



## SOPAS

CREMA DE LANGOSTA .....	6.00		
GAZPACHO (TEMPORADA) .....	4.50		
PLATO DEL DÍA .....	4.50		
SOPA DE MARISCO .....	6.00		
CREMA DE VERDURAS .....	4.00		



## ENSALADAS

AGUACATE CON GAMBAS .....	8.50		
COKTAIL DE GAMBAS .....	8.00		
COGOLLOS CON ANCHOA (UNIDAD) .....	2.50		
ENSALADA DE LA CASA .....	6.00		
ENSALADA DE PIMIENTOS .....	6.50		
ENSALADA QUESO DE CABRA .....	7.50		
ENSALADA TROPICAL .....	8.00		
ENSALADA CÉSAR .....	7.50		
SALPICON (TEMPORADA) .....	8.00		
TOMATE CON AGUACATE .....	7.00		
TOMATE PICADO CON BONITO .....	8.00		

## ENTRADAS FRIAS



QUESO CURADO .....	10.00	
JAMON IBERICO .....	18.00	

MATRIMONIO .....	15.50	
TOMATE CON ANCHOA .....	9.50	
BOQUERONES EN VINAGRE .....	9.00	

## ENTRADAS CALIENTES



ALCACHOFAS .....	9.00	
CHAMPIÑONES PLANCHA .....	7.50	
CROQUETAS .....	7.50	
ENSALADILLA DEL DÍA .....	10.00	
ESPARRAGOS PLANCHA .....	8.50	
GAMBAS PIL PIL / AJILLO .....	8.00	
HABITAS CON HUEVO DEL CAMPO. ....	12.50	
PIMIENTO FRITO .....	6.50	
REVUELTO DE ESPARRAGOS .....	8.00	
REVUELTO SETA Y GAMBAS .....	9.00	
TORTA DE CAMARONES .....	2.50	
VERDURAS PLANCHA .....	10.00	



## MARISCOS

ALMEJAS CANTÁBRICO MARINERA .....	15.50	
ALMEJAS SALTEADAS .....	12.00	
BOLOS .....	S/M	
BÚSANOS .....	S/M	
CAÑAILLAS .....	S/M	
CIGALAS PLANCHA / FRITA .....	S/M	
CONCHAS FINAS .....	S/M	
COQUINAS .....	13.00	
GAMBAS COCIDAS .....	15.00	
GAMBAS GARRUCHAS .....	S/M	
GAMBAS A LA PLANCHA .....	19.50	
MARISCADA FRIA/CALIENTE .....	S/M	
MEJILLONES A LA MARINERA .....	9.00	
MEJILLONES AL VAPOR .....	8.00	
NAVAJAS .....	12.50	
OSTRAS .....	S/M	
PEREGRINA EN SALSA / PIL PIL .....	S/M	
ZAMBURIÑAS EN SALSA / PIL PIL .....	3.50	

## RACIONES



BOQUERONES FRITOS .....	10.00	
BOQUERONES AL LIMON .....	10.00	
CALAMARES .....	10.50	
CALAMARITOS .....	12.50	
PATA DE PULPO A LA BRASA .....	S/M	
FRITURA DE LA CASA .....	12.00	
ADOBO .....	11.00	
JIBIA PLANCHA / FRITA .....	9.00	
PULPITO PLANCHA / FRITO .....	S/M	
SALMONETITOS .....	14.00	



# ARROCES

(DOS PERSONAS)

- ARROZ CON BOGAVANTE ..... 38.00
- ARROZ CALDOSO ..... 28.00
- FIDEGÜÁ ..... 28.00
- PAELLA DE MARISCO ..... 28.00
- PAELLA MIXTA ..... 32.00

\*DOMINGOS Y FESTIVOS  
BAJO PEDIDO\*

# PESCADOS

- BROCHETA DE ROSADA ..... 14.50
- BROCHETA DE RAPE ..... 16.00
- BROCHETA DE SALMON ..... 13.50
- BROCHETA VARIADA DE PESCADO ..... 15.00
- CALAMAR FRESCO PLANCHA ..... S/M
- CALAMAR FRESCO FRITO ..... S/M
- DORADA PLANCHA / ESPALDA ..... 16.50
- LENGUADO A LA PLANCHA ..... S/M
- LUBINA PLANCHA / ESPALDA ..... 16.50
- PARILLADA DE PESCADO ..... 13.50
- PEZ ESPADA A LA PLANCHA ..... 13.00
- RAPE A LA PLANCHA ..... S/M
- RODABALLO A LA PLANCHA ..... 17.00
- ROSADA PLANCHA / FRITA ..... 14.00
- SALMON A LA PLANCHA ..... 11.00

## SUGERENCIAS

- ATUN A LA ESPALDA ..... S/M
- ATUN A LA PLANCHA ..... S/M
- GALLINETA ..... S/M
- PARGO ..... S/M
- SALMONETE PLANCHA ..... S/M
- UTRA ..... S/M
- VENTRESCA A LA PLANCHA ..... S/M
- VORAZ ..... S/M
- CHOPITOS ..... 13.50
- PULPO A LA GALLEGA ..... 17.50
- HUEVAS JIBIA PLANCHA/FRITA ..... 10.50
- HUEVAS MERLUZA PLANCHA/FRITA ... 12.00

## ESPECIALIDADES

(DOS PERSONAS)

- DORADA /LUBINA A LA SAL ..... 42.00
- PESCADO DEL DIA A LA SAL ..... S/M
- PESCADO AL HORNO ..... S/M
- RAPE A LA MARINERA ..... 34.00
- RODABALLO AL ACEITE ..... 38.00

## SALSAS PESCADOS

- DE LA CASA ..... 1.50
- MARINERA ..... 1.50

# CARNES

- BROCHETA DE CERDO ..... 14.50
- BROCHETA DE POLLO ..... 13.00
- BROCHETA SOLOMILLO DE TERNERA ..... 17.00
- BROCHETA VARIADA DE CARNE ..... 15.50
- PRESA IBÉRICA A LA PLANCHA ..... 14.00
- CORDÓN BLEÚ ..... 12.00
- CHULETITAS DE CORDERO A LA PLANCHA... 17.00
- ENTRECOTE A LA PLANCHA ..... 18.00
- FILETE POLLO A LA PLANCHA ..... 9.00
- FILETE POLLO EMPANADO ..... 10.00
- FILETE TERNERA A LA PLANCHA ..... 11.00
- FILETE TERNERA EMPANADO ..... 12.00
- SOLOMILLO CERDO A LA PLANCHA ..... 13.00
- SOLOMILLO TERNERA A LA PLANCHA ..... 20.50

## SALSAS CARNES

- CHAMPIÑONES ..... 1.50
- PIMIENTA ..... 1.50
- ROQUEFORT ..... 1.50



## SOUPS

LOBSTER CREAM .....	6.00		
GAZPACHO (SEASONAL) .....	4.50		
DISH OF THE DAY .....	4.50		
SEAFOOD SOUP .....	6.00		
VEGETABLE CREAM .....	4.00		



## SALADS

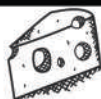
AVOCADO WITH PRAWNS .....	8.50		
PRAWN COCKTAIL .....	8.00		
LETTUCE HEARTS WITH ANCHOVIES (1 UNIT) .....	2.50		
HOUSE SALAD .....	6.00		
ROASTED PEPPERS .....	6.50		
GOAT CHEESE SALAD .....	7.50		
TROPICAL SALAD .....	8.00		
CAESAR SALAD .....	7.50		
SEAFOOD SALAD (SEASONAL) .....	8.00		
TOMATO AND AVOCADOS SALAD .....	7.00		
TOMATO AND TUNA SALAD .....	8.00		



## SEAFOOD

CANTABRIAN CLAMS "MARINERA" .....	15.50	
SAUTED CLAMS .....	12.00	
CLAMS "BOLOS" .....	S/M	
SEA SNAILS "BÚSANOS" .....	S/M	
SEA SNAILS "CAÑAILLAS" .....	S/M	
GRILLED/FRIED NORWAY LOBSTERS .....	S/M	
CONCHAS FINAS .....	S/M	
CLAMS "COQUINAS" .....	13.00	
BOILED PRAWNS .....	15.00	
GARRUCHAS PRAWNS .....	S/M	
GRILLED PRAWNS .....	19.50	
COLD/HOT SELECTION OF SEAFOOD .....	S/M	
MUSSELS "A LA MARINERA" .....	9.00	
STEAMED MUSSELS .....	8.00	
RAZOR-SHELL .....	12.50	
OYSTERS .....	S/M	
SCALLOPS WITH SAUCE/ HOT SPICEY ...	S/M	
ZAMBURIÑAS WITH SAUCE/HOT SPICEY	3.50	

## COLD STARTERS



IBERIAN CHEESE .....	10.00	
IBERIAN HAM .....	18.00	

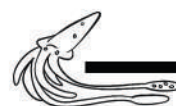
MATRIMONIO .....	15.50	
TOMATO WITH ANCHOVIES .....	9.50	
ANCHOVIES IN VINEGAR .....	9.00	

## HOT STARTERS



ARTICHOKES .....	9.00	
GRILLED MUSHROOMS .....	7.50	
HOMEMADE CROQUETTE .....	7.50	
SALAD OF THE DAY .....	10.00	
GRILLED ASPARAGUS .....	8.50	
HOT SPICY PRWANS/ GARLIC .....	8.00	
BABY BEANS WITH EGGS .....	12.50	
FRIED PEPPERS .....	6.50	
SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS .....	8.00	
SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS AND PRAWNS	9.00	
SHRIMP OMELETTE .....	2.50	
GRILLED VEGETABLES .....	10.00	

## RATIONS



FRIED WHITEBAIT .....	10.00	
WHITEBAIT WITH LEMON .....	10.00	
SQUID RINGS .....	10.50	
SMALL SQUID .....	12.50	
OCTOPUS PAW .....	S/M	
MIXED FRIED FISH .....	12.00	
MARINATED FISH PIECES .....	11.00	
JIBIA PLANCHA / FRITA .....	9.00	
GRILLED/FRIED SMALL OCTOPUS .....	S/M	
SALMONETITOS .....	14.00	



# FISH



GROUPER SKEWER .....	14.50	
MONKFISH SKEWER.....	16.00	
SALMON SKEWER.....	13.50	
MIXED FISH SKEWER.....	15.00	
GRILLED FISH SQUID.....	D/M	
FRIED FISH SQUID .....	D/M	
GRILLED/FILLET GILTHEAD BREAM. ....	16.50	
GRILLED SOLE .....	D/M	
GRILLED/FILLET SEA BASS.....	16.50	
GRILLED MIXED FISH .....	13.50	
GRILLED SWORDFISH.....	13.00	
GRILLED MONKFISH .....	D/M	
GRILLED TURBOT .....	17.00	
FRIED/GRILLED GROUPER .....	14.00	
GRILLED SALMON.....	11.00	

## SUGGESTIONS

TUNA FILLET .....	D/M	
GRILLED TUNA .....	D/M	
SCORPION FISH .....	D/M	
PARGO .....	D/M	
GRILLED RED MULLET .....	D/M	
RED SNAPPER .....	D/M	
GRILLED VENTRESCA.....	D/M	
VORAZ .....	D/M	
CHOPITOS .....	13.50	
GALICIAN STYLE OCTOPUS.....	17.50	
GRILLED/FRIED CUTTLFISH EGGS ....	10.50	
GRILLED/FRIED HAKE EGGS .....	12.00	

## HOUSE SPECIALITIES

(FOR TWO PERSONS)

GILTHEAD BREAM/SEA BASS (BAKED IN SALT)	42.00	
FISH OF THE DAY (BAKED IN SALT) .....	D/M	
BAKED FISH .....	D/M	
MONKFISH "A LA MARINERA".....	34.00	
TURBOT IN OLIVE OIL .....	38.00	

## FISH SAUCES

HOUSE SAUCE .....	1.50	
MARINERA .....	1.50	



# RICE

(FOR TWO PERSONS)

RICE WITH LOBSTER .....	38.00	
RICE IN BROTH .....	28.00	
FIDEGUÀ .....	28.00	
SEAFOOD PAELLA .....	28.00	
MIXED PAELLA.....	32.00	

\*SUNDAYS AND HOLIDAYS  
ON REQUEST\*

# MEATS



PORK SKEWER .....	14.50	
CHICKEN SKEWER .....	13.00	
BEEF TENDERLOIN SKEWER .....	17.00	
MIXED MEAT SKEWER ..	15.50	
GRILLED PORK DAM .....	14.00	
CORDÓN BLEÚ .....	12.00	
GRILLED LAMB CUTLETS .....	17.00	
BEEF STEAK .....	18.00	
GRILLED CHICKEN FILLET.....	9.00	
BREADED CHICKEN FILLET .....	10.00	
GRILLED BEEF FILLET.....	11.00	
BREADED BEEF FILLET.....	12.00	
GRILLED PORK TENDERLOIN.....	13.00	
GRILLED BEEF TENDERLOIN .....	20.50	

## MEAT SAUCES

MUSHROOMS.....	1.50	
PEPPERCORN .....	1.50	
ROQUEFORT.....	1.50	

CRUSTACEAN CRUSTACEOS	SESAME SESAMO	NUTS FRUTOS DE CÁSCARA	GLUTEN GLUTEN	EGG HUEVO	FISH PESCADO	SHELLFISH MOLUSCOS
MUSTARD MOSTAZA	CELERY APIO	PEANUTS CACAHUETES	MILK LÁCTEOS	SULPHITE SULFITO	SOYA SOJA	LUPINS ALTRAMUCES
VEGETARIAN VEGETARIANO						





## SOUPES

CRÈME DE LANGOUSTE .....	6.00		
GAZPACHO (SELON LA SAISON) .....	4.50		
PLAT DU JOUR .....	4.50		
SOUPE DE FRUITS DE MER .....	6.00		
CRÈME VÉGÉTALE .....	4.00		



## SALADES

AVOCADOS AVEC CREVETTES ROSE ....	8.50		
COKTAIL DE CREVETTES ROSES .....	8.00		
COEURS DE LAITUE AVEC ANCHOIS (1 UNITÉ) ...	2.50		
SALADE DE LA MAISON .....	6.00		
SALADE DE POIVRONS GRILLÉES .....	6.50		
SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE .....	7.50		
SALADE TROPICALE .....	8.00		
SALADE CÉSAR .....	7.50		
SALADE DE FRUITS DE MER .....	8.00		
TOMATE AVEC AVOCAT .....	7.00		
TOMATE AVEC THON .....	8.00		



## FRUITS DE MER

PALOURDER DU CANTABRIQUE À LA MARINIÈRE .....	15.50	
PALOURDES SAUTÉES .....	12.00	
PALOURDES "BOLOS" .....	D/M	
L'ESCARGOT DE MER "BÚSANOS" .....	D/M	
L'ESCARGOT DE MER "CAÑAILLAS" .....	D/M	
LANGOUSTINE GRILLÉ/FRIT .....	D/M	
HUITRES DU MÁLAGA .....	D/M	
OLIVES DE MER .....	13.00	
CREVETTES CUITES .....	15.00	
CREVETTES DU GARRUCHA .....	D/M	
CREVETTES GRILLÉES .....	19.50	
VARIÉTÉ DE FRUITS DE MER FROIDS/CHAUD .....	D/M	
MOULES À LA MARINIÈRE .....	9.00	
MOULES À LA VAPEUR .....	8.00	
COUTEAU .....	12.50	
HUITRES .....	D/M	
COQUILLE "PEREGRINAS" À LA SAUCE/PIL PIL .....	D/M	
COQUILLE "ZAMBURIÑA" À LA SAUCE/PIL PIL .....	3.50	

## ENTREES FROIDE



FROMAGE AFFINÉ .....	10.00	
JAMON IBÉRIQUE .....	18.00	

MATRIMONIO .....	15.50	
TOMATE AVEC DES ANCHOIS .....	9.50	
ANCHOIS MARINÉS AU VINAGRE .....	9.00	

## ENTREES CHAUDE



ARTICHAUTS .....	9.00	
CHAMPIGNONS GRILLÉES .....	7.50	
CROQUETTES DE LA MAISON .....	7.50	
SALADE DU JOUR .....	10.00	
ASPERGES GRILLÉES .....	8.50	
CREVETTES PIL PIL / À L'AIL .....	8.00	
OEUF BROUILLÉ AVEC PETITS FÈVES .....	12.50	
PIMENTS FRITS .....	6.50	
OEUF BROUILLÉ AVEC ASPERGES .....	8.00	
OEUF BROUILLÉ AVEC CHAMPIGNONS ET CREVETTES ...	9.00	
OMELETTE AUX CREVETTES .....	2.50	
LÉGUMES GRILLÉES .....	10.00	

## RATIONS



ANCHOIS FRITS .....	10.00	
ANCHOIS AU CITRON .....	10.00	
CALAMRS FRITS .....	10.50	
PETIT CALAMRS .....	12.50	
CUISSE DE PIEUVRE GRILLÉE .....	D/M	
FRITURE DE POISSON .....	12.00	
REQUIN-TAUPE MARINÉ .....	11.00	
SEICHE GRILLÉ/FRIT .....	9.00	
PETIT POULPE GRILLÉ/FRIT .....	D/M	
ROUGET .....	14.00	

## POISSON



BROCHETTE DE L'ABADÈCHE ROSE	14.50	
BROCHETTE DE BAUDROIE	16.00	
BROCHETTE DE SAUMON	13.50	
BROCHETTE MIXTE DE POISSON	15.00	
CALMAR FRAIS GRILLÉ	D/M	
CALMAR FRAIS FRIT	D/M	
DAURADE GRILLÉ/FRIT	16.50	
SOLE GRILLÉ	D/M	
BAR GRILLÉ/FILET	16.50	
GRILLADE DE POISSON	13.50	
SPADON GRILLÉ	13.00	
BAUDROIE GRILLÉ	D/M	
TURBOT GRILLÉ	17.00	
L'ABADÈCHE ROSE GRILLÉ/FRIT	14.00	
SAUMON GRILLÉ	11.00	

## SUGGESTIONS

THON FILET	D/M	
THON GRILLÉ	D/M	
SÉBASTE	D/M	
PAGRE	D/M	
ROUGET GRILLÉ	D/M	
URTA	D/M	
VENTRÈCHE GRILLÉ	D/M	
DAURADE ROSE	D/M	
ESPÈCE DU PETIT CALMAR	13.50	
POULPE À LA GALICIENNE	17.50	
OEUF DE SEICHE GRILLÉES/FRITS	10.50	
OEUF DE MERLU GRILLÉES/FRITS	12.00	

## SPECIALITES

(POUR DEUX PERSONNES)

DAURADE/BAR AU SEL	42.00	
POISSON DU JOUR AU SEL	D/M	
POISSON AU FOUR	D/M	
BAUDROIE À LA MARINIÈRE	34.00	
TURBOT À L'HUILE D'OLIVE	38.00	

## SAUCE DE POISSON

SAUCE DE LA MAISON	1.50	
MARINIÈRE	1.50	



## RIZ

(POUR DEUX PERSONNES)

RIZ AU HOMARD	38.00	
RIZ DANS SON JUS	28.00	
FIDEGÜÁ	28.00	
PAELLA AUX FRUITS DE MER	28.00	
PAELLA MIXTE	32.00	

\*DIMANCHE ET VACANCES  
SUR DEMANDE\*

## VIANDES



BROCHETTE DE PORC	14.50	
BROCHETTE DE POULET	13.00	
BROCHETTE DE FILET DE VEAU	17.00	
BROCHETTE MIXTE DE VIANDE	15.50	
PORC IBERIQUE GRILLÉ	14.00	
CORDÓN BLEÚ	12.00	
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES	17.00	
ENTRECOTE DE VEAU GRILLÉ	18.00	
ESCALOPES DE POULET GRILLÉES	9.00	
ESCALOPES DE POULET PANÉES	10.00	
ESCALOPES DE VEAU GRILLÉES	11.00	
ESCALOPES DE VEAU PANÉES	12.00	
FILET DE PORC GRILLÉ	13.00	
FILET DE VEAU GRILLÉ	20.50	

## SAUCE DE VIANDES

CHAMPIGNONS	1.50	
POIVRE	1.50	
ROQUEFORT	1.50	

 CRUSTACEAN CRUSTACEOS	 SESAME SESAMO	 NUTS FRUTOS DE CÁSCARA	 GLUTEN GLUTEN	 EGG HUEVO	 FISH PESCADO	 SHELLFISH MOLUSCOS
 MUSTARD MOSTAZA	 CELERY APIO	 PEANUTS CACAHUETES	 MILK LÁCTEOS	 SULPHITE SULFITO	 SOYA SOJA	 LUPINS ALTRAMUCES
 VEGETARIAN VEGETARIANO						



## SUPPEN

LANGUSTECREME .....	6.00		
GAZPACHO (DER SAISON) .....	4.50		
TAGESSUPE .....	4.50		
MEERESFRÜCHTESUPPE .....	6.00		
GEMÜSECREME .....	4.00		



## SALATE

AVOCADO MIT GARNELEN .....	8.50		
GARNELECKTAIL .....	8.00		
RÖSCHEN MIT ANCHOVIS (1 STÜCK) ...	2.50		
HAUSSALAT .....	6.00		
PAPRIKASALAT .....	6.50		
ZIEGENKÄSALAT .....	7.50		
TROPISCHEN SALAT .....	8.00		
CÉSAR SALAT .....	7.50		
MEERESFRÜCHTESALAT .....	8.00		
TOMATO MIT AVOCADO .....	7.00		
GESCHNITTENE TOMATEN .....	8.00		



## MEERESFRÜCHTE

CANTÁBRICO <small>MARINERA ART VENUSMUSCHELN</small> .....	15.50	
GEGRILLTES VENUSMUSCHELN .....	12.00	
BOLOS .....	S/M	
BÚSANOS .....	S/M	
CAÑAILLAS .....	S/M	
GEGRILLTES KRONENHUMMER .....	S/M	
CONCHAS FINAS .....	S/M	
STUMPFMUSCHELN .....	13.00	
GEKOCHT GARNELEN .....	15.00	
GARNELEN AUS GARRUCHA .....	S/M	
GEGRILLTES GARNELEN .....	19.50	
MEERESFRÜCHTE, KALT UND WARM .....	S/M	
MIESMUSCHELN NACH "MARINERA ART" .....	9.00	
GEDÄMPFT MIESMUSCHELN .....	8.00	
SCHAWERMUSCHELN .....	12.50	
AUSTERN .....	S/M	
PEREGRINA EN SALSA / PIL PIL .....	S/M	
ZAMBURIÑAS EN SALSA / PIL PIL .....	3.50	

## FRISCHVORSPEISEN



HARTKÄSE .....	10.00	
IBERISCHER SCHINKEN .....	18.00	

MATRIMONIO .....	15.50	
TOMATEN MIT ANCHOVIS .....	9.50	
SARDELLEN IN ESSIG .....	9.00	

## WARM VORSPEISEN



ARTISCHOCKEN .....	9.00	
CHAMPIGNONS AUF DEN GRILL .....	7.50	
KROKETTEN .....	7.50	
TAGESSALAT (ENSALADILLA) .....	10.00	
SPARGEL AUF DEN GRILL .....	8.50	
PIL PIL / GARNELEN .....	8.00	
DICKE BOHEMEN MIT EIERN .....	12.50	
GEBRATENEM PAPRIKA .....	6.50	
SPARGEL RÜHREI .....	8.00	
PILZE UND GRANELN RÜHREI .....	9.00	
KRABBen OMELETTE .....	2.50	
GEMÜSE AUF DEN GRILLEN .....	10.00	

## RATIONEN



FRITTIERTES SARDELLEN .....	10.00	
SARDELLEN IN ZITRONE .....	10.00	
TINTENFISCHE .....	10.50	
KLEINER TINTENFISCH .....	12.50	
MESSING OCTOPUS PAW .....	S/M	
FRIERTTE .....	12.00	
MARINERTER FISCH .....	11.00	
GEGRILLTES KABELJAU .....	9.00	
GEGRILLTES OKTOPUS .....	S/M	
MEERBARBEN .....	14.00	



## FISCHKARTE



ROSADA SPIESS .....	14.50	
SEETEUFEL SPIESS .....	16.00	
LACHS SPIESS .....	13.50	
GEMISCHTER SPIESS .....	15.00	
FRISCH GEGRILLTES TINTENFISCH .....	S/M	
FRISCH FRITTIERTES TINTENFISCH .....	S/M	
GEGRILLTES GOLDBRASSEN .....	16.50	
GEGRILLTE SEEZUNGE .....	S/M	
GEGRILLTES SEEBARSCH .....	16.50	
GEGRILLTEN FISCH .....	13.50	
GEGRILLTER SCHWERTFISCH .....	13.00	
GEGRILLTER SEETEUFEL .....	S/M	
GEGRILLTES STEINBUTT .....	17.00	
GEGRILLTES ROSADA .....	14.00	
GEGRILLTER LACHS .....	11.00	

## VORSCHLÄGE

THUNFISCH FILET .....	S/M	
GEGRILLTES THUNFISCH .....	S/M	
GALLINETA .....	S/M	
PARGO .....	S/M	
GEGRILLTER MEERBARBEN .....	S/M	
URTA .....	S/M	
GEGRILLTE FISCHBAUCH .....	S/M	
VORAZ .....	S/M	
CHOPITOS .....	13.50	
OKTOPUS NACH GALIZIER ART .....	17.50	
KABELJAU ROGEN .....	10.50	
SEEHECHT ROGEN .....	12.00	

## SPEZIALITÄTEN

[ FÜR ZWEI PERSONEN ]

GOLDBRASSEN ODER SEEBARSCH IN SALZKRUSTE .....	42.00	
TAGESFISCH IN SALZKRUSTE .....	S/M	
TAGESFISCH IN OFFEN .....	S/M	
SEETEUFEL NACH "MARINERA ART" .....	34.00	
SEINBUTT MIT ÖL GEGRILLT .....	38.00	

## FISH SAUCEN

HAUS SAUCEN .....	1.50	
"MARINERA ART" SAUCEN .....	1.50	



## REIS

[ FÜR ZWEI PERSONEN ]

REIS MIT HUMMER .....	38.00	
REISEINTOPF .....	28.00	
FIDEGÜÁ .....	28.00	
REIS MIT MEERESFRÜCHTE .....	28.00	
REIS MIT FISCHE UND FLEISCH .....	32.00	

SONNTAGE UND FEIERTAGE  
AUF ANFRAGE



## FLEISCHGERICHTE

SCHWEIN SPIESS .....	14.50	
HÄHNCHEN SPIESS .....	13.00	
RINDERFILET SPIESS .....	17.00	
SPIESS VOM FILET (RIND, SCHWEIN, HUHN) .....	15.50	
IBERICA LA PLANCHA PRESSE .....	14.00	
CORDÓN BLEÚ .....	12.00	
GEGRILLTES LAMMKOTELETT .....	17.00	
GEGRILLTES ENTRECOTE .....	18.00	
GEGRILLTES SCHWEINESCHNITZEL .....	9.00	
PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL .....	10.00	
GEGRILLTES RINDERSCHNITZEL .....	11.00	
PANIERTES RINDERSCHNITZEL .....	12.00	
GEGRILLTES SCHWEINEFILET .....	13.00	
GEGRILLTES RINDERFILET .....	20.50	

## FLEISCH SAUCEN

FLEISCH SAUCEN .....	1.50	
PFEFFER .....	1.50	
ROQUEFORT .....	1.50	

CRUSTACEAN CRUSTACEOS	SESAME SESAMID	NUTS FRUTOS DE CÁSCARA	GLUTEN GLUTEN	EGG HUEVO	FISH PESCADO	SHELLFISH MOLUSCOS
MUSTARD MOSTAZA	CELERY APIO	PEANUTS CACAHUETES	MILK LÁCTEOS	SULPHITE SULFITO	SOYA SOJA	LUPINS ALTRAMUCES
VEGETARIAN VEGETARIANO						





## **MENU INFANTIL 7€**

**NUGGET DE POLLO  
TORTILLA FRANCESA  
PIZZA (4 QUESOS O JAMÓN Y QUESO)  
CROQUETAS  
EMPANADO DE POLLO  
ROSADA A LA PLANCHA O FRITA**

**TODO ACOMPAÑADO CON PATATAS FRITAS O ENSALADA**

## **CHILDRENS MENU 7€**

**CHICKEN NUGGETS  
OMELETTE  
PIZZA (4 CHEESE OR HAM AND CHEESE)  
CROQUETS  
BREADED CHIKEN  
GRILLED OR FRIED WHITE FISH**

**ALL ACCOMPANIED WITH CHIPS OR SALAD**