

Suppen

201 Sopa de cebolla

(Charlottenzwiebel-, Knoblauchsuppe, Kräutern und frischen Eierflocken mit Brot)

202 Sopa de gazpacho

(Kalte andalusische Kräutern-, Tomaten-, Gemüsesuppe mit Brot)

203 Sopa de carne

(Warme Fleisch-, Kräutern-, Gemüsesuppe mit Brot)

204 Sopa de pescado

(Fischsuppe mit Meeresfrüchten, Muscheln, Fisch und Brot)

Salate - Nudeln - Vegetarisch

207 Ensalada mixta

(Kleiner gem. Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika)

208 Ensalada de la mancha

(Gem. Salat mit frische Schafskäse, Manchego-Käse, Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Zucchini)

209 Ensalada de atún

(Gem. Salat mit Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Paprika, Gurken, Zucchini, Oliven)

210 Ensalada española

(Gem. Salat mit Tomaten, Oliven, Gurken, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Putenstreifen)

211 Ensalada « Mar Y Sol »

(Gem. Salat, Tomaten, Serrano Schinken, Manchego-Käse, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Oliven)

212 Ensalada de mariscos

(Gem. Salat, Tomaten, Fisch, Meeresfrüchte, Oliven, Garnelen, Muscheln, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Zucchini)

213 Vejetariano

(Vegetarischer Auflauf mit frischem (Saisongemüse) Kartoffelecken, Zucchini, Champignon, Blattspinat, Paprika, Kräutern, überbackenen Käse)

214 Tallarines con marisco

(Gewalzte breite Bandnudeln mit Kräutern, Knoblauch, Meeresfrüchten, Fischfilet, große Garnelen, große Muscheln und Tomatensauce“)

Vorspeisen

220 Ensalada Guarnición

(Kleiner gem. Beilagen Salat mit Tomaten, Gurken, und Zwiebeln)

221 Plato frio

(Kalter Vorspeiseteller mit Serrano-Schinken, Manchego-Käse auf Salatblättern)

222 Champiñones al horno

(Champignons in Knoblauch-, Kräutersauce und überbackenen Käse)

223 Berenjenas

(Gegrillte Auberginen mit Knoblauch-, Kräuter- und Olivenöl auf Salatblättern)

224 Alcachofas con Jamón Serrano

(Artischocken in einer Knoblauch-, Kräuter-, Serrano-Schinken-, Sahneseauce)

225 Hígado de cordero

(Gegrillte Lammleber mit karamellierte Charlottenzwiebeln, Kräuter und Salatblätter)

226 Salchichas „Diablo“

(Spanische Paprikawurst in Cognacsauce, flambiert mit Feuer)

227 Pollo ``Casero``

(Hänchenbrustfiletstücke in einer Kräuter-, Sahne-, Balsamico-, Mandelsauce)

228 „Dátiles“

(Datteln mit Mandeln im Schinkenmantel in Sherrysauce mit Feuer flambiert)

229 Pollo con tomate

(Hänchenbrustfiletstücke in einer Tomaten-, Kräuter-, Mojosauce)

230 Boquerones fritos

(Frittierte Sprotten (Sardellen) mit Salatblätter, Mojo verde)

231 Salchichas „Rosario“

(Spanische Paprikawurst in einer Kräuter- Tomatensauce etwas pikant)

232 Pollo con miel

(Hänchenbrustfiletstücke in einer Orangen-, Kräuter-, Honigsauce)

233 Carpaccio de carne

(Rinderfilet, hauchdünn geschnitten auf Salatblättern, Pfeffer, Olivenöl, Man.-Käse)

234 Calamares romana

(Frittierte Calamaresringe frisch paniert mit Knoblauchsauce auf Salatblättern)

235 Gambas al ajillo

(Geschälte Garnelen in Olivenöl, Knoblauchsauce, leicht scharf)

236 Gambas al pempel

(Geschälte Garnelen in Weißwein-, Knoblauch-, Tomatensauce, scharf)

237 Chipirones a l ajillo

(Kleine Baby Sepia in Olivenöl, Knoblauch, Rosmarinsauce)

238 Mejillones

(Große Miesmuscheln in Tomaten-, Zwiebeln-, Kräuter-, Weißweinsauce)

Fisch-Hauptgerichte

260 Calamares a la plancha

(Ganze Tintenfische (Calamares) gegrillt mit Rosmarin, Knoblauchsauce, Salatblättern und frischen spanischen Kartoffelchips)

261 Merluza a la plancha

(Gegrilltes Seehechtfilet in Orangen-, Lauchsauce mit Kräutern, Salatblättern und gebratenen Kartoffeln, Saisongemüse)

262 Lucio-perca con limon

(Gegrilltes Zanderfilet in Zitronen-, Butter-, Sahne-, Kräuter-, Weissweinsauce mit Salatblättern und Rosmarinkartoffeln)

263 Lengüado al Jerez

(Gegrilltes Seezungenfilet in Butter, Safran-, Erbsen-, Zitronen-, Sahne-, Sherrysauce mit Salatblättern, Gemüsestreifen und Paella-Reis)

264 Mero al horno

(Überbackene Heilbuttfilet im Ofen mit Gemüsestreifen, Zitronen-, Salbei-, Senf-, Weissweinsauce, Kartoffel-Bratlingen)

265 Dorada "Royal"

(Gegrillte Dorade Royal (450 gr.) mariniert mit Kräutern, Knoblauch-, Tomaten, Salatblättern und Rosmarinkartoffeln)

266 Gambas a la plancha

(Große Garnelen gegrillt(6 Stück) mit Knoblauch, Rosmarin,Cava-Champaniasauce, frittierte Zwiebelringe, Salatblättern und Paella-Reis)

267 Zarzuela Costa del Sol

(Verschiedene Fischarten: gegrillter Fischfilet, Calamares, große Garnelen, große Muscheln, Meeresfrüchte, Kartoffeln, Gemüse im Ofen in einer Soße aus Kräutern, Wein, Knoblauch, Tomaten)

268 Paella Valenciana

ab 2 Personen

(Spanischer Reis, Meeresfrüchte, Hühnerfleisch, Putenfleisch, Fischfilet, große Garnelen, große Muscheln, Calamares, Erbsen .Wird immer frisch zubereitet und reichlich nach Personenzahl angepasst)

Extra Fisch für Feinschmecker

269 Parillada pescado

ab 2 Personen

(Gem. Fischplatte mit verschiedenen Fischfilets: Gegrilltes Seehechtfilet, Zanderfilet, Victoriabarschfilet, Seezungenfilet, Tintenfische (Calamares), große Muscheln, große Garnelen, frittierten Sprotten, spanischem Paella-Reis und gebratenem Gemüse.
Wird immer reichlich nach Personenzahl angepasst)

Fleisch-Hauptgerichte

270 Filete Canario

(Schweinefilet mit scharfer kanarischer-, Tomaten-, Zwiebel-, Paprikasauce etwas scharf, Salatblättern und frischen spanischen Kartoffeln)

271 Pollo al jerez

(Hänchenbrustfilet in Käuter-Thymianjus, Gazpacho-Kartoffelpüree, Salatblättern und Gemüsestreifen)

272 Estroganov flambeado

(Geschnetzeltes Schweinefilet in Cognac flambiert-, Rotwein-, Balsamico-, Sahnesauce, frische Champignons, frischen spanischen Kartoffelchips)

273 Chuletas de cordero

(Gegrillte Lammkoteletts mit Knoblauch, Kräuter, Charlottenzwiebeln, Salatblättern und frischen Rosmarinkartoffeln)

274 Higado de ternera

(Gegrillte Kalbsleber mit karamellierte Charlottenzwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Balsamico, Gazpacho-Kartoffelpüree und Gemüsestreifen)

275 Pato „Mallorquín“

(Geröstete Entenbrust in einer Orangen-, Honig-, Balsamicosauce, Salatblättern Gazpacho-Kartoffelpüree und Gemüsestreifen)

276 Pinchos morunos

(3 gegrillte Lammspieße eingelegt mit Knoblauch-, Coriander-, Charlottenzwiebeln-, Kräutersauce, Salatblättern und spanische Kartoffeln-Bratlinge)

277 Conejo de la casa

(Kaninchen nach Art des Hauses mit Backpflaumen und Mandeln, Salatblättern und frischen spanischen Kartoffeln)

278 Entrecote „Triana“

(Argentinisches Entercote **BLACK RANCH** mit gebratenen Charlottenzwiebeln, Tomaten, Paprika, Balsamicosauce, Salatblättern und Kartoffeln-Bratlinge)

279 Entrecote „Torero“

(Argentinisches Entercote **BLACK RANCH** mit grünem Pfeffer, frischen Champignons-, Rotweinsauce, Salatblättern und frischen spanischen Kartoffeln)

Extra Fleisch für Feinschmecker

280 Parillada de carne

ab 2 Pers.

(Gem. Fleischplatte mit argentinischem Entrecote **BLACK RANCH**, Schweinefilet, Lammkoteletts, Putenfleisch, Kaninchen, Lammspieße, Hänchenbrustfilet, frischen spanischen Kartoffeln und gebratenen Gemüse.

Wird immer reichlich nach Personenzahl angepasst)

Dessert

290 Crema Catalana

(Catalana, Eierpudding mit braunem Zucker, frisch karamelisiert)

291 Dama blanca

(3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce)

292 Tarta de manzana

(Apfelstrudel, Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne)

293 Helado mixto

(Gemischtes Eis aus Vanille, Wallnuss, Erdbeer mit frischen Früchten und Sahne)

294 Cocos con miel

(3 Kugeln – Cocoseis mit Schokoraspeln in Honig-, Mandel-, Karamellsauce und Sahne)

295 Helado con platano

(Gemischtes Eis aus Quarkeis- Sauerkirsch, Stracciatella, Vanille, frischen Bananen, Sahne und Cocos sirup)

296 Copa de nuez

(3 Kugeln Wallnusseis mit Likör 43, Sahne, Karamellsauce)

297 Helado con ciruela

(Flammierte Pflaumen mit Vanilleeis und Sahne)

298 Fruta flambeada

(Flammiertes Obst mit Vanilleeis und Sahne)

299 Bananas flambeadas

(Flammierte Bananen mit Vanilleeis und Sahne)

300 Helado Niño

(Gemischtes Kindereis mit (2 verschiedenen Eissorten nach Wahl mit Sahne)

Buen Provecho !