

TAPAS UND VORSPEISEN

- Geröstetes Sauerteigbrot mit nativem Olivenöl extra (Glutenfreie Option) pan 2,35
- Unsere Bravas Abrassame mit mildem Aioli und pikanter Brava-Sauce bravas 5,50
- Kroketten mit iberischem Schinken croqueta jamón 2,60 Stk.
- Kabeljau-Kroketten croqueta bacalao 2,60 Stk.
- Würzige Barceloneta-Bombe bomba 6,90 Stk.
- Santoña-Sardelle 00 anchoa 3,85 Stk.
- Gebratene Padrón-Paprika mit Maldon-Salz pimientos Padrón 5,90
- Frisch zubereitetes spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelett tortilla patatas 8,20
- Knusprige Auberginen mit Blütenhonig und Limettensaft berenjenas 7,95
- Knackiger Brokkoli nach Tempura-Art, Kümmel und Limette brócoli 9,00
- Platte mit nationalen Käsesorten, Quittenpaste und Walnüssen tabla quesos 15,90
- Delta-Auster ostra 5,20 Stk.
- Carpaccio vom Blauflossen-Thunfisch natur mit Sojasauce und nativem Olivenöl carpaccio atún 16,90
- Garnelen in Knoblauchöl gambas ajillo 13,95
- Frittierte Fisch, nach Cádizer Art pescaito frito 9,90
- Tintenfischringe nach andalusischer Art mit Zitrus-Mayonnaise calamares andaluza 13,10
- Gedämpfte Miesmuscheln mit Wein, Zitrone und einem Hauch Oregano mejillones vapor 12,90
- Gebratener Oktopus mit Kartoffeln und La Vera Paprika pulpo brasa 21,50
- Iberischer Schinken aus der Extremadura jamón Portion 28,90 / Halbe Portion 15,90
- Bio-Spiegelei mit Kartoffeln und iberischem Schinken huevos estrellados 11,90
- Kalbfleisch Chistorra, gereift, auf dem Grill chistorra 8,60
- Grüner Salat mit Blattsalatmischung, Karotten, Kirschtomaten, Essiggurken, Piparra-Schoten, roten Zwiebelringen und Oliven ensalada verde 9,60
- Caesar Salat mit gepökeltem Hähnchen, Manchego-Käse, Speck, getrocknete Tomaten, gekochtes Ei, Caesar Soße und Croutons ensalada César 13,50
- Ziegenkäsesalat mit roter Beete, Himbeeren, Sonnenblumenkernen und Balsamcreme aus roten Früchten Ensalada queso cabra 13,40
- Gegrilltes saisonales Gemüse vom Grill mit Romesco-Sauce parrillada verduras 16,50
- Gazpacho mit Rohkost, gekochtem Ei, Schinken chips und Croutons (von April bis Oktober) Gazpacho 9,90
- Felsenfischsuppe mit Kabeljau, Garnelen und geröstetem Brot sopa pescado 13,50
- Tagliatelle á la Bolognese mit Ragout aus Bauchfleisch, Chorizo und Rinderhack tagliatelle ragout 15,50
- Tagliatelle nach mediterraner Art mit Tomatensauce, Miesmuscheln, Garnelen und Tintenfisch tagliatelle Mediterráneo 18,50

PAELLAS & REISGERICHTE

- Vegetarische paella mit spinat, champignons, grüne bohne, süßkartoffel, zucchini,roter Paprika und Kirschtomaten vegetariana 19,50
- Paella mit auf dem Grill geröstetem Freilandhuhn, grünen Bohnen gegrillter roter Paprika und Champignons pollo 20,40
- Fleischpaella mit rippchen, bauern-mettwurst, blutwurst, spinat und grüne bohne Tibidabo 21,70
- Meeresfrüchte-Paella mit roten garnelen, kaisergranat, tintenfisch, venusmuscheln und miesmuscheln marisco 23,90
- Paella mit Meeresfrüchten und Fleisch mit Kaisergranat, tintenfisch, venusmuscheln, miesmuscheln, rippchen, bauern-mettwurst und hähnchen mar y montaña 25,50
- Fideua von carmen roten garnelen, kaisergranat, tintenfisch, venusmuscheln und miesmuscheln fideua 21,90
- Schwarzer reis mitTintenfisch, venusmuscheln, miesmuscheln und kabeljau mit aioli negro 22,60
- Brühreis mit hummer caldoso bogavante 29,50

Unsere Paellas werden mit hausgemachtem Sud zubereitet, der langsam aus den Köpfen von Seeteufeln, Garnelen, Heuschreckenkrebsen, Felsenfischen, Bio-Gemüse aus den Gärten des Maresme und Reis aus dem Ebro-Delta gekocht wird

Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie irgendwelche Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben. Wir helfen Ihnen gerne weiter

GEGRILLTES FLEISCH

- 

Mariniertes Stubenküken, gegrillt mit Thymian, Oregano, süßem Paprika, Kreuzkümmel, schwarzem Pfeffer, Kurkuma, Knoblauch, Petersilie, Weißwein und nativem Olivenöl extra picantón 15,50
- 

Freilandhähnchenspieß mit Gemüse brocheta pollo 15,60
- 

Iberische Rippchen mit Jack Daniel's-Sauce und dunklem Bier costillar ibérico 19,80
- Bacon-Cheeseburger-Smash-Burger vom Girona-Rind, mit Bacon und Käse smash burger 13,90
- Bestellen Sie doppeltes Smash-Patty für 2,90 aufpreis
- Angus-Rind-Burger 200 gr. mit Bacon, Cheddar-Käse, Piquillo-Paprika, konfierten Zwiebeln, Salat und Tomate burger Angus 15,90
- 

Saumfleisch vom Rind aus Girona 250 gr. entraña 19,50
- 

Entrecôte vom Rind aus Girona 250 gr. entrecot 28,50
- 

Rinderfilet aus Girona 220 gr. solomillo 29,95
- 

Picanha-Rindersteak mit Speckschwarten 250 gr Picanha 23,50
- 

Halal-Lammschulter aus Burgos bei niedriger Temperatur gegart cordero 29,90
- 

Grillplatte 1 kg. - bestehend aus saftigem Fleisch (Picanha vom Rind, Chistorra vom Rind, Stubenküken, Criollo-Wurst, Butifarra de pagés, Zwiebel-Blutwurst und Duroc-Pluma) (kann nach Marktangebot variieren) (ideal zum Teilen) parrillada 42,00
- UNSERE JUWELEN VOM GRILL (IDEAL ZUM TEILEN)
- 

1 kg T-Bone-Steak vom galicischen Rind, 30 Tage gereift 90,00
- 

1 kg Premium T-Bone-Steak vom Simmentaler Rind aus Deutschland, 30 Tage gereift 110,00

FISCH

- 

Gegrillte Küstensardinen (saisonal) sardinas 16,50
- 

Fish & Chips mit Sauce Tartar fish & chips 19,90
- 

Gegrillter Lachs salmón 21,50
- 

Kabeljau-Loin mit Confit von Knoblauch-Mousseline und OfenKartoffeln bacalao 19,90
- 

Seebarsch Soja-Marinade, Thymian, Limette und 5 Pfeffern lubina 23,50
- 

Roter Thunfischspieß mit Teriyakisauce atún 26,20
- 

Steinbutt 300gr. rodaballo 29,20
- 

Rote Garnelen aus dem Mittelmeer gamba roja 28,50
- 

Meeresfrüchte (Hummer + rote Scampi + Kaisergranat + Langusten + Venusmuscheln + Miesmuscheln) (kann nach Marktangebot variieren) (ideal zum Teilen) Mariscada 95,00

T-BONE-STEAK

Menü für 2 Personen

GEMEINSAME VORSPEISEN

Gereifte, gebratene iberische Chistorra

Bio-Spiegelei mit Kartoffeln und iberischem Schinken

GEMEINSAMER HAUPTGANG

1 kg T-Bone-Steak vom Simmentaler Rind, 30 Tage gereift, mit Padrón-Paprika und Pommes frites

GEMEINSAMES DESSERT

Arme Ritter aus Brioche mit Crema Catalana

GETRÄNK

Cidre Ladrón de Manzanas

65 pro Person

SIDES

- 
- Pommes frites 3,90
- 
- Padrón-Paprika 3,90
- 
- Cremiges Kartoffelpüree 3,90
- 
- Piquillo-Paprika 3,90
- 
- Weißer Reis 3,90
- 
- Grüner Salat 3,90

Für Kinder

- Bis 12 Jahre

 Makkaroni mit Tomatensauce macarrones 9,90
- 

Hähnchen Kroketten mit Pommes frites croquetas 9,90
- 

Bauern-Mettwurst mit Pommes frites butifarra 9,90
- 

Panierte Hähnchenbrust mit Pommes frites pollo 9,90

 VEGETARIER  GLUTENFREI  LAKTOSEFREI

Preise in € - inkl. MwSt.