

# Menu del Mar

## Ensalada mixta

Con ensaladas de la temporada y piñones tostados  
Knackige Salate der Saison mit gerösteten Pinienkernen  
Mixed salad of the season with toasted pine nuts

\* \* \*

## Suprema de Gallo

Dorado al sartén y acompañado de una salsa de crustáceo, brócoli y puré de papas y gengibre  
Gebratenes Filet vom St. Pierre an einer Krustentiersauce mit Brokkoli und Ingwer-Kartoffelpüree  
Pan-fried John Dory fillet on a crustacean sauce with broccoli and ginger mashed potatoes

\* \* \*

## Mousse de Chocolate

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

18,50

# Menu del Monte

## Ensalada mixta

Con ensaladas de la temporada y piñones tostados  
Knackige Salate der Saison mit gerösteten Pinienkernen  
Mixed salad of the season with toasted pine nuts

\* \* \*

## Solomillo Stroganov

Puntas de solomillo de ajo, braseado con pepinillos, champiñones y cebollas en crema agria, acompañado de arroz  
Rinderfiletspitzen geschmort mit Sauerrahm, Gewürzgurken, Champignons, Zwiebeln, dazu Reis  
Tenderloin tips braised with sour cream, cucumbers, mushrooms, onions and 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

# Sopas & Ensaladas

Suppen und Salate - Soups and Salads

## Gazpacho Andaluz

*Kalte andalusische Gemüsesuppe* - Cold Andalusian vegetable soup

3.50

## 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

## Sopa de Pescado Andaluza

Con mariscos y pan con ajo crujiente

*Andalusische Fischsuppe mit Meeresfrüchten und knusprigem Knoblauchbrot*

Andalusian fish soup with seafood and crispy garlic bread

5.50

## Sopa al Curry y Coco con Vieiras asadas

*Cocos-Curry-Suppe mit gebratenen Jacobsmuscheln*

Cocos Curry soup with sautéed scallops

6.50

## Crema de Langosta

Con coñac añejo y gambas

*Langusten-Crème verfeinert mit altem Weinbrand, serviert mit Gambas*

Lobster cream soup flavoured with vintage brandy and served with prawns

6.50

## Ensalada tropical de Langostinos

Con salsa rosa picante, ensaladas verdes, frutas exóticas, pan tostado y mantequilla

*Riesengarnelen auf Martini-Cocktail-Dressing, exotischen Früchten und Salat-Chiffonade,*

*mit Toast und Butter* - Chilled king prawns in a tasty Martini cocktail sauce on a bed of exotic fruit and lettuce, with toast and butter

9.50

## Tagliata di Manzo

Tiras de bife angosto recién asado sobre rúcula, albahaca y tomates cherry refinado

con aceite de limón, sal gruesa, pimienta negra y grana padano - *Feine Tranchen vom*

*frisch gegrillten Bife Angosto auf Rucola, Basilikum und Kirschtomaten, verfeinert mit*

*Limonenöl, Fleur de Sel, schwarzem Pfeffer und Grana Padano* - Thin slices of freshly

roasted Bife Angosto on arugula, basil and cherry tomatoes, flavoured with lemon oil

fleur de sel, black pepper and Grana Padano

12.50

## Ensalada rústica

Con trozos de ciabatta tostado con ajo, tomates, pepinos, cebollas, aceitunas

y ensaladas variadas - *Mediterraner Bauernsalat mit Knoblauch-Croûtons, Tomaten,*

*Gurken, Zwiebeln, Blattsalaten und Oliven* - Mediterranean Salad with pieces of toasted

garlic ciabatta, tomatoes, cucumbers, onions, olives and various salads

5.50

Con tiras de pechuga de pavo salteadas - *Mit gebratenen Putenbruststreifen*

With sautéed turkey breast slices

9.50

Con queso de cabra - *Mit Ziegenkäse* - With goat cheese

8.50

# Tapas & Entrantes

Tapas und Vorspeisen - Tapas and Appetizers

## 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 mit Paprikarahmsauce*  
Baked dates wrapped in Panceta Ibérica with bell pepper cream sauce  
4.50

## Albóndigas en Salsa de Tomate

*Spanische Paprikafleischbällchen in scharfer Tomatensauce*  
Spanish pepper meatballs with spicy tomato sauce  
4.50

## Queso de Cabra gratinado

Con pan con ajo y tomate  
*Gratinierter Ziegenkäse auf Tomaten-Knoblauchbrot*  
Garlic tomato bread topped with melted goat cheese  
5.50

## Buey à la Riojana

Braseado con cebollas, zanahorias y champiñones en vino tinto  
*In Rotwein geschmortes Rindsgulasch mit Zwiebeln, Karotten und Champignons*  
Spanish beef stew braised in red wine with onions, carrots and mushrooms  
9.50

## 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

## Tartar grueso de Salmón Gallego

Coronado con crema de lima, acompañado de ensalada, pan tostado y mantequilla  
*Tartar vom galizischen Wildlachs nappiert mit Limettencreme an Salatbouquet, dazu Toast und Butter* - Tartar of Galician salmon topped with lime cream, served with salad, toast and butter  
9.50

## Carpaccio di Manzo

Lonchas finas de solomillo de añejo crudo, marinadas con hierbas frescas, aceite de oliva y balsamico, coronado con virutas de Grana Padano  
*Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit frischen Kräutern, kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico, mit gehobeltem Grana Padano*  
Thinly sliced tenderloin beef, marinated with fresh herbs, olive oil and Balsamic vinegar, with Grana Padano cheese shavings  
8.50

## Plato Surtido grande

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

# Entremeses

## Zwischengerichte - Entrées

### Fettuccine al Tartufo

Pasta italiana en una crema ligera de trufas blancas con Grana Padano

*Italianische Pasta in einer leichten Trüffel-Sahne mit Grana Padano*

Italian pasta in a light cream of white truffles with Grana Padano

10.50

### Penne Rigate al Forno

Pasta Italiana con verduras Mediterráneas y salsa boloñesa, cubierta con una corteza de queso sabroso gratinado -

*Italianische Pasta mit mediterranem Gemüse, Bolognese Sauce und herzhaftem Käse knusprig gratiniert* - Italian pasta with Mediterranean

vegetables and Bolognese Sauce, topped with savory cheese crust

9.50

### Tacchino alla Cacciatore

Pasta Italiana con tiras de pechuga de pavo salteadas, setas, tomates, ajo, cebollas,

aceitunas y albahaca - *Pasta mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Basilikum,*

*Knoblauch, Oliven, Zwiebeln und frischen Champignons* - Italian pasta with sauteed turkey

slices, tomatoes, basil, garlic, onions, olives and fresh mushrooms

9.50

### Pavo à la India

Emincé de pechuga de pavo en crema ligera de curry y frutas frescas con arroz

*Emincé von der Pute in einer leichten Currycreme mit frischen Früchten und Reis*

Diced breast of turkey stewed in a light curry cream sauce with fresh fruit and rice

12.50

### Pato crujiente à la Naranja

Tiras de pechuga de pato crujiente sobre pasta asiática de naranja y chili

*Streifen von der knusprig gebratenen Entenbrust auf asiatischen Orangen-Chili-Nudeln*

Strips of crispy fried duck breast on Asian-style orange chili noodles

14.50

### Solomillo à la Tartara

Bistec de picadillo crudo de solomillo de añojo bien sazonado

y acompañado de pan y mantequilla - *Steak Tartar vom argentinischen Weiderind*

*herzhaft gewürzt mit knusprigem Brot und Butter* - Steak Tartar - raw minced beef

steak well seasoned with crispy bread and butter

15.50

### Cazuela Mediterránea de Verduras

Papas, calabacines, tomates, cebollas, berenjenas, pimientos y hierbas cubierta con una

corteza de queso sabroso gratinado - *Mediterraner Gemüseauflauf, mit Kartoffeln,*

*Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Auberginen, Paprika, Kräutern und Käse knusprig gratiniert*

Mediterranean vegetable casserole, topped with savory cheese crust

8.50

### 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

Nos gustaría servirle siempre nuestros productos lo más frescos posible, por lo que puede ocurrir en raras ocasiones que uno o otro pescado podría ser vendido. Pedimos disculpas por este inconveniente. *Wir möchten Ihnen stets ein möglichst frisches Produkt servieren, daher kann es in seltenen Fällen vorkommen, dass der ein oder andere Fisch einmal ausverkauft sein könnte. Wir bitten Sie das zu entschuldigen.* - We would like to serve you always our products as fresh as possible, so it can occur in rare cases that one or the other fish could be sold out. We apologize for this inconvenience.

## Langostinos à la Gran Duque d'Alba

Envueltos en Panceta Ibérica à la plancha sobre crema de langosta refinado con Gran Duque d'Alba y acompañado de arroz - *Im Panceta-Ibérica-Mantel gegrillte Riesengarnelen auf einer mit Gran Duque d'Alba verfeinerten Langustencreme an Reistimbal* - Grilled king prawns wrapped in Panceta Ibérica on a mirror of lobster cream flavoured with Gran Duque d'Alba brandy and served with rice  
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

## Saltimbocca de Rape

Con salsa de mango y chili, la acompañamos con gratén de papas  
*Saltimbocca vom Seeteufel auf Mango-Chili-Sauce an Kartoffelgratin*  
Saltimbocca of monk-fish with mango chili sauce and potatoes au gratin  
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 - *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 Orangen-Sahne-Sauce mit Brokkoli und italienischen Bandnudeln* - Scallop of wild Galician salmon with savory orange sauce, served with broccoli and Italian pasta  
15.50

## Lenguado à la Molinera

Con papas à la mantequilla, alcaparras y limón - *In der Pfanne gebratene Seezunge nach Art der Müllerin mit Zitrone, Kapern und Butterkartoffeln* - Sautéed sole meunière with buttered potatoes, capers and slice of lemon  
14.00

# Carnes Auténticas

Spezialitäten vom Grill - Signature Steaks

Costillar de Lechazo à la Francesa para 2 pers.

Carne muy blanda, braseado al horno, con judías verdes, salsa de romero y gratén de papas - *Zartes im Ofen geschmortes Lammcarrée an grünen Bohnen, Rosmarinjus und Kartoffelgratin, für 2 Pers.* - French style rack of lamb, medium roasted with green beans rosmary sauce and potatoes au gratin, for 2 pers.  
13.50 p.p.

Solomillo de Cerdo à la Guardabosque

Jugoso y sabroso con setas silvestres à la crema, verduras y papas salteadas  
*Softiges Schweinefiletsteak auf Waldpilz-Sauce mit feinem Gemüse und Bratkartoffeln*  
Tenderloin of pork with forest mushrooms sauce, fine vegetable and pan-fried potatoes  
13.50

Solomillo de Cerdo al Montmorency

Relleno con Camembert sobre una crema fina de rabano picante, acompañado de guindas y croquetas - *Mit Camembert gefülltes Schweinefiletsteak auf einer Meerrettich-Sahne-Sauce mit Schattenmorellen und Kroketten* - Tenderloin steak of pork filled with Camembert cheese, served with horseradish cream sauce, morello cherries and croquette potatoes  
13.50

Cazuela à la Francesa

Filetes de pavo, añojo y cerdo con verduras finas en salsa bearnesa y papas fritas  
*Steaks von Pute, Rind und Schwein auf feinem Gemüse mit Sauce Béarnaise und Pommes frites* - Steaks of turkey, beef and pork with fine vegetables, Béarnaise sauce and French fries  
14.50

Bife Angosto

Dos cortes finos de nuestro aclamado filete para lograr un óptimo sabor, delicioso jugoso, con cebollas asadas, una tomate a la plancha y gratén de papas  
*Zwei feine Tranchen unseres beliebten Steaks, gut marmoriert und köstlich saftig, mit Röstzwiebeln, Grilltomate und Kartoffelgratin* - Two fine slices of our acclaimed steak to reach the ultimate full flavor steak experience. Well marbled and deliciously juicy with roasted onions, grilled tomato and potatoes au gratin  
16.50

Filet Mignon

El corte más tierno y jugoso de añojo, con verduras finas, salsa de pimienta y gratén de papas - *Das Filet - das zarteste aller Steaks - auf den Punkt gereift mit marktfrischem Gemüse, Pfeffersauce und Kartoffelgratin* - The tenderloin fillet - the most tender cut of grass-fed beef, with fine vegetable and potatoes au gratin  
21.50

Chateaubriand para 2 pers.

Solomillo doble de añojo, con verduras finas, papas à la lionesa y dos salsas  
*Doppeltes gegrilltes Rinderfilet umlegt mit feinem Gemüse und Pommes Lyonnaise, dazu servieren wir Sauce Béarnaise und Pfeffer-Rahm-Sauce, für 2 Pers.* - Double thick tenderloin fillet, served with fine vegetable, pan-fried potatoes and two sauces, for 2 pers.  
21.50 p.p.

# Fondue & Co.

Für einen geselligen Abend - For a relaxing Evening

## Paella Valenciana

Por encargo y a partir de dos personas - *Auf Vorbestellung und ab zwei Personen* -

*Spanische Reispfanne mit Langostinos, Tintenfisch, verschieden Sorten Fleisch, Gemüse und vielem mehr...* - Please order in advance, from two persons - Typical Spanish rice dish with king prawns, squid, different meats, vegetables and many more ingredients...

12.50 p.p.

## Fondue Chinoise

Fondue de pescado con caldo. Con medallones de salmon y rape

Con gambas, champiñones, verduras variadas, varias salsas y pan crujiente

Al final le sirven tazas para el caldo delicioso, a partir de 2 pers.

*Fisch-Fondue mit Brühe. Mit Medallions von Lachs und Seeteufel. Mit Gambas, diversen Sorten Gemüse, verschiedenen Saucen und knusprigem Brot*

*Zum Abschluss servieren wir Ihnen Tassen für die köstliche Brühe, ab 2 Pers.*

Fondue with fish and clear broth. With medallions of salmon and monk fish

With prawns, mushrooms, vegetables, various dips and crispy bread

Finally, we will serve you cups for the delicious broth, from 2 pers.

16.50 p.p.

## Piedra caliente

Parrilla de la piedra caliente. Con medallones de ajojo, cerdo y pavo

Con verduras y varias salsas, servido con papas fritas, a partir de 2 pers.

*Grillen vom heißen Stein. Mit Medallions von Rind, Schwein und Pute, mit Gemüse und verschiedenen Saucen, dazu servieren wir Pommes frites, ab 2 Pers.*

Hot stone barbecue. With medallions of beef, pork and turkey,

with vegetables and various dips, served with French fries, from 2 pers.

16.50 p.p.

## Steakhouse Salad

Ensalada pequeña con tomates, pepinos, cebollas y croûtons

*Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Croûtons*

Small salad with tomatoes, cucumbers, onions and croûtons

4.50

# Escalopes de Ternera lechal

Kalbsschnitzel - Scallops of Veal

## A la Vienesa

Empanados y dorados en mantequilla, con verduras finas, papas al perejil y limón

*Original Wiener Kalbsschnitzel, hauchdünn in Butter gebraten, mit Zitrone, feinem Gemüse und Petersilienkartoffeln* - Original Viennese scallops of veal, breaded and

pan-fried in butter, served with lemon, fine vegetable and parsley potatoes

14.50

## Cordon bleu

Escalope empanado y dorado en mantequilla, relleno de jamón york y queso,

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

14.50