

Kleine Miesmuscheln über Dampf geöffnet (<i>Musclos al vapor</i>)	11,50 €
Kleine Miesmuscheln auf Seemannsart (<i>Musclos a la marinera</i>)	11,50 €
Gebratener Tintenfische (<i>Chipirones</i>) 18,00 €	“Tallarinas” 14,00 €
Venusmuscheln vom Grill (<i>Almejas</i>) 22,00 €	Sardellen (<i>Boquerones</i>) 13,50 €
Oktopus auf Galicische Art (<i>Pulpo</i>) 18,50 €	Glasaale (<i>Sonsos</i>) 21,00 €
Messermuscheln (<i>Navajas</i>) 15,00 €	Jakobsmuscheln (<i>Zamburiñas</i>) 15,00 €
Anchovisfilets mit Fladenbrot (<i>Coca con anchoas</i>)	16,00 €
Tintenfische andalusisch paniert (<i>Calamares andaluza</i>)	18,00 €
Kleine Tintenfischchen sautiert (<i>Sepionetas salteadas</i>)	23,50 €
Cigaas (<i>Cigalas</i>)	21,00 €
Gambas aus Palamós vom Grill (mittelgroß) (<i>Gambas Palamós</i>)	Preis je nach Markt

Schaltier-Gericht (Plato de Clova): 27,50 €

Messermuscheln, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln, Herzmuscheln,
“Tallarinas”, Kleine Miesmuscheln

Vorspeisen

Salat mit Tomate, Zwiebel und Tunfischbauch (<i>Ensalada tomate, atún, cebolla</i>)	11,50 €
Ziegenkäse-Salat (<i>Ensalada queso</i>)	14,00 €
Thunfisch-Tatar des Hauses mit getoasteten Fladenbrotscneibchen (<i>Tartar</i>)	17,50 €
Gemüse vom Grill mit Romesco (Mandel-Tomaten-Sauce) (<i>Verduras brasa</i>)	15,00 €
Jabugo-Schinken mit dünnem Fladenbrot (<i>Jamón Jabugo con coca</i>)	19,00 €
Foie gras (Halbgegart) mit Apfelkompott (<i>Micuit de foie</i>)	21,50 €
Tagliatelle (Bandnudeln) mit Venusmuscheln (<i>Tagliatelle con almejas</i>)	18,00 €
Fladenbrot mit Tomaten (<i>Pan de coca con tomate</i>)	2,50 €

Kinderteller

Makkaroni Bolognese 10,00 €	Cannelloni 10,00 €
Hühnerschnitzel mit Pommes frites (<i>Escalopa de pollo</i>)	10,00 €
Lammrippen vom Grill mit Pommes frites (<i>Costillas de cordero</i>)	19,00 €

Fische aus der Fischversteigerungshalle

Kleiner Seeteufel (<i>Rapito</i>)	24,00 €	St.-Petersfisch (<i>Gallo</i>)	Preis je nach Markt
Steinbutt (<i>Turbot</i>)	26,00 €	Wolfsbarsch (<i>Lubina</i>)	Preis je nach Markt
Seezunge (<i>Lenguado</i>)	26,00 €	Glattbutt (<i>Rom</i>)	Preis je nach Markt
Tintenfisch vom Grill (<i>Calamar</i>)	24,00 €	Cap Roig (<i>Cap Roig</i>)	Preis je nach Markt

Reis und Suquet-Fischtopf

Paella auf Seemannsart (<i>Paella marinera</i>)	19,00 €
Reis mit Gemüse (<i>Arroz con verduras</i>)	19,50 €
Reis mit Fisch in etwas Brühe (<i>Arroz caldoso de pescador</i>)	21,00 €
“Fideua” (<i>Fideuá</i>)	17,00 €
Reis mit Hummer (<i>Arroz de bogavante</i>)	32,00 €
Trockenreis mit Garnelen (<i>Arroz seco a la llauna con gambas</i>)	24,00 €
Schwarzer Reis mit Sepia und Gambas (<i>Arroz negro con sepia y gamba</i>)	19,50 €

Wir Empfehlen :

Hummer mit Spiegeleiern und Kartoffeln (<i>Bogavante con huevos</i>)	35,00 €
Gegrillter Hummer (<i>Bogavante a la plancha</i>)	30,00 €
“ Parrillada ” Fisch grillen (<i>Parrillada de pescados</i>)	25,00 €
Fisch-Meeresfrüchte-Topf in Sauce (<i>Zarzuela</i>)	26,50 €
Bauernhähnchen mit Hummer (<i>Platillo de pollo con bogavante</i>)	28,00 €
Suquet-Fischtopf (<i>Suquet de pescado al estilo de los pescadores</i>)	24,00 €

Unser Fleisch

Rinder-Entrecôte vom Grill mit Tagesbeilage (<i>Entrecot de ternera</i>)	21,00 €
Rinderfiletsteak vom Grill mit Tagesbeilage (<i>Filete de ternera</i>)	26,00 €
Steak Tartare (<i>Steak Tartare</i>)	26,50 €
Großes Kotelett (1 Kg) (mind. 2 Personen) (<i>Chuletón</i>)	Preis pro Person 27,00 €

Preise inklusive 10 % MwSt.