Casa Gallega Alcudia
grupo babuxa

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 Baked wild turbot with garnish. (4,7,12)
3 Fried John Dory with onion and peppers. (1,4)
4 Grilled salmon fillet, green curry and mango sauce. (1,3,4,6,9)
5 Grilled wild Mediterranean prawns (300 gr) with garnish. (2,7)
6 ½ Grilled lobster (300 grs). **Supplement 4€ per person.** (2,3).
7 Cod fillet casserole in seafood sauce. (1,2,4,13)
8 *Grilled beef fillet* **or** *Entrecôte* with garnish. (3,7)
To choose: Pepper sauce. (1,3,4,7,9,12)
Muscat wine sauce. (1,4,6,12)
Café de Paris butter sauce (garlic, herbs, and spices). (7,4,9,10,12)

9 Beef cordon Bleu with fries, Padron peppers and Cabrales cheese sauce. (1,2,3,4,6,7,12,13)
10 Suckling pig confit (boneless). (7,9,12)
11 Grilled acorn-fed Iberian pork "Presa" with raspberry sauce. (3,7,12)

Included:

Bread (1), Alioli (3), Olives.
Dessert (3,7,8)

Drinks:

1 bottle of wine to choose from (per 2 people) or water:
White: Castro Rei (D.O. Ribeiro) or Adra (Verdejo)
Red: Castro Rei 2024 (D.O. Ribeiro) or Rivalia (Crianza Rioja)

Casa Gallega Alcudia
grupo babuxa

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 Fritierte Fische und Meeresfrüchte. (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. (4,7,9,12)
2 Gebackenes wilder Steinbuttfilet mit Beilage. (4,7,12)
3 Fritierte Sankt Peter Fisch Zwiebel und Paprika. (1,4)
4 Gegrillte Lachsfilet, grüne Curry-Mango-Sauce. (1,3,4,6,9)
5 Gegrillte Mediterrane Wildgarnelen (300gr) mit Beilage. (2,7)
6 ½ Gegrillte Hummer (300 grs). **Zuschlag 4€ pro Person.** (2,3).
7 Im Ofen zubereitetes Kabeljaufilet im Tontopf mit Fischsauce. (1,2,4,13)
8 Gegrilltes *Rinderfilet* **oder** *Entrecôte* mit Beilage. (3,7)
Zur Auswahl: Pfeffersauce. (1,3,4,7,9,12)
Muskatweinsauce. (1,4,6,12)
Café de Paris-Buttersauce (Knoblauch, Kräuter und Gewürze). (7,4,9,10,12)

9 Cordon Bleu vom Rind mit Pommes frites, Padron-Paprika und Cabrales-Käsesauce. (1,2,3,4,6,7,12,13)
10 Spanferkel Confit (ohne knochen). (7,9,12)
11 Gegrillter Iberisches Schweinefleisch aus Freilandhaltung mit Himbeersauce. (3,7,12)

Inklusiv:

Brot (1), Alioli (3), Oliven.
Nachtisch (3,7,8)

Getränke:

1 Flasche Wein zur Auswahl (pro 2 Personen) oder Wasser:
Weisswein: Castro Rei (D.O. Ribeiro) oder Adra (Verdejo)
Rotwein: Castro Rei 2024 (D.O. Ribeiro) oder Rivalia (Crianza Rioja)