

CARNE FLEISCH

- 01 Albondigas Canarias** 7,80
span. Fleischbällchen in Tomatensauce
- 02 Ciruelas** 5,80
Pflaumen im Speckmantel
- 03 Trozos de Pollo** 7,80
saftige Hühnchenstreifen gebacken
- 04 Currywurst del Mare** 10,70
mit Shrimps in Hummer-Kaviar- Jus
- 05 Lomo de Cordero** 14,80
Lammrücken überback. mit Rosmarinkruste
- 06 Costillas de Cerdo** 12,80
Spareribs auf Trüffel- Kartoffel-Püree
- 07 Jamon de Serrano** 9,80
Serranoschinken am Rack und Tomatenbrot
- 08 Jamon- Melon- Rollo** 7,90
Serranoschinken- Melonen- Rolls
- 09 Pastel de Carne Asada** 11,90
Pulled Pork- Kartoffelpü- Pastete
- 10 Torreznos** 7,90
knusprig. Schweinebauch mit Chimichurri

OSTRAS AUSTERN

- 50 Austern Fines de Claires** 3,80
Felsenaustern aus der Normandie
mit ausgewogenem. leicht salzigem Aroma

PAN BROT

- 60 Cesta de Pan** 3,50
Brotkorb
- 61 Cesta de Pan sin Gluten** 4,80
glutenfreies Brot

ENSALADA SALATE & KÄSE

- 11 Manchego Queso** 8,90
halbgereifter leicht pikanter Käse
- 12 Burrata** 12,70
mit Mango- Chutney und Salat
- 13 geblämmter Ziegenkäse** 9,60
mit Erdbeer-Chutney
- 14 Ensalada de tendencia** 8,90
Trendsalat mit Avocado, Joghurt, Spinat, Feta
- 15 Ensalada de Melon** 7,40
Melonen-Gurkensalat mit Minze
- 16 Ensalada Ceasar** 8,40
Ceasars- Salat, el classico

VERDURAS GEMÜSE

- 17 Albondigas de Verduras** 7,30
span. Gemüse-Bällchen in Tomatensauce
- 18 Aceitunas verdes** 4,90
eingelegter Olivenmix
- 19 Caserola Verdura** 11,80
Gemüse-Kasserolle mit gestocktem Ei
- 20 Pimientos de Padrón** 8,90
pikante gebratene Paprikas mit Meersalz

PARILLA GRILL

- 40 SPARERIBS** 600 gr 19,00
vom Schwein in BBQ- Sauce
- 41 TERES MAJOR** 240 gr 28,00
das Metzger-Stück, saftig & zart
- 42 RINDERFILET** 200 gr. 39,00
Irish- Prime- Beef
- 43 RIBEYE** 300 gr. 39,00
Geschmacksvielfalt Irish Beef
- 44 TOMAHAWK** ca. 1200 gr. 95,00
Irish Dry Aged Beef

PEZ FISCH

- 21 Filete de Salmon** 13,80
Lachsfilet gegrillt, auf Limettensauce
- 22 Pescaito Frito** 9,80
Backfisch - Bites
- 23 Rabas** 5,80
Calamari- Ringe frisch gebacken
- 24 Chipirones a la Galega** 10,80
Mini- Calamari- Tubes mit Gemüsefüllung
- 25 Sardinas Quemadas** 8,80
Sardellen unter Feuer, mit Röstbrot
- 26 Pulpo a la Brasa** 16,00
Tintenfisch-Fangarme gegrillt auf Püree
- 27 Jumbo- Garnelen** 15,80
in Knoblauchöl gegrillt

PAPAS KARTOFFEL & BROT

- 28 Patatas Bravas** 6,80
fritt. Kartoffeln mit Tomaten- Chili- Sc.
- 29 Tortilla Emiliano** 6,90
spanischer Kartoffelkuchen
- 30 Pinxo de Tomato y Pesto** 4,80
zwei klassische Tomaten- Bruschetta
- 31 Croquetas con Jamon** 7,80
mit Schinken- Füllung, selbstgemacht
- 32 Croquetas con Hongos** 7,80
mit Pilz- Füllung, selbstgemacht
- 33 Papas Arrugadas** 7,80
kanarische Kartoffeln in Salzkruste
- 34 Gnocchi de la Casa** 8,80
in einer Amaretto- Salbei- Butter

RARE / MEDIUM / WELL DONE
Zubereitungszeit der Steaks ca. 45 min

TOMAHAWK dauert ca. 90 min.
Bestellen Sie ihr Tamahawk für das
nächste Mal einfach vor!

PAPAS KARTOFFELN

- A KARTOFFELPÜREE** 5,80
- B SUPER-CRUNCH-POMMES** 5,00
- C SÜSSKARTOFFEL- POMMES** 6,30
- D PAPAS ARRUGADAS** 4,80
- E TORTILLA EMILIANO** 6,90

POSTRES DESSERT

- F CREMA CATALANA** 7,50
- G TIRAMISU DER SAISON** 8,50
- H ESPRESSO-SCHOKO- KUSS** 4,50
- I CHEESECAKE SAN SEBASTIAN** 6,50

SALSA DIPS

- K AIOLI** 1,90
- L LIMETTEN - MAJO** 2,50
- M CURRY - MANGO** 2,50
- N CHIPOTLE- CHILI- SALSA** 2,50
- O KRÄUTERBUTTER / BUTTER** 2,50
- P BBQ-SAUCE** 2,50