



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 Grilled wild Mediterranean prawns (300 gr) with garnish. (2,7)
- 6 ½ Grilled lobster (300 grs). **Supplement 4€ per person.** (2,3)
- 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 Beef cordon Bleu with lemon- capers-butter sauce, fries and Padron peppers. (1,3,7,12)
- 11 Suckling pig confit (boneless). (7,9,12)
- 12 Grilled acorn-fed Iberian pork "Presa" with raspberry sauce. (3,7,12)

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: 38€ (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 Gegrillte Mediterrane Wildgarnelen (300gr) mit Beilage. (2,7)
- 6 ½ Gegrillte Hummer (300 grs). **Zuschlag 4€ pro Person.** (2,3)
- 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 Cordon Bleu vom Rind mit Zitronen-Kapern-Buttersauce; Pommes, und Padron-Paprika. (1,3,7,12)
- 11 Spanferkel Confit (ohne Knochen). (7,9,12)
- 12 Gegrillter Iberisches Schweinefleisch aus Freilandhaltung mit Himbeersauce. (3)

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: 38€ (MwST inkl) Pro Person.

FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER NACH ALLERGENEN!