



Spezialitäten



Kabeljau-Allioli-Gratin mit Lauch-Confit und Papas Arrugadas“ kleinen, kanarischen Kartoffelchen	22,30€
Kabeljau mit Kartoffelpüree Mit Knoblauch, Petersilie und Paprikadressing	22,30€
Kabeljau-Würfel Das Beste vom Kabeljau. Gewürfelt und zubereitet in Tempura Panade	19,30€
Oktopus in Allioli Kruste auf Kartoffelscheibchen mit aromatischem Paprika-Öl	17,90€
Gebratener Oktopus Auf einem Bett von Püree und Paprika aus La Vera	22,30€
Artischockenblüten kandierte und offen in Form einer Blume, mit Foie und iberischem Pulver	18,90€
Fleischbällchen vom Kalb in einem delikatem Champignon-Säusschen	12,50€
Geschmorte Schnecken Mit iberischer und pikanter Sauce. Brot tauchen ...	15,70€

Reis



Kabeljau mit schwarzem Reis in der Tinte vom Tintenfisch gegarter schwarzer Reis mit gratinierten Kabeljau Würfeln	19,20€
Reis mit Artischocken und Tintenfisch Ein klassisches Meer und Land mit mediterranen Einflüssen	19,20€
Cremiges Carabineros-Risotto (rote Garnele) Der ganze Geschmack des Meeres in diesem Gericht	29,50€
Risotto von Pilzen und Lauch serviert mit Iberischem Schinken und Pinienkerne	16,90€
Ochsenschwanz-Risotto mit einem Gänseleberpasteten Krönchen und Trüffel-Öl	23,50€
Risotto von Garnelen und rotem Curry scharf gewürzt, für die Liebhaber der thailändischen Küche	16,90€