

# MENU

SUN - THU  
19:00 – 22:00  
FRI – SAT  
19:00 – 23:00

Por favor avisa a nuestro equipo de alergias e intolerancias alimentarias  
Please notify our team for Food allergies & intolerances

Bitte informieren Sie unser Team für Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

## ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

|   |       |
|---|-------|
| Nuestra Ensaladilla Fresca de Gambas<br><i>Our freshly made potato salad with prawns</i><br><i>Unser Salat aus fangfrischen Garnelen</i>  | 12€   |
| Tostada de anchoa del cantábrico con Queso crema, Tomate confitado y Salsa tártara<br><i>Cantabrian anchovy toast with creamy cheese, tomato confit and tartar sauce</i><br>Toast mit Sardellen aus Kantabrien, Frischkäse, confierter Tomate und Tartar-Sauce                          | 10€   |
| Chips de Berenjena con Salsa Romesco<br><i>Aubergine chips with Romesco sauce</i><br>Auberginen-Chips mit Romesco-Sauce   | 8€    |
| Falafel Relleno con Piñones y Cebolla caramelizada con base de Hummus tradicional<br><i>Falafel stuffed with pine nuts &amp; caramelised onion on a bed of traditional Hummus</i><br><i>Falafel, gefüllt mit Pinienkernen, karamellierter Zwiebel und unserem traditionellen Hummus</i> | 9€    |
| Calamares Fritos a la Andaluza con Mayonesa Lima<br><i>Fried Andalusian style squid with lime mayonnaise</i><br><i>Calamari auf andalusische Art mit Limetten-Mayonnaise</i>  | 11,5€ |
| Las raolas de Luis (buñuelos de chanquete con verduras)<br><i>Raolas de Luis (Deep-fried whitebait and vegetable fritters)</i><br><i>Die Raolas von Luis (Kroketten mit Glasgrundeln und Gemüse)</i>  | 13€   |
| Ensalada de Burrata con pesto con nuestro mix de tomates<br><i>Burrata salad with pesto sauce and our mixed tomatoes</i><br><i>Burrata-Salat mit Pesto und unserem Tomaten-Mix</i>  | 15€   |
| Ensalada mediterránea aliñada con Vinagre de Jerez y AOVE aromático<br><i>Mediterranean Salad seasoned with sherry vinegar &amp; aromatic extra virgin olive oil</i><br><i>Mediterraner Salat, abgeschmeckt mit Jerry-Essig und nativem Olivenöl EVOO</i>                               | 10€   |

## PRINCIPALES / MAIN DISHES / HAUPGERICHTE

|   |       |
|---|-------|
| Arroz negro (min 2 pers.)<br><i>Black Rice cooked in squid's ink (min 2 pers.)</i><br><i>Schwarzer Reis (min 2 pers)</i>  | 22€   |
| Paella mixta (min 2 pers.)<br><i>Mixed Meat and Seafood Paella (min 2 pers.)</i><br><i>Gemischte Paella (min 2 pers)</i>  | 22€   |
| Risotto con setas y espárragos<br><i>Risotto with wild mushrooms and asparagus</i><br><i>Risotto mit Pilzen und Spargel</i>   | 16,3€ |
| Solomillo de ternera con salsa de queso roquefort<br><i>Beef tenderloin with Roquefort cheese sauce</i><br><i>Rinderlende mit einer Roquefort-sauce</i>   | 27€   |
| Entrecot de ternera con salsa española<br><i>Beef entrecôte served with Spanish sauce</i><br><i>Entrecôte vom Rind mit Spanish sauce</i>  | 24€   |
| Shish Taouk (Brocheta de pollo Marinado con verduras a la brasa )<br><i>Shish Taouk (marinated chicken skewer with grilled vegetables)</i><br><i>Shish Taouk (Spieß mit mariniertem Hähnchenfleisch und unserem Gemüse vom Grill)</i> | 14€   |
| Todas las Carnes vienen con Patatas Fritas trufadas   All meat dishes come with truffled French fries<br>Alle Fleischgerichte werden mit getrüffelten Pommes frites serviert.   | 19€   |
| Salmon Marinado con salsa cítrica<br><i>Marinated Salmon with citrus sauce</i><br><i>Marinierter Lachs mit Zitrussoße</i>   | 18€   |
| Merluza con salsa verde y Almejas<br><i>Hake with green sauce &amp; clam</i><br><i>Seehecht mit Grüne Soße und Muschel</i>  | 18€   |
| Todos los pescados vienen con verduras al dente   All fish dishes served with al dente vegetables<br>Alle Fischgerichte werden mit al dente Gemüse.   |       |