

## Vorspeise

---

1/2

Quíjuelo Schulter Schinken und geröstetes Brot	15,20	24,20
Truffel Foie-gras mit Apfel und Mango Compot	12,50	19,50
Krake auf galicische Art salat	11,50	18,50
Mirín Thunfisch Carpaccio mit Schnittlauch	11,50	18,40
Seeteufel und Garnelen Kroketten	11,50	16,50
Kabeljaukrapfen	10,80	15,20
Panierte Tintenfische mit Sauce Tartare	12,50	17,80
Andalusischer Tintenfisch	13,50	19,50
Zwiebelsuppe		12,80
Hummer Salat		30,50
Winter Salat (Ziegenkäse, Kürbis und Quitten)		16,50
Pikante Makarroni		25,80

## Reis

---

Reis mit Parmesan, Steinpilzen und Entenleber		25,50
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten		25,50
Reis mit Kabeljau, Pilzen und Gemüse		24,80
Reis mit Seegurken		34,40
Fideuada mit Tintenfisch und Garnelen		24,80

## Fisch

---

Bratstockfisch mit Kartoffeln und Tomaten		23,80
Goldbrasse im Salzmantel mit Gemüse grillée		27,80
Garnelen vom Blech aus der Costa Brava		39,80
Grillierte Marktische mit Kartoffeln und Zwiebel aus Figueres		27,80
Seeteufel, Jakobsmuscheln und Garnelen mit Pilzen Sosse		29,80
Jakobsmuscheln mit Entenleber, Pilzen und Portoweinreduktion		27,80

## Fleisch

---

Entenbrust mit Balsamessigsosse und Orangenkonfitüre		18,40
Entenleberschnitzel mit Garnatxaweinreduktion und Apfel		23,80
Entrecôte vom Kalb aus Girona		28,80
Kalbsfilet mit Entenleber und Mistella Sosse		30,50
"Cochinillo" (Spanferkel) mit eingelegtem Apfel		23,60
Filet vom iberischen Schwein mit fünf Pfeffersorten		26,20
Langsam gekocht Knochenloses Ziegeklein mit Karottenpüree und Rosmarin		27,60
Rinder Steak-Tartare		27,50
Royal Hasenterrine		23,80
Käsegericht aus der Region		17,80