

MENÜ

GEMEINSAM ZU TEILEN

Tafel von Cecina de León mit Olivenöl	18,00 €
Warmer Kabeljau-Salat mit Garnelen und Seeaal	15,00 €
Salat Viento Norte mit Tomaten, Thunfischbauch und Zwiebeln	14,00 €
Cesar Salat mit parmesan huhn croutons caesar sauce	14,00 €
Gegrillte Lauch mit Romesco-Sauce und Cecina-Streifen	14,00 €
Artischockenblüten aus Navarra mit Schinken-Sofrito	16,00 €
Iberische Schinken-Kroketten (25 g) mit Pommes, 8 Stück	12,00 €
Kürbis- und Curry-Kroketten mit Pommes, 8 Stück	12,00 €
Konfierte Pilze mit Eigelb und Trüffel	16,00 €
Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffel-Parmentier	24,00 €
Kabeljau-Carpaccio mit confitierten Piquillo-Paprika	16,00 €
Garnelen-Carpaccio mit Zitronenvinaigrette	16,00 €
Thunfisch-Tatar mit Wakame-Algen, Wasabi und Toast	16,00 €
Gegrillte Garnelen, 12 Stück	24,00 €
Sardellen aus Santoña 00, 8 Stück	24,00 €
Hausgemachte gefüllte Jakobsmuscheln	18,00 €
Muscheln auf Marinera-Art	16,00 €
Spanish Burger mit Kartoffelomelett, Trüffelsauce und Beilage	15,00 €
Pilzrisotto mit Parmesan und Pilzsauce	16,00 €

Wir haben glutenfreies brot

Extra brot 1,00€ Extra alioli 1,00€

FISCH

Gegrillter Wolfsbarsch mit Knoblauchöl und Ofenkartoffeln	18,00 €
Seeaal nach Bilbaina-Art mit Knoblauch und Chili	14,00 €
Kabeljau-Bäckchen in Pil Pil-Sauce mit Ofenkartoffeln	18,00 €
Kabeljaufilet konfiert in Olivenöl mit Ratatouille	18,00 €
Tintenfisch in eigener Tinte mit Pilaw-Reis	18,00 €

Thunfischfilet mit Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Gemüse	16,00 €
Gegrillter Lachs mit Pilaw-Reis und gebratenem Gemüse	16,00 €

FLEISCH

Entrecôte vom alten Rind, gegrillt, ca. 300 g	24,00 €	
T-Bone-Steak vom alten Rind nach Gewicht* mit pommes frites*	60,00 €	
Rinderfilet ca. 200 g mit Pommes frites		25,00 €
Rindfleisch-Burger 250 g, mit Tomate, Speck, Käse und Salat	15,00 €	
Hausgemachte Rinderbällchen in Fleischsauce		15,00 €
Lammkoteletts mit Salat und Pommes frites	20,00 €	
Steak Tartar aus unserem Rinderfilet mit Pommes frites, Toast	22,00 €	
Timbale vom Rind mit Piquillo-Paprika	18,00€	Tataki von grobrinder
24,00€ Iberisches geheimnis mit rosamarinaroma	18,00€	

*Preis pro kg

ALLE UNSERE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE WERDEN MIT BEILAGE SERVIERT

DESSERTS

Gebackener Käsekuchen, glutenfrei	7,00 €	
Reiskuchen mit Reismehl und Butter	7,00 €	
Brownie mit Eis		7,00 €
Saisonaler French Toast		7,00 €
Schottischer Kaffee		7,00 €
Irischer Kaffee		7,00 €
Valencianischer vanilleeis frischerorangensatt orangelikor	7,00 €	

Alle Kuchen und Desserts sind hausgemacht.