

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

## Schaltier-Gericht ( Plato de Clova ) : 30,00 €

Messermuscheln, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln, Herzmuscheln, “Tallarinas”, Kleine Miesmuscheln, Garnelen und Kaisergranaten

## Vorspeisen

<b>Salat mit Tomate, Zwiebel und Tunfischbauch</b> ( <i>Ensalada tomate, atun, ceba</i> )	11,50 €
<b>Ziegenkäse-Salat</b> ( <i>Ensalada queso</i> )	14,00 €
<b>Thunfisch-Tatar mit getoasteten Fladenbrotscheibchen</b> ( <i>Tartar</i> )	19,00 €
<b>Gemüse vom Grill mit Romesco ( Mandel-Tomaten-Sauce)</b> ( <i>Verduras brasa</i> )	16,00 €
<b>Jabugo-Schinken mit dünnem Fladenbrot</b> ( <i>Jamón Jabugo con coca</i> )	22,00 €
<b>Foie gras ( Halbgegart ) mit Apfelkompott</b> ( <i>Micuit de foie</i> )	22,00 €
<b>Tagliatelle ( Bandnudeln ) mit Venusmuscheln</b> ( <i>Tagliatelle con almejas</i> )	20,00 €
<b>Fladenbrot mit Tomaten</b> ( <i>Pan de coca con tomate</i> )	3,50 €

## Kinderteller

<b>Makkaroni Bolognese</b> 10,00 €	<b>Cannelloni</b> 10,00 €
<b>Hühnerschnitzel mit Pommes frites</b> ( <i>Escalopa de pollo</i> )	10,00 €
<b>Hähnchenkrokette mit Pommes frites</b> ( <i>Croquetas de pollo</i> )	10,00 €

## Frisch gefangener Fisch, Gegrillt, Gebacken oder gegart, mit geröstetem Knoblauch

Kleiner Seeteufel ( <i>Rapito</i> )	25,00 €	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> )	21,00 €
Reis mit Gemüse ( <i>Arroz con verduras</i> )	20,00 €
Reis mit Fisch in etwas Brühe ( <i>Arroz caldoso de pescador</i> )	22,00 €
“Fideua” ( <i>Fidená</i> )	19,00 €
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> )	20,00 €

## Wir Empfehlen :

Hummer mit Spiegeleiern und Kartoffeln ( <i>Bogavante con huevos</i> )	35,00 €
Gegrillter Hummer ( <i>Bogavante a la plancha</i> )	32,00 €
“ Parrillada ” Fisch grillen ( <i>Parrillada de pescados</i> )	27,50 €
Fisch-Meeresfrüchte-Topf in Sauce ( <i>Zarzuela</i> )	26,50 €
Hähnchen aus Freilandhaltung mit Palamós-Garnelen ( <i>Pollo con gamba</i> )	28,00 €
Suquet-Fischtopf ( <i>Suquet de pescado al estilo de los pescadores</i> )	25,00 €

## Unser Fleisch

Rinder-Entrecôte vom Grill mit Tagesbeilage ( <i>Entrecot de ternera</i> )	23,00 €
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.



RESTAURANT