



## 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 turbot with garnish. (4)
- 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 Sautéed baby squid with garlic and garnish. (7,9,13)
- 8 Cod fillet casserole in seafood sauce. (1,2,4,13)
- 9 Grilled fillet beef tenderloin with garnish.  
**To choose:** pepper sauce (1,3,4,7,9,12) **Or** muscat wine sauce. (1,4,6,12)
- 10 Grilled entrecôte with garnish. (3,7)
- 11 Suckling pig confit (boneless). (7,9,12)
- 12 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 Frittierte 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 Steinbuttfilet mit Beilage. (4)
- 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 Gebratene baby Tintenfische mit Knoblauch und Beilage. (7,9,13)
- 8 Im Ofen zubereitetes Kabeljaufilet im Tontopf mit Fischsauce. (1,2,4,13)
- 9 Gegrilltes Rinderfilet mit Beilage.  
**Zur Auswahl:** Pfeffersauce (1,3,4,7,9,12) **Oder** Muskatweinsauce. (1,4,6,12)
- 10 Gegrilltes Entrecôte mit Beilage. (3,7)
- 11 Spanferkel Confit (ohne Knochen). (7,9,12)
- 12 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!