüchten)
- Paella “Señorito” (ohne Knochen und Muschelschalen)
- Arròs negre (“Schwarzer Reis mit der Tinte vom Kalamar)
- Fideua
- Reis in Brühe mit Hummer (Mehrpreis aus 10€ p/p)

### Dessert des Tages

Wasser / Wein (Cigonya, Espelt, Blanc Pescador o Cresta Rosa) und Brot