

Special Menu Min. 2 People

STARTERS // ALLERGENS

- 1 Avocado and prawns salad with pear and mustard vinaigrette. (2,10,12)
- 2 Iberian ham.
- 3 Fried fish and shellfish. (1,2,4,13)
- 4 **To choose:** Grilled octopus with potatoes and vegetables. (13)

Or

Shrimps in Garlic. (2)

MAIN COURSE (To Choose)

- 1 Grilled sea bass with garlic-lemon-saffron vinaigrette. (4,7,9,12)
 - 2 Grilled monkfish with tomato, basil and garlic vinaigrette. (4,12)
 - 3 Fried John Dory with onion and peppers. (1,4)
 - 4 Grilled salmon fillet, green curry sauce. (1,3,4,6,9)
 - 5 ½ Grilled lobster (300 grs). (2,3)
 - 6 Grilled wild Mediterranean prawns (300 gr) with garnish. (2,7)
 - 7 Grilled fillet of beef with garnish. (3,7).
- Sauces to choose from:** pepper (1,4,9,12) or Oporto and Pedro Ximénez. (3,7,9,12)
- 8 Grilled entrecôte with garnish. (3,7)
 - 9 Suckling pig confit, boneless, with apple sauce. (7,9,12)
 - 10 Cod fillet casserole in seafood sauce. (1,2,4,13)
 - 11 Grilled Iberian pork sirloin with raspberry sauce. (7,9,12)
 - 12 Grilled veal entrecôte with foie, muscat wine sauce. (12)

Included:

Bread (1), Alioli (3), Olives.

Drinks: Dessert (3,7,8)

White wine: Castro Rei (D.O. Ribeiro) or Monsalve (Verdejo)
or Red wine (Crianza Rioja) and water.

Price: 37€ (Vat incl.) per person.

CONSULT ALLERGENS WITH OUR STAFF!

Spezielles Min. 2 Personen

VORSPEISEN // ALLERGENEN

- 1 Avocado und Garnelen Salat mit Birnen und Senf Vinaigrette. (2,10,12)
- 2 Iberischer Schinken (Jamón Ibérico).
- 3 Gebratener Fisch und Schalentiere. (1,2,4,13)
- 4 **Zur Auswahl:** Gegrillter Krake mit Kartoffeln und Gemüse. (13)

Oder

Scampis in Knoblauch. (2)

HAUPTGANG (zur Auswahl)

- 1 Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Knoblauch-Zitronen-Safran Vinaigrette. (4,7,9)
 - 2 Gebratener Seeteufel mit Tomaten-Knoblauch-und Basilikumdressing. (4,12)
 - 3 Frittierte Sankt Peter Fisch Zwiebel und Paprika. (1,4)
 - 4 Gegrillte Lachsfilet, grüne Currysauce. (1,3,4,6,9)
 - 5 ½ Gegrillte Hummer (300 grs). (2,3)
 - 6 Gegrillte Mediterrane Wildgarnelen (300gr) mit Beilage. (2,7)
 - 7 Rinderfilet vom Grill mit Beilage. (3,7).
- Saucen zur Auswahl:** Pfeffer (1,4,9,12) oder Portwein und Pedro Ximénez. (3,7,9,12)
- 8 Gegrilltes Entrecôte mit Beilage. (3,7)
 - 9 Spanferkel Confit (ohne Knochen) mit Apfelsauce. (7,9,12)
 - 10 Im Ofen zubereitetes Kabeljaufilet im Tontopf mit Fischsauce. (1,2,4,13)
 - 11 Iberisches Schweinefilet mit Himbeersauce. (7,9,12)
 - 12 Gegrilltes Kalbsentrecôte mit foie und Muskatweinsauce. (12)

Inklusiv:

Brot (1), Alioli (3), Oliven.

Getränke:

Nachtsch (3,7,8)

Weißweine: Castro Rei (D.O. Ribeiro) oder Monsalve (Verdejo)
oder Rotwein (Crianza Rioja) und Wasser

Preis: 37€ (MwST inkl.) Pro Person.

FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER NACH ALLERGENEN!