



## 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 ½ Grilled lobster (300 grs). (2,3)
- 5 Grilled fillet of beef with garnish. (3,7).
- 6 **Sauces to choose from:** pepper (1,4,9,12) or Oporto and Pedro Ximénez. (3,7,9,12)  
Grilled entrecôte with garnish. (3,7)
- 7 Suckling pig confit, boneless, with apple sauce. (7,9,12)
- 8 Cod fillet casserole in seafood sauce. (1,2,4,13)
- 9 Grilled Iberian pork sirloin with raspberry sauce. (7,9,12)

### 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. (4,7,9,12)
- 2 Gebratener Seeteufel mit Tomaten-Knoblauch- und Basilikumdressing. (4,12)
- 3 ½ Gegrillte Hummer (300 grs). (2,3)
- 4 Gegrillte Mediterrane Wildgarnelen (300gr) mit Beilage. (2,7)
- 5 Rinderfilet vom Grill mit Beilage. (3,7).
- 6 **Saucen zur Auswahl:** Pfeffer (1,4,9,12) oder Portwein und Pedro Ximénez. (12)  
Gegrilltes Entrecôte mit Beilage. (3,7)
- 7 Spanferkel Confit (ohne Knochen) mit Apfelsauce. (7,9,12)
- 8 Im Ofen zubereitetes Kabeljaufilet im Tontopf mit Fischsauce. (1,2,4,13)
- 9 Iberisches Schweinefilet mit Himbeersauce. (7,9,12)

### Inklusiv:

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

**Getränke:** Nachtisch (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!