

aus der ERDE

	Artischocken vom Grill (saisonal)	9,00 €
 	"Patatas Bravas" (Kartoffeln mit scharfer Soße)	6,00 €
	"Pimientos de padrón" (gebratene Mini-Paprika)	6,50 €
	Grüner Spargel	7,50 €
 	Hausgemachte Kroketten	2,50 € /chacune
	Oliviersalat	6,00 €
	Zucchini-Carpaccio	8,00 €
	"Huevos rotos", Ei mit Schinken	8,00 €
	"Huevos rotos", Ei mit Chistorra-Wurst	8,00 €
	Rührei mit Reis-Blutwurst aus Burgos	8,00 €
	Cecina, Trockenfleisch von galizischem Rind (100 g)	12,00 €
	Iberischer Schinken aus Eichelmast (70 g)	17,00 €
	Sautierte Pilze der Saison	8,50 €
	Salat aus ‚Perelló‘-Tomaten	11,50 €
	Geschmortes Entenbrustfilet	10,50 €
	Mariniertes Lendenstück vom iberischen Schwein	6,50 €
	"Presa"-Carpaccio aus Schulterstück vom iberischen Schwein	10,00 €
	Sortiment von spanischem Käse aus handwerklicher Herstellung	14,00 €
	Entrecôte von der Hochrippe (400 g)	24,00 €

aus dem MEER

 	Kabeljau im Schmortopf	6,50 €
	Sardellen aus Santoña	2,50 € / filet
 	Sardellen in Essig	1,50 € / filet
 	Frittierte Sardellen	8,50 €
	Geräucherte Sardinen	2,50 € / filet
	"Chipirones", kleine Tintenfische vom Grill	2,50 € /chacune
	Tellmuscheln vom Strand	9,00 €
 	Miesmuscheln im Dampf gegart	8,50 €
	"Esgarraet", luftgetrockneter Thunfisch an roter Paprika	9,00 €
 	Räucherlachs-Salat	12,00 €
	"Pulpo a la Gallega", Oktopus nach galizischer Art	14,00 €
	Tintenfisch vom Grill	9,50 €
	Garnelen in Knoblauch	9,50 €
	Räucheraal	9,00 €
 	Kabeljau an Knoblauch und Honig	14,50 €