

Brot & Dips - Pan & Salsa - Bred & Sauce

68	<i>Korb warmes Brot</i> <i>Pan / Bred</i>	1,90 €
69	<i>Korb warmes Brot mit Aioli</i> <i>Pan y aioli / Bred with aioli</i>	2,90 €
71	<i>Aioli</i> <i>Salsa aioli / Aioli</i>	1,00 €
72	<i>Kräuterbutter</i> <i>Mantequilla de hierbas</i>	1,00 €
73	<i>Rote Mojo (pikanter Paprikadip)</i> <i>Mojo rojo / Red mojo</i>	1,00 €
74	<i>Grüne Mojo (Kräuterdip)</i> <i>Mojo verde / Green mojo</i>	1,00 €
76	<i>Barbecuesauce</i> <i>Salsa de BBQ / BBQ Sauce</i>	1,00 €
77	<i>Orangenchutney</i> <i>Mermelada de naranja / Orange chutney</i>	1,00 €

Unserer Saucen werden stets frisch und aus feinsten Zutaten erstellt.

***Aioli** wird bei uns täglich frisch zubereitet und besteht aus hochwertigem Pflanzenöl, Knoblauch, Eigelb und Salz. Ursprünglich kommt sie aus dem Katalanischen und wird als Vorspeise zu Brot oder Oliven gereicht sowie als Beigabe zu Fisch, Fleisch und Gemüse.*

***Mojo Rojo** (rote Mojo) besteht aus Pflanzenöl, roter Paprika, Knoblauch, Chili, Salz, Essig und Cumin. Serviert wird sie meist mit Canarischen Kartoffeln oder Fleisch.*

***Mojo Verde** (grüne Mojo) besteht aus Pflanzenöl, Essig, Koriander, Knoblauch, Salz, Chili und Curmin. Serviert wird sie meist mit Kartoffeln oder Fisch.*

Suppen (frisch zubereitet) - Sopa - Soups

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | <i>Knoblauchsuppe mit pochiertem Ei</i>
<i>Sopa de ajo y huevo / Garlic Soup</i> | 5,90 € |
| 2 | <i>Mallorquinische Fischsuppe</i>
<i>mit verschiedenen Fischfilets und Muscheln</i>
<i>Sopa de pescado / Fish Soup</i> | 7,50 € |
| 3 | <i>Canarischer Gemüseeintopf</i>
<i>mit Kümmel abgeschmeckt</i>
<i>Potaje Canario / Canary's vegetables stew</i> | 6,50 € |

Salate - Ensaladas - Salads

Alle Salate servieren wir wahlweise mit
Every salads ar served with
Acceto de Modena Balsamico & Olivenöl
Olive oil-Balsamico dressing
Estragon-Senf-Dressing
Estragon-Mustard dressing
Joghurt-Orangen-Dressing
Yoghurt-Orange dressing

- | | | |
|-----|---|---------|
| 40 | <i>Kleiner Beilagensalat</i>
<i>Small side salad</i> | 4,90 € |
| 4 | <i>Großer gemischter Salat</i>
<i>Big mixed salad</i> | 7,90 € |
| 5 | <i>Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust</i>
<i>Mixed salad with chicken</i> | 9,90 € |
| 6 | <i>Bunter Salat mit Serranoschinken und Trauben</i>
<i>Mixed salad with serrano ham and grapes</i> | 10,50 € |
| 85 | <i>Thunfisch-Schafskäse-Salat</i>
<i>gemischter Salat m. Thunfisch, Schafskäse,</i>
<i>Oliven u. Peperoni</i>
<i>Mixed salad with tuna, feta cheese, olives and peperoni</i> | 10,50 € |
| 369 | <i>Zwei kross gebratene Edelfischfilets</i>
<i>auf gemischtem Salat der Saison</i>
<i>Two grilled fish filet with mixed salad</i> | 10,80 € |
| 376 | <i>Bunt gemischter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse</i>
<i>und gerösteten Walnüssen</i>
<i>Mixed salad with grilled goat cheese and roastet walnut</i> | 10,50 € |

Spanisches Omelett - Tortilla - Omelettes

- 34 *Tortilla* 7,90 €
Tortilla de Patatas / Spanish omelette
- 35 *Tortilla wahlweise mit:*
Thunfisch, Paprikawurst, Käse oder Spinat 8,90 €
Tortilla de Patatas con Atúna, Chorizo, Queso or espinacas
Tortilla optional with: Tuna, sausage, cheese or spinach

Reisgerichte Zubereitung ca. 20-30 min.

Paella - Rice Courses Waiting time about 20-30 min.

- Paella*¹⁾ *gemischt mit Fleisch und Fisch*
Paella Valenciana / Mixed paella with fish and meat
- 337 *für 2 Personen / para dos personas / for 2 persons* 26,50 €
37 *jede weitere Portion / para una persona mas/any more portion* 15,00 €
- Paella*¹⁾ *mit Fisch*
Paella de Marisco / Fish paella
- 338 *für 2 Personen / para dos personas / for 2 persons* 27,50 €
38 *jede weitere Portion / para una persona mas/any more portion* 16,00 €

Unsere Tapas Variationen - Variación de Tapas - Tapasplate

Vom Chefkoch ausgewählte Spezialitäten

- 345 *Tapasplatte Vegetarisch für 2 Personen* 25,90 €
Gemischte vegetarische Tapas Spezialitäten
Variación de tapas vegetariano tapas para dos
Selection of vegetarian tapas for 2 Persons
- 346 *Tapas Fleischplatte für 2 Personen* 27,90 €
Gemischte Tapas Spezialitäten mit Fleisch
Variación de tapas con carne para dos
Selection of tapas with meat for 2 Persons
- 347 *Tapas Fischplatte für 2 Personen* 28,90 €
Gemischte Tapas Spezialitäten mit Fisch
Variación de tapas con marisco para dos
Selection of tapas with fish for 2 Persons
- 350 *Tapas Variationen für 2 Personen* 26,50 €
Variación de tapas escogidas por el jefe de cocina para dos
Mixed selection of tapas for 2 Persons
- 351 *Tapas Variationen für 3 Personen* 37,50 €
Variación de tapas escogidas por el jefe de cocina para tres
Mixed selection of tapas for 3 Persons

Tapas Vegetarisch - Tapas vegetarian

- 9 *Scharfe Kartoffeln in Tomatensauce* 3,10 €
Patatas bravas / Hot potatoes in tomato
- 10 *Getrocknete, marinierte Tomaten* 3,10 €
Tomates secos en aceite / Dried marinated tomatoes
- 11 *Oliven mit Kräutern, eingelegt nach Art des Hauses* 3,10 €
Aceitunas variada / Home made marinated olives
- 23 *Canarische Kartoffeln mit Meersalz und roter Mojo* 4,10 €
Papas arrugadas con mojo / Canary's potatoes
- 25 *In Kräuter-Chili-Öl eingelegter spanischer Käse* 5,10 €
Queso en aceite picante / Spain cheese in oil -spicy-
- 28 *Gebackener spanischer Käse mit Orangenchutney* 5,10 €
Queso enpanado frito / Fried cheese pie with chutney
- 29 *Champignon gefüllt mit Spinat u. mit Käse überbacken* 4,50 €
Champiñón relleno con espinacas y queso
- 70 *Warmes Brot mit geröstetem Knoblauch* 3,50 €
Pan de ajo / Garlic bread
- 75 *Pimientos de Padrón mit Meersalz* 5,10 €
Pimientos de padrón / Pimientos de Padrón
- 340 *Spinatkroketten mit roter Mojo* 4,50 €
Croquetas de espinacas / Spinach-Croquettes
- 363 *Spanischer Kartoffelsalat* 3,90 €
Ensalada Rusa / Potatosalad spain art

Tapas mit Fleisch - Tapas con carne - Tapas with meat

- 12 *Datteln im Speckmantel* 5,10 €
Dátiles y bacon / Dates in bacon
- 15 *Hackfleisch-Bällchen in Tomatensauce* 4,90 €
Albóndigas de carne y salsa de tomate
Meatballs in tomato sauce
- 26 *Chicken Wings in Paprika mariniert an Barbecuesauce* 4,90 €
Alitas de pollo / Chicken wings
- 31 *Spanischer Serrano Schinken -hauchdünn geschnitten-* 6,20 €
Jamón serrano / Serrano ham
- 43 *Geflügelleber in Himbeerjus* 4,90 €
Higaditos de pollo en frambuesa vinagre
Chicken liver with raspberry jus
- 52 *Gegrillte Chorizo* 5,90 €
Chorizo a la plancha / Grilled pepper sausages
- 341 *Hausgemachte Kartoffel-Fleisch-Bällchen* 4,90 €
Albóndiga de patatas rellenas de carne/Potatoball with meat filled
- 342 *Hähnchenbrust in Honigsauce mit gerösteten Mandeln* 5,50 €
Pechuga de pollo en salsa de miel con piñones
Chicken in honey sauce with pine nut
- 361 *Kaninchen nach kanarischer Art* 5,50 €
Conejo salmorejo / Rabbit canarian art
- 516 *Rippchen in Honigsauce* 5,50 €
Costillas de cerdo con miel / Spare Ribs in honesaucce

Tapas mit Fisch - Tapas con pescado

- 17 *Garnelen in Knoblauch-Weisswein-Sud* 7,90 €
Gambas al ajo / Shrimps in garlic y wine
- 19 *Hausgemachter Meeresfrüchtesalat* 5,50 €
mit Tintenfisch, Garnelen, Pulpo und Muschelfleisch
Ensalada de frutas del mar / Seafood salad
- 22 *Marinierte Sardellen* 4,90 €
Boquerones en vinagre
- 24 *Frittierte Sardellen mit Zitrone* 5,10 €
Boquerones fritos / Fried sardines
- 80 *Garnelen im Kartoffelnest* 5,10 €
Rollitos de papa rellenos de gambas / Gambas-Potatocluster
- 355 *Fischkroketten mit Zitrone und grüner Mojo* 4,50 €
Croquetas de pescado / Fish-Croquette
- 356 *Chipirones frittiert* 4,90 €
Chipirones fritos / Grilled baby calamar
- 358 *Frittierte Tintenfischringe mit grüner Mojo* 5,50 €
Calamares a la Romana / Baked Clamars with green Mojo
- 365 *Oktopus galizischer Art* 6,90 €
Pulpo á la gallega / Pulpo galzien art

Hauptgerichte Fleisch - Carne - Meat Courses

- 39 *Argentinisches Rib Eye Steak vom Grill* * 17,90 €
*Bistec á la plancha**/Argentina rip-eye steak from the Grill*
- 50 *Argentinisches Rumpsteak vom Grill* * 17,90 €
*Bistec a la plancha**/Argentina rumpsteak from the Grill*
- 65 *Gegrilltes Schweinefilet** 15,90 €
*Solomillo de cerdo a la parrilla**/ Grilled fillet of pork*
- 41 *Gegrilltes Schweinefilet mit Bacon bardiert** 15,90 €
*Solomillo de cerdo a la parrilla con bacon**
*Grilled fillet of pork with Bacon**
- 44 *Dreierlei gegrilltes Fleisch mit Gemüse der Saison und Beilage des Tages* 15,90 €
Grilled meat with vegetables of the Saison and side dishes
- 63 *Schnitzel vom Schwein (paniert) mit Gemüse der Saison und Beilage des Tages* 12,50 €
Pork escalope with vegetables of the Saison and side dishes
- * *Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Gemüse der Saison und eine Beilage des Tages, dazu wählen Sie aus folgenden Saucen: Champignon-Schnittlauchsaucen, Grüne-Pfeffer-Sauce, Blauschimmelsauce oder hausgemachte Kräuterbutter*
With Vegetables of the Saison and side dishes and optional Mushroom-chive-sauce, Green-pepper-sauce, Cheesesauce or Herbage butter
- 42 *Hähnchenbrust mit span. Käse und Serranoschinken gefüllt an Zucchini-Ratatouille und Rosmarinkartoffeln* 14,90 €
Pechuga de pollo rellena de jamón y queso en calabacines y patatas rosmary / Chicken filled with serrano and cheese at zucchini and rosemary potatoes
- 60 *In Honig und Knoblauch marinierte Spare Ribs gegrillt, an Honigsauce mit Grillgemüse und Kartoffelspalten* 12,90 €
Costillas con miel, parrillada de verduras y papas fritas
Spare Ribs with honey sauce, grilled vegetables and potatoes
- 62 *Geschmorte Kaninchenkeule "Mallorquin" auf Kartoffel-Staudensellerie-Ragout* 13,90 €
Conejo "Mallorquin" con papas-apio-ragú
Rabbit mallorquin art with potatoes-celery-ragout
- 79 *Krustenkotelett vom Schwein in Thymian-Rosmarin-Knoblauch-Sud mit Canarischen Kartoffeln in einer heißen Pfanne serviert* 12,90 €
Chuleta de cerdo en salsa de romero y tomillo con papas arrugadas
Pork cutlet in thyme-rosemary-garlic and canary's potatoes

Hauptgerichte Fisch - Pescado - Fish Courses

- 45 *Trilogie von gebratenen Fischfilets* 16,90 €
an Sherrycreme mit Canarischen Kartoffeln
Mixto de pescado con salsa de jerez y papas arrugadas
Mixed grilled fish plate with sherry sauce and canary's potatoes
- 46 *Dorade Royal in Meersalzkruste* 21,10 €
mit Canarischen Kartoffeln
An Ihrem Tisch vom Servicepersonal vorgelegt und filetiert
(Zubereitung ca. 20-30 min.)
Dorada a la plancha con parrillada de verduras y papas arrugadas
Gilthead of the Grill with grilled vegetables and canary's potatoes
- 47 *Gegrillte Dorade Royal* 17,50 €
mit Grillgemüse und Canarischen Kartoffeln
Dorada al la plancha con parrillada de verduras y papas arrugadas
Gilthead of the Grill with grilled vegetables and canary's potatoes
- 66 *Geschälte Großgarnelen in Knoblauchöl,* 15,50 €
serviert im Tontopf mit Salatbeilage
Gambas al ajo / Prawns in garlic sauce
- 67 *Großer Calamar gegrillt in Olivenöl und Knoblauch* 14,50 €
Calamar a la plancha / Grilled calamar con oliveoil and garlic

Speisen für die Minis (nur für Kinder) / Only for the Kids

- 48 *Chicken Wings mit Pommes frites* 6,90 €
Alitas de pollo con patatas fritas/Chicken wings with pommes
- 49 *Fischstäbchen mit Pommes frites* 6,90 €
Barritas de pescado con patatas fritas/Fish nuggets with pommes

Desserts - Postre - Sweet Courses and Desserts

- 51 *Crema catalana - span. Crème brûlée* 4,90 €
mit einem Hauch von Muskat und Zuckerkruste
Cema catalana
- 53 *Flan Caramel* 4,90 €
Flan / Cream cramel
- 54 *Gebratene Milch* 4,90 €
Leche frita / Fried Milk
- 86 *Parfait von der Toblerone mit marinierten Himbeeren* 7,50 €
Semifrio "Toblerone" con marinado frambuesa
Parfait from "Toblerone" with marinated raspberry
- 96 *Käseplatte mit verschiedenen spanischen Käsesorten,* 11,90 €
frischem Obst und Orangenchutney
Plato de queso variado con fruta y mermelada de naranja
Cheese plate with fruit and orange chutney