

Menu del Mar

Carpaccio di Manzo

Lonchas finas de solomillo de ajojo crudo, marinadas con hierbas frescas y aceite de oliva y balsamico, con queso Parmesano rallado

Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit frischen Kräutern, kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico, mit gehobeltem Parmesankäse

Thinly sliced tenderloin beef, marinated with fresh herbs, olive oil and balsamic vinegar, topped with Parmesan cheese shavings

* * *

Filete de Gallo

Dorado en mantequilla, con una salsa de mostaza y chili acompañado de espinacas y papas Parmentier

In Butter gebratenes Filet vom St. Pierre auf einer feinen Senf-Chili-Sauce mit Blattspinat und Parmentier-Kartoffeln

Pan-fried John Dory fillet on a mustard chili sauce with leaf-spinach and Parmentier potatoes

* * *

Mousse de Chocolate

con cerezas confitadas

Feines Schokoladen-Mousse an kandierten Kirschen

Chocolate mousse served with sugared cherries

18,50

Menu del Monte

Gambas al Ajillo

Calientes y sabrosas con pan crujiente

Gambas in Knoblauch-Chili-Öl, heiß und köstlich mit knusprigem Brot

Prawns fried with garlic and chili, hot and delicious with crispy bread

* * *

Buey à la Riojana

Braseado con cebollas, zanahorias y champiñones en vino tinto, la acompañamos con arroz

Mit Zwiebeln, Karotten und Champignons in Rotwein geschmortes Filetgulasch an Reistimbal

French tenderloin stew braised in red wine with onions, carrots and mushrooms beside rice

* * *

Crêpe Suzette

Crepa en una salsa de caramelo y naranja flambeados con Grand Manier con helado de vainilla

Crêpe in Orangenkaramellsauce flambiert mit Grand Manier, mit Bourbon-Vanilleeis

Pancake topped with orange-butter-cream flambé with Grand Manier and served with bourbon-vanilla ice cream

18,50

Aperitivos Para Compartir

Tapas zum Teilen - Appetizers to Share

Cappuccino de Tomates

Sopa caliente de tomates frescos con espuma de albahaca
Cappuccino von kanarischen Tomaten heiß und köstlich mit
Basilikum-Espuma - Soup of Canarian tomatoes topped
with fresh basil and foamed milk
3.50

Crema al Curry

Crema à la india "Mulligatawny" con lonchas finas de manzana
y almendras tostadas- Indische Curry-Crème „Mulligatawny“
mit feinen Apfelspalten und gerösteten Mandelblättchen
Indian curry cream soup "Mulligatawny" with apple slices and
toasted almonds
4.50

Crema de Langosta

Con coñac añejo y gambas - Langusten-Crème verfeinert mit
altem Weinbrand, serviert mit Gambas - Lobster cream
soup flavoured with brandy, served with prawns
6.50

Sopa de Pescado y Mariscos

Pescado, mariscos y verduras en un caldo de Pernod y azafrán
Fisch, Meeresfrüchte und Gemüsestreifen im Pernod-Saffransud
Fsh and shellfish with vegetableslices in a Pernod saffron broth
6.50

* * *

Pimientos de Padrón

Kleine mit Meersalz frittierte grüne Paprikaschoten, spanische
Spezialität aus der Stadt Padrón - Special Spanish dish
of small fried green bell peppers with sea salt
4.50

Dátiles con Panceta Ibérica

Im Panceta-Ibérica-Mantel gebackene Datteln an Paprikarahm-
sauce - Baked dates wrapped in Panceta Ibérica with bell
pepper cream sauce
4.50

Gambas al Ajillo

Calientes y sabrosas con pan crujiente - Gambas in Knoblauch-
Chili-Öl, heiß und köstlich mit knusprigem Brot - Prawns fried
with garlic and chili, hot and delicious with crispy bread
7.50

Ensalada rústica

Con trozos de ciabatta tostado con ajo, tomates, pepinos,
cebollas, aceitunas y vinagreta de limón
Mediterraner Bauernsalat mit geröstetem Knoblauch-Ciabatta,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Limetten Vinaigrette
Mediterranean Salad with pieces of toasted garlic ciabatta,
tomatoes, cucumbers, onions, olives and lime vinaigrette sauce
5.50
- Con trancos de bonito - Mit Thunfischwürfeln - With tuna
+ 2.50
- Con queso de cabra - Mit Ziegenkäse - With goat cheese
+ 3.50
- Con tiras de pechuga de pavo asado
- Mit gebratenen Putenbruststreifen
- With sautéed turkey breast slices
+ 4.50
- Con puntas de solomillo de ajiño asado
- Mit gebratenen Rinderfiletspitzen
- With sautéed tenderloin fillet tips
+ 8.50

Ensalada de Langostinos

Ensalada de langostinos con frutas frescas y salsa rosa picante
Langostinosalat mit frischen Früchten und spicy Cocktail Sauce
King prawns salad with fresh fruit and spicy cocktail sauce
12.50

Carpaccio di Manzo

Lonchas finas de solomillo de ajiño cruda, marinadas con
hierbas frescas y aceite de oliva y balsamico, con queso
Parmesano rallado - Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit
frischen Kräutern, kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico, mit
gehobeltem Parmesankäse - Thinly sliced tenderloin beef,
marinated with fresh herbs, olive oil and balsamic vinegar,
with Parmesan cheese shavings
10.50

Plato Surtido de Entremeses

Große Auswahl edelster Vorspeisen und Tapas - typisch
spanisch - Large selection of typically Spanish appetizers
and Tapas
14.50

Camembert frito

Con pan tostado, mantequilla, frutas frescas y nata batida
Gebackener Camembert mit Toast, Butter frischen Früchten
und Sahne - Baked Camembert cheese with toast, butter
fresh fruit and whipped cream
8.50

Directo del Mar

Aus dem Meer - Straight from the Sea

Lenguado à la Plancha

Con ensaldas crujientes, papas arrugadas y mojo

Ganze gegrillte Seezunge mit knackigem Salat, kanarischen Kartoffeln und Mojo Sauce

Sautéed sole meunière with crispy salad, typical local potatoes and Mojo sauce

15.50

Thai Red Fish Curry

Curry rojo de rape, gambas y verduras ¡Extraordinariamente diferente!

Un Deleite al paladar, con caña de limón, leche de coco y chili, la acompañamos con arroz

Rotes Fischcurry von Seeteufel und Gambas mit knackigem Gemüse und Duftreis

Zitronengras, Chili und Kokosmilch geben hier die feinwürzige Note

Red curry of monk-fish and prawns with vegetable and rice

Lemon grass, chili pepper and coconut milk are the secret of this tasty dish

15.50

Filete de Gallo

Dorado en mantequilla, con una salsa de mostaza y chili acompañado de espinacas y papas Parmentier

In Butter gebratenes Filet vom St. Pierre auf einer feinen Senf-Chili-Sauce mit Blattspinat und Parmentier-Kartoffeln

Pan-fried John Dory fillet on a mustard chili sauce with leaf-spinach and Parmentier potatoes

15.50

Salmón Gallego à la Naranja

Con salsa à la naranja, brócoli y pasta italiana

Medaillon vom galizischen Wildlachs an einer feinen Orangen-Sahne-Sauce, serviert mit Brokkoli und italienischen Bandnudeln

Scallop of wild Galician salmon with savory orange sauce, served with broccoli and Italian pasta

15.50

Gamberetti all'Arrabbiata

Langostinos sobre pasta italiana en salsa picante de tomates, pimientos, cebollas, calabacines, berenjenas, aceitunas, hierbas y chili

Langostinos auf Tagliatelle in scharfer Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Oliven, Kräutern und Chili

King prawns with Italian pasta in hot sauce made of tomatoes, bell peppers, onions, zucchinis, eggplants, olives, herbs and chili

15.50

Vieiras à la Caña de Limón

La acompañamos con pasta en espuma de gengibre y caña de limón y con verduras asiáticas

Gebratene Jacobsmuscheln auf Bandnudeln, Asiagemüse und Ingwer-Zitronengras-Schaum

Sautéed scallops on pasta in ginger lemon grass sauce with Asian style vegetables

15.50

Langostinos à la Francesa

En crema de Pernod con arroz ¡Extraordinariamente diferente!

Riesengarnelen auf einer raffinierten Pernod-Sahne-Sauce an Reistimbal

King prawns in savory Pernod cream sauce with rice

15.50

Rape à la India

Sobre una crema al curry con brocoli y arroz con almendras tostadas

Gebratenes Seeteufelfilet auf Currycreme mit Brokkoli und Mandelreistimbal

Sautéed Monk-fish fillet on a mirror of curry sauce with broccoli and almond rice

15.50

Carnes Auténticas

Spezialitäten vom Grill - Signature Steaks

Los carnes de Coronado son verdaderamente especiales.

Antes de que cada filete jugoso y delicioso llegue a su mesa, se selecciona a mano, se almacena el tiempo justo y se acondiciona también a mano.

Luego se condimenta de manera experta, se sella y se cocina a pedido sobre una parrilla al rojo vivo para que conserve su excelente sabor.

Die Coronado Steaks sind etwas ganz Besonderes.

Bevor wir Ihnen Ihr saftiges und schmackhaftes Steak servieren, wird es handverlesen auf den Punkt gereift und pariert.

Dann wird es meisterhaft gewürzt und Ihrem Wunsch gemäß über Gluthitze gegrillt um seinen vollen Geschmack zu erhalten.

Coronado steaks are truly special.

Before each juicy, delicious steak is delivered to you, it is hand-selected, aged just right and hand-trimmed.

Then it is expertly seasoned and seared and cooked to order over a red hot grill to seal in its bold flavor.

Juicy Veal

Jugoso filete de ternera con setas à la crema, verduras y papas salteadas - Saftiges Kalbssteak auf Waldpilz Sauce mit feinem Gemüse und Bratkartoffeln - Juicy veal steak with forest mushrooms sauce, fine vegetable and pan-fried potatoes
15.50

Surf and Turf

Duet de tournedo y langostino con crema de pimienta, arroz y brócoli - Duett von Tournedo und Langostino auf Paprika-rahmsauce, dazu Brokkoli und Reistimbal - Duet of tournedo and king prawn with bell pepper cream sauce, broccoli and rice
19.50

Chateaubriand

6 lonchas jugosas del filete doble de solomillo, la acompañamos con verduras finas, papas à la lionesa y salsa bearnesa
6 saftige Tranchen vom im Stück gegrillten doppelten Rinderfilet umlegt mit feinem Gemüse und Pommes Lyonnaise, dazu Sauce Béarnaise
6 juicy slices of a double thick tenderloin fillet, served with fine vegetables, Lyonnaise potatoes and Béarnaise sauce
49.50

Sirloin BBQ Steak

Bife angosto con nuestra salsa casera BBQ de cebollas, tomates, pimientos y ajo, la acompañamos con papas fritas
Mit unserer hausgemachten BBQ - Sauce aus Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Knoblauch, dazu Pommes frites
Topped with our House-made BBQ - sauce made with onions, tomatoes, bell pepper and garlic, served with French fries
17.50

New York Strip 350 gr.*

Nuestro aclamado filete está sazonado a la perfección para lograr un óptimo sabor - Unser beliebtestes Steak ist perfekt gewürzt für das ultimative Erlebnis vollen Steakgeschmacks
Our acclaimed steak is seasoned to perfection for the ultimate full flavor steak experience. Well marbled and deliciously juicy
18.50

Filet Mignon 180 gr.*

El corte más tierno y jugoso de añejo. Para un máximo de sabor agregue salsa de queso azul o manteca de hierbas...
Das Filet - Das zarteste aller Steaks, auf den Punkt gereift
The tenderloin fillet - The most tender cut of grass-fed beef
19.50

Suplementos Recién Hechos*

Crema de Pimienta	1.00
Salsa Bearnesa	1.00
Salsa de queso azul	1.00
Tomate à la parrilla	1.00
Manteca de hierbas	1.00
Papas salteadas	2.00
Pasta Italiana	2.00
Papas fritas	2.00
Espinacas al gratén	2.00
Judías verdes	2.00
Brócoli	2.00

Beilagen*

Pfeffer-Rahm-Sauce
Sauce Béarnaise
Gorgonzola-Sauce
Grilltomate
Kräuterbutter
Bratkartoffeln
Italienische Pasta
Pommes frites
Blattspinatgratin
Grüne Bohnen
Brócoli

Freshly Made Sides*

Peppercorn cream sauce
Béarnaise sauce
Blue-cheese sauce
Broiled tomato
Herbs butter
Pan-fried potatoes
Italian pasta
French fries
Leaf-spinach au gratin
Green beans
Broccoli

Especialidades

Spezialitäten - Specialties

Gratén de Verduras

Con papas, calabacines, tomates, cebollas, berenjenas
pimientos, ajo y hierbas - *Mediterraner Gemüseauflauf mit
Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Auberginen, Paprika,
Knoblauch, Kräutern und Käse knusprig gratiniert*
Mediterranean vegetables, topped with savory cheese crust
8.50

Pavo "Tikka Masala"

Emince en crema ligera de curry y frutas frescas con arroz
*Geschnetzeltes von der Putenbrust in einer leichten
Currycreme mit frischen Früchten an Reistimbal*
Diced breast of turkey stewed in a light curry cream sauce
with fresh fruit and rice
12.50

Puntas de solomillo à la Stroganov

Estofado ruso de puntas de solomillo de ajo, braseado con
pepinillos, champiñones y cebollas en crema agria; con arroz
*Filetspitzen „Stroganow“ in Sauerrahm, Gewürzgerken,
Champignons und Zwiebeln geschmort, dazu Reis*
Russian tenderloin stew in sour cream, cucumbers, mushrooms
and onions, served with rice
15.50

Cazuela à la Francesa

Filetes de pavo y ajo, salteados con verduras finas
en salsa bearnesa y con papas fritas
*Französisches Schlemmerpfännchen mit Steaks von Pute und
Rind auf feinem Gemüse an Sauce Béarnaise, Pommes frites*
Sautéed steaks of turkey and beef with fine vegetables,
Béarnaise sauce and French-fried potatoes
15.50

Escalopes de Ternera lechal

- à la Vienesa
Empanado al lado de verduras finas, papas al perejil y limón
*Original Wiener Kalbsschnitzel, hauchdünn in Butter gebraten,
mit Zitronen, feinem Gemüse und Petersilienkartoffeln*
Original Viennese scallops of veal, breaded and pan-fried in
butter, served with lemon, fine vegetable and parsley potatoes
- Cordon bleu
Escalope empanado y relleno de jamon cocido y queso,
dorado en mantequilla, con papas fritas, brócoli y limón
*Mit Schinken und Käse gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“,
in Butter gebraten mit Brokkoli, Pommes frites und Zitrone*
Breaded scallop of veal, filled with ham and cheese, with
broccoli and French-fried potatoes
15.50

Postres Irresistibles

Unwiderstehliche Nachspeisen - Irresistible Desserts

Mousse de Chocolate

con cerezas confitadas
Feines Schokoladen-Mousse an kandierten Kirschen
Chocolate mousse served with sugared cherries
5.50

Crème brûlée

Crema catalana con filetes marinadas de naranja
An marinierten Orangenfilets
With marinated orange slices
5.50

Sabayón à la Siciliana

Crema italiana de vino dulce con sorbet de mango
Italienische Weinschaumcreme mit Mangosorbet
Italian zabaglione with mango sorbet
5.50

Crêpes Suzette

Tres crepas pequeñas en una salsa de caramelo y naranja
flameados con Grand Manier, con helado de vainilla
*Drei kleine Crêpes in Orangenkaramellsauce
flambiert mit Grand Manier, mit Bourbon-Vanilleis*
Three small crêpes topped with orange-butter-cream flambé
with Grand Manier and served with bourbon-vanilla ice cream
6.50

Helado de Vainilla

con Frambuesas calientes - *Vanilleis mit heißer Himbeersauce*
*köstlich, mit feinsten Bourbon-Vanille - Vanilla ice cream with
hot raspberry sauce, flavored with finest bourbon-vanilla*
5.50