

Für zwischendurch

	Tapas	1/2 Tapa
Kleine Miesmuscheln über Dampf geöffnet (<i>Mejillones vapor</i>)	10,50 €	7,50 €
Kleine Miesmuscheln auf Seemannsart (in Sauce) (<i>Mejillones a la marinera</i>)	12,50 €	7,75 €
Anchovisfilets mit Fladenbrot (<i>Anchoas con coca</i>)	14,00 €	8,50 €
Tintenfische andalusisch paniert(<i>Calamares andaluza</i>)	13,50 €	7,50 €
Sardellen (<i>Boquerones</i>)	15,00 €	8,00 €
Glasaale (<i>Sosos</i>)	21,00 €	
Gebratener Tintenfische (<i>Chipirones fritos</i>)	18,00 €	
Oktopus auf galicische Art (<i>Pulpo a la gallega</i>)	16,00 €	
“Tallarinas” (<i>Tallarinas</i>)	13,00 €	
Venusmuscheln (vom Grill)o (sautiert)(<i>Almejas plancha o salteadas</i>)	22,00 €	
Kleine Tintenfischchen sautiert (<i>Sepionetas salteadas</i>)	25,00 €	
Cigaas (<i>Cigalas salteadas</i>)	18,00 €	
Gambas aus Palamós (mittelgroß) vom Grill	Je nach Marktpreis	

SCHALTIER-GERICHT

Messermuscheln, Venusmuscheln,

Jakobsmuscheln, Herzmuscheln, “Tallarinas”, Kleine Miesmuscheln 25,00 €

Vorspeisen

Salat mit Zwiebel “mit Faustschlag”, Tomate und Tunfischbauch <i>Ensalada con cebolla “al cop de puny,” tomate y ventresca de atún</i>	11,50 €
Salat l’Arcada (<i>Ensalada l’Arcada</i>)	14,00 €
Ziegenkäse-Salat (<i>Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos</i>)	14,00 €
Gemüse vom Grill mit Romesco (Mandel-Tomaten-Sauce)(<i>Verduras brasa</i>)	15,00 €
Jabugo-Schinken mit dünnem Fladenbrot (<i>Jamón de Jabugo con coca</i>)	19,00 €
Foie gras (halbgegart)mit Apfelkompott(<i>Micuit de foie con compota de manzana</i>)	21,50 €
Tagliatelle (Bandnudeln) mit Venusmuscheln (<i>Tagliatelle con almejas</i>)	18,00 €

Fladenbrot mit Tomaten (*Coca artesana con tomate*) 2,50 €

Fische aus der Fischversteigerungshalle

Kleiner Seeteufel (<i>Rape</i>)	22,75 €	St.-Petersfisch (<i>Gallo de San Pedro</i>)	34,50 €
Steinbutt (<i>Turbot</i>)	22,00 €	Glattbutt (<i>Rom</i>)	35,00 €
Seezunge (<i>Lenguado</i>)	26,00 €	Escórpora (<i>Cap Roig</i>)	36,00 €
Tintenfisch vom Grill (<i>Calamar plancha</i>)	22,50 €	Wolfsbarsch (<i>Lubina</i>)	34,00 €

Reis und Suquet-Fischtopf

Paella auf Seemannsart (<i>Paella marinera</i>)	19,00 €
Schwarzer Reis mit Sepia und Gambas (<i>Arroz negro con sepia y gambas</i>)	19,50 €
Reis mit Fisch in etwas Brühe (<i>Arroz de pescadores</i>)	21,00 €
Reis mit Gemüse (<i>Arroz con verduras</i>)	19,50 €
Reis mit Teufelskrabbe (<i>Arroz con cabra de mar</i>)	23,00 €
Reis mit Hummer (<i>Arroz de bogavante</i>)	27,00 €
Fideua (<i>Fideua</i>)	17,00 €
Suquet-Fischtopf (<i>Suquet de pescador</i>)	23,50 €

Unser Fleisch

Rinder-Entrecôte aus Girona vom Grill mit Tagesbeilage (<i>Entrecot</i>)	19,50 €
Rinderfiletsteak aus Girona vom Grill mit Tagesbeilage (<i>Filet</i>)	25,00 €
Panierte Milchlammrippchen (<i>Cordero de cabrito rebozadas</i>)	19,00 €
Steak Tatar (<i>Steak Tartar</i>)	26,50 €
Großes Kotelett (1kg)(mind. 2 Personen)(Preis pro Person)(Txuletó)	27,00 €

Kinderteller

Makkaroni Bolognese (<i>Macarrones boloñesa</i>)	10,00 €
Cannelloni (<i>Canelones gratinados</i>)	10,00 €
Hühnerschnitzel mit Pommes frites (<i>Escalopa de pollo con patatas</i>)	10,00 €
Lammrippen vom Grill mit Pommes frites (<i>Costillas de cordero</i>)	17,00 €