

Kleinigkeiten & Brot - Aperitivos & Pan - Appetizers & Bred

| | | |
|----|--|--------|
| 68 | Korb warmes Brot ^(15a) Pan / Bred | 1,90 € |
| 69 | Korb warmes Brot ^(15a) mit Aioli ⁽¹⁷⁾ Pan y aioli / Bred with aioli | 2,90 € |
| 70 | Warmes Brot ^(15a) mit geröstetem Knoblauch Pan de ajo / Garlic bread | 3,50 € |
| 71 | Aioli ⁽¹⁷⁾ Salsa aioli / Aioli | 1,00 € |
| 72 | Kräuterbutter ⁽²¹⁾ Mantequilla de hierbas | 1,00 € |
| 10 | Getrocknete, marinierte Tomaten Tomates secos en aceite / Dried marinated tomatoes | 3,40 € |
| 11 | Oliven mit Kräutern, eingelegt nach Art des Hauses Aceitunas variada / Home made marinated olives | 3,40 € |
| 25 | In Kräuter-Chili-Öl eingelegter spanischer Käse ⁽²¹⁾ Queso en aceite picante / Spain cheese in oil -spicy- | 5,90 € |
| 31 | Spanischer Serrano Schinken -hauchdünn geschnitten- Jamón serrano / Serrano ham | 6,90 € |

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> ^(17,23) <i>Sopa de ajo y huevo / Garlic Soup</i> | 5,90 € |
| 2 | <i>Mallorquinische Fischsuppe</i> ^(18,23,27) <i>mit verschiedenen Fischfilets und Muscheln</i> <i>Sopa de pescado / Fish Soup</i> | 7,50 € |
| 3 | <i>Canarischer Gemüseeintopf</i> ⁽²³⁾ <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 ^(24,28)
Olive oil-Balsamico dressing

Estragon-Senf-Dressing ^(24,28)
Estragon-Mustard dressing

Joghurt-Orangen-Dressing ⁽²¹⁾
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> | 10,90 € |
| 6 | <i>Bunter Salat mit Serranoschinken und Trauben</i> <i>Mixed salad with serrano ham and grapes</i> | 11,50 € |
| 85 | <i>Thunfisch-Schafskäse-Salat</i> ^(18,21,28) <i>gemischter Salat m. Thunfisch, Schafskäse,</i> <i>Oliven u. Peperoni</i> <i>Mixed salad with tuna, feta cheese, olives and peperoni</i> | 10,90 € |
| 369 | <i>Zwei kross gebratene Edelfischfilets</i> ^(15a,18) <i>auf gemischtem Salat der Saison</i> <i>Two grilled fish filet with mixed salad</i> | 11,90 € |
| 376 | <i>Bunt gemischter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse</i> ⁽²¹⁾ <i>und gerösteten Walnüssen</i> ^(22c) <i>Mixed salad with grilled goat cheese and roaset walnut</i> | 10,90 € |

Spanisches Omelett - Tortilla - Omelettes

| | | |
|----|---|--------|
| 34 | <i>Tortilla</i> ⁽¹⁷⁾ <i>Tortilla de Patatas / Spanish omelette</i> | 7,90 € |
| 35 | <i>Tortilla</i> ⁽¹⁷⁾ <i>wahlweise mit:</i> <i>Thunfisch,</i> ⁽¹⁸⁾ <i>Paprikawurst, Käse</i> ⁽²¹⁾ <i>oder Spinat</i> <i>Tortilla de Patatas con Atúna, Chorizo, Queso or espinacas</i> <i>Tortilla optional with: Tuna, sausage, cheese or spinach</i> | 8,90 € |
| | <i>Jede weitere Zutat</i> | 1,50 € |

Reisgerichte *Zubereitung ca. 20-30 min.*

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

Paella ⁽¹⁾ *gemischt mit Fleisch und Fisch* ^(18,23)
Paella Valenciana / Mixed paella with fish and meat

| | | |
|-----|---|---------|
| 337 | <i>für 2 Personen / para dos personas / for 2 persons</i> | 31,90 € |
| 37 | <i>jede weitere Portion / para una persona mas/any more portion</i> | 17,90 € |

Paella ⁽¹⁾ *mit Fisch* ^(18,23)
Paella de Marisco / Fish paella

| | | |
|-----|---|---------|
| 338 | <i>für 2 Personen / para dos personas / for 2 persons</i> | 32,90 € |
| 38 | <i>jede weitere Portion / para una persona mas/any more portion</i> | 17,90 € |

Unsere Tapas Variationen - Variación de Tapas - Tapasplate

Vom Chefkoch ausgewählte Spezialitäten

| | | |
|-----|--|---------|
| 345 | <i>Tapasplatte Vegetarisch für 2 Personen</i> | 27,90 € |
| | <i>Gemischte vegetarische Tapas Spezialitäten</i> ^(15a,17,21) <i>Variación de tapas vegetariano tapas para dos</i> <i>Selection of vegetarian tapas for 2 Persons</i> | |
| 346 | <i>Tapas Fleischplatte für 2 Personen</i> | 32,90 € |
| | <i>Gemischte Tapas Spezialitäten mit Fleisch</i> ^(15a,17) <i>Variación de tapas con carne para dos</i> <i>Selection of tapas with meat for 2 Persons</i> | |
| 347 | <i>Tapas Fischplatte für 2 Personen</i> | 33,90 € |
| | <i>Gemischte Tapas Spezialitäten mit Fisch</i> ^(15a,16,17,18,27) <i>Variación de tapas con marisco para dos</i> <i>Selection of tapas with fish for 2 Persons</i> | |
| 350 | <i>Tapas Mixplatte für 2 Personen</i> ^(15a,16,17,18,21,27) | 30,90 € |
| | <i>Variación de tapas escogidas por el jefe de cocina para dos</i> <i>Mixed selection of tapas for 2 Persons</i> | |
| 351 | <i>Tapas Mixplatte für 3 Personen</i> ^(15a,16,17,18,21,27) | 41,90 € |
| | <i>Variación de tapas escogidas por el jefe de cocina para tres</i> <i>Mixed selection of tapas for 3 Persons</i> | |

Tapas Vegetarisch - Tapas vegetarian

| | | |
|-----|--|--------|
| 9 | <i>Scharfe Kartoffeln in Tomatensauce</i> ⁽²³⁾ | 3,40 € |
| | <i>Patatas bravas / Hot potatoes in tomato</i> | |
| 23 | <i>Canarische Kartoffeln mit Meersalz und roter Mojo</i> ⁽²⁸⁾ | 4,40 € |
| | <i>Papas arrugadas con mojo / Canary's potatoes</i> | |
| 28 | <i>Gebäckener spanischer Käse</i> ^(15a,17,21) <i>mit Orangenchutney</i> | 5,90 € |
| | <i>Queso enpanado frito / Fried cheese pie with chutney</i> | |
| 29 | <i>Champignon gefüllt m. Spinat u. mit Käse</i> ⁽²¹⁾ <i>überbacken</i> | 4,90 € |
| | <i>Champiñón relleno con espinacas y queso</i> | |
| 75 | <i>Pimientos de Padrón mit Meersalz</i> | 5,40 € |
| | <i>Pimientos de padrón / Pimientos de Padrón</i> | |
| 340 | <i>Spinatkroketten</i> ^(15a,17) <i>mit roter Mojo</i> ⁽²⁸⁾ | 4,50 € |
| | <i>Croquetas de espinacas / Spinach-Croquettes</i> | |

Tapas mit Fleisch - Tapas con carne - Tapas with meat

| | | |
|-----|--|--------|
| 12 | Datteln im Speckmantel Dátiles y bacon / Dates in bacon | 5,30 € |
| 15 | Hackfleisch-Bällchen ^(15a,17) in Tomatensauce ⁽²³⁾ Albóndigas de carne y salsa de tomate/Meatballs in tomato sauce | 4,90 € |
| 26 | Chicken Wings in Paprika mariniert an BBQ-Sauce ⁽²⁴⁾ Alitas de pollo / Chicken wings | 4,90 € |
| 43 | Geflügelleber in Himbeerjus ^(23,28) Higaditos de pollo en frambuesa vinagre Chicken liver with raspberry jus | 4,90 € |
| 52 | Gegrillte Chorizo Chorizo a la plancha / Grilled pepper sausages | 5,90 € |
| 341 | Hausgemachte Kartoffel-Fleisch-Bällchen ^(15a,17) Albóndiga de patatas rellenas de carne/Potatoball with meat filled | 4,90 € |
| 342 | Hähnchenbrust in Honigsauce ⁽²³⁾ m. gerösteten Mandeln ⁽²⁾ Pechuga de pollo en salsa de miel con piñones Chicken in honey sauce with pine nut | 5,50 € |
| 361 | Kaninchen nach kanarischer Art ⁽²³⁾ Conejo salmorejo / Rabbit canarian art | 5,50 € |
| 516 | Rippchen in Honigsauce ⁽²³⁾ Costillas de cerdo con miel / Spare Ribs in honesauc | 5,50 € |

Tapas mit Fisch - Tapas con pescado

| | | |
|-----|--|---------|
| 17 | Garnelen ⁽¹⁶⁾ in Knoblauch-Weisswein-Sud ^(21,28) Gambas al ajo / Shrimps in garlic y wine | 8,90 € |
| 19 | Hausgemachter Meeresfrüchtesalat ^(16,27) mit Tintenfisch, ⁽²⁷⁾ Garnelen, ⁽¹⁶⁾ Pulpo ⁽²⁷⁾ u. Muschelfleisch ⁽²⁷⁾ Ensalada de frutas del mar / Seafood salad | 5,50 € |
| 22 | Marinierte Sardellen ⁽¹⁸⁾ Boquerones en vinagre | 4,90 € |
| 24 | Frittierte Sardellen mit Zitrone ^(15a,18) Boquerones fritos / Fried sardines | 5,10 € |
| 80 | Garnelen im Kartoffelnest ⁽¹⁶⁾ Rollitos de papa rellenos de gambas / Gambas-Potatocluster | 5,10 € |
| 355 | Fischkroketten ^(15a,17,18) mit Zitrone und grüner Mojo ⁽²⁸⁾ Croquetas de pescado / Fish-Croquette | 4,90 € |
| 356 | Chipirones frittiert ^(15a,27) Chipirones fritos / Grilled baby calamar | 5,90 € |
| 358 | Frittierte Tintenfischringe ^(15a,17) mit grüner Mojo ⁽²⁸⁾ Calamares a la Romana / Baked Clamars with green Mojo | 5,50 € |
| 365 | Oktopus galizischer Art ⁽²⁷⁾ Pulpo á la gallega / Pulpo galzien art | 11,90 € |

Hauptgerichte Fleisch - Carne - Meat Courses

| | | |
|----|--|---------|
| 39 | Argentinisches Rib Eye Steak vom Grill * <i>Bistec á la plancha*/Argentina rip-eye steak from the Grill*</i> | 21,90 € |
| 50 | Argentinisches Rumpsteak vom Grill * <i>Bistec a la plancha*/Argentina rumpsteak from the Grill*</i> | 21,90 € |
| 65 | Gegrilltes Schweinefilet* <i>Solomillo de cerdo a la parrilla*/ Grilled fillet of pork*</i> | 18,90 € |
| 41 | Gegrilltes Schweinefilet mit Bacon bardiert* <i>Solomillo de cerdo a la parrilla con bacon*</i> <i>Grilled fillet of pork with Bacon*</i> | 19,90 € |
| 44 | Dreierlei gegrilltes Fleisch mit Gemüse der Saison und Beilage des Tages <i>Grilled meat with vegetables of the Saison and side dishes</i> | 19,90 € |
| 63 | Schnitzel vom Schwein (paniert) ^(15a,17) mit Gemüse der Saison und Beilage des Tages <i>Pork escalope with vegetables of the Saison and side dishes</i> | 15,90 € |
| * | Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Gemüse der Saison und eine Beilage des Tages, dazu wählen Sie aus folgenden Saucen: Champignon-Schnittlauchsaucе, ^(21,23) Grüne-Pfeffer-Sauce, ^(21,23) Blauschimmelsauce ^(21,23) oder hausgemachte Kräuterbutter ⁽²¹⁾ <i>With Vegetables of the Saison and side dishes and optional Mushroom-chive-sauce, Green-pepper-sauce, Cheesesauce or Herbage butter</i> | |
| 42 | Hähnchenbrust mit span. Käse ⁽²¹⁾ und Serranoschinken gefüllt an Zucchini-ratatouille ⁽²³⁾ und Rosmarinkartoffeln <i>Pechuga de pollo rellena de jamón y queso en calabacines y patatas rosmarino / Chicken filled with serrano and cheese at zucchini and rosemary potatoes</i> | 16,90 € |
| 60 | In Honig und Knoblauch marinierte Spare Ribs gegrillt an Honigsauce ⁽²³⁾ mit Grillgemüse und Kartoffelspalten <i>Costillas con miel, parrillada de verduras y papas fritas Spare Ribs with honey sauce, grilled vegetables and potatoes</i> | 15,90 € |
| 62 | Geschmorte Kaninchenkeule "Mallorquin" auf Kartoffel-Staudensellerie-Ragout ⁽²³⁾ <i>Conejo "Mallorquin" con papas-apio-ragú Rabbit mallorquin art with potatoes-celery-ragout</i> | 16,90 € |
| 79 | Krustenkotelett vom Schwein in Thymian-Rosmarin-Knoblauch-Sud mit Canarischen Kartoffeln in einer heißen Pfanne serviert <i>Chuleta de cerdo en salsa de romero y tomillo con papas arrugadas Pork cutlet in thyme-rosemary-garlic and canary's potatoes</i> | 15,90 € |

Hauptgerichte Fisch - Pescado - Fish Courses

- | | | |
|----|--|---------|
| 45 | Trilogie von gebratenen Fischfilets ^(15a,18) an Sherrycreme ^(21,28) mit Canarischen Kartoffeln Mixto de pescado con salsa de jerez y papas arrugadas Mixed grilled fish plate with sherry sauce and canary's potatoes | 19,90 € |
| 46 | Dorade ⁽¹⁸⁾ Royal in Meersalzkruste mit Canarischen Kartoffeln (Zubereitung ca. 20-30 Min.) An Ihrem Tisch vom Servicepersonal vorgelegt und filetiert Dorada a la plancha con parrillada de verduras y papas arrugadas Gilthead of the Grill with grilled vegetables and canary's potatoes | 26,90 € |
| 47 | Gegrillte Dorade ⁽¹⁸⁾ Royal 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 | 21,90 € |
| 66 | Geschälte Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ in Knoblauchöl, serviert im Tontopf mit Salatbeilage ^(24,28) Gambas al ajo / Prawns in garlic sauce | 18,90 € |
| 67 | Großer Calamar ^(24,27,28) gegrillt in Olivenöl und Knoblauch auf Salat Calamar a la plancha / Grilled calamar con oliveoil and garlic | 17,90 € |

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

- | | | |
|----|--|--------|
| 48 | Chicken Wings mit Pommes frites ^(15a,17,18) Alitas de pollo con patatas fritas/Chicken wings with pommes | 7,90 € |
| 49 | Fischstäbchen mit Pommes frites Barritas de pescado con patatas fritas/Fish nuggets with pommes | 7,90 € |

Desserts - Postre - Sweet Courses and Desserts

- | | | |
|----|---|---------|
| 51 | Crema catalana - span. Crème brûlée ^(17,21) mit einem Hauch von Muskat und Zuckerkruste Cema catalana | 5,90 € |
| 53 | Flan Caramel ^(17,21) Flan / Cream cramel | 5,90 € |
| 54 | Gebratene Milch ^(15a,21) Leche frita / Fried Milk | 5,90 € |
| 86 | Toblerone-Parfait ^(17,21,22a) mit marinierten Himbeeren Semifrio "Toblerone" con marinado frambuesa Parfait from "Toblerone" with marinated raspberry | 7,50 € |
| 96 | Käseplatte mit verschiedenen spanischen Käsesorten frischem Obst und Orangenchutney ⁽²¹⁾ Plato de queso variado con fruta y mermelada de naranja Cheese and Sausage plate with fruit and orange chutney | 13,90 € |

Inhaltsstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Koffeinhaltig
- 4) Chininhaltig
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) Phenylalaninquelle
- 7) Antioxidationsmittel

Allergenkennzeichnung *(rote Zahlen in Klammern)*

nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenthaltiges Getreide

(15a) Weizen

(15b) Roggen

(15c) Gerste

(15d) Hafer

(15e) Dinkel

(15f) Kamut

(16) Krebstiere

(17) Eier

(18) Fisch

(19) Erdnüsse

(20) Soja

(21) Milch

(22) Schalenfrüchte

(22a) Mandel

(22b) Haselnüsse

(22c) Walnüsse

(22d) Cashewnüsse

(22e) Pekannüsse

(22f) Paranüsse

(22g) Pistazien

(22h) Macadamia Nuss

(22i) Queenslandnüsse

(23) Sellerie

(24) Senf

(25) Sesamsamen

(26) Lupine

(27) Weichtiere

(28) Schwefeldioxid und Sulf