

Al centro

Salat "La Raspa": Unsere knusprigen Hühnerstreifen, Orangen, Rosinen und milde Senf-Sosse 11

Entenconfit-Salat, Mesclun-Salat, Entenconfit, Birnenspalten, zerbröckelter Ziegenkäse und frische gegrillte Foie 14,5

Marinierter Geflügelsalat, frischer Blattsalat mit Granatapfel und marinierten Rebhuhn-, Wachtel- und Stubenkükestreifen 16

Marinierte Sardinenfilet auf Cristal Brot mit Salmorejo Preis pro Stück 4

Gegrillte Calamari mit Schmorgericht mit Kichererbsen und Schweineohr 14

Kleine knusprige Artischoken mit Spiegelei und iberischen Schinkenspänen 12

Iberische SchinkenKroketten 9,5

Sautierte Sepia, grüne Spargel, Egerlinge und Zuckerschoten 13,5

Frittierte Calamari mit Kimchee Mayonnaise 14,5

Todos nuestros platos pueden contener algún alérgeno. Este establecimiento dispone de una carta con la información adaptada al reglamento (UE) N° 1169/2011

Carnes

Gegrilltes Entenmagret Couscous mit Kalamata Oliven, halbtrockneten Tomaten, marokkanischer Zitrone und Blutorange **16**

„Presa ibérica“ gebratener iberischer Schweinefleisch..... **17,5**

Ochsenschwanzragout nach Córdoba Art..... **16**

Steak aus der Rinderlende (400) mit Padron-Paprika und Pommes frites..... **22**

Pescados

Bei niedriger Temperatur konfitierte Kabljau..... **19**

Gegrillter Adlerfisch mit Wok-Gemüse **15**

“Zarzuela”, Fisch- und Meeresfrüchteintopf..... **15**

Todos nuestros platos pueden contener algún alérgeno. Este establecimiento dispone de una carta con la información adaptada al reglamento (UE) N° 1169/2011

Arroces y fideuá

Arroz a banda (Fisch-Reisgericht)	11
“Schwarzer Reis” mit Tintenfisch	12
“Arroz del Señorito”- “Blinder Reis” ohne Schalen und Gräten, Seeteufel, Tintenfisch und kleine Garnelen	14,5
Reis mit Meersfrüchten: Garnelen, kleine Kaisergranate, Miesmuschel und Venusmuschel	16
“Reis aus dem Ofen” mit typischen Produkte aus der Ribera del Duero: Schweinrippchen, Paprikawurst, Blutwurst, Kichererbsen, Kartoffeln und Tomaten	14,5
Reis mit Enten-Konfit, Artischocken und Pilzen	15
Reis mit Schweinrippchen und Artischocken	14,5
“Reis aus dem Garten” mit frischem Saison-Gemüse	11
Cremiger Reis mit Tintenfisch, wilden Spargeln und kleinen Kaisergranaten	15
Cremiger Reis mit Hummer	19,5
Schwarze Fideuá (Nudle Paella) mit Tintenfische	13
Risotto mit Ochsenschwanzragout und Pilsen	15

Todos nuestros platos pueden contener algún alérgeno. Este establecimiento dispone de una carta con la información adaptada al reglamento (UE) N° 1169/2011

* **Precio por persona** • Mínimo 2 raciones • Máximo dos variedades
por mesa

Elaboramos nuestros arroces al momento

Tiempo de espera aprox. 25-30 minutos

Todos nuestros arroces se realizan con la variedad Bahía- Sénia

Todos nuestros platos pueden contener algún alérgeno. Este establecimiento dispone de una carta con la información adaptada al reglamento (UE) N° 1169/2011

Pan y servicio 1,2 € por persona

#somosdisfrutones
v 6.18

Influencia Viajera...

Ochsenschwanz-Lasagne mit Steinpilzen, Tamarillosauce,
Röstzwiebeln, und Bechamelsoße mit Kardamon **14,5**

Saisongemüse im Wok..... **10**

Meeresfrüchte-Gyozas und Thai-Curry mit gegrillten
Krabben und Riesengarnelen **13,5**

Aguachile mit Adlerfisch und Riesengarnelen im *Sinaloa*
Stil **14,5**

*Todos nuestros platos pueden contener algún alérgeno. Este establecimiento dispone de una carta
con la información adaptada al reglamento (UE) N° 1169/2011*

Pan y servicio 1,2 € por persona

*#somosdisfrutones
v 6.18*