



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 Brochetas de Pollo** 10,90
gegrillte Hühnchen- Gemüse-Spieße
- 07 Jamon de Serrano** 9,80
Serranoschinken am Rack
- 08 Jamon- Melon- Rollo** 7,90
Serranoschinken- Melonen- Rolls
- 09 Pastel de Carne Asada** 9,90
Pulled Pork- Kartoffelpü- Pastete
- 10 Torreznos** 7,90
knusprig. Schweinebauch mit Salsa Brava

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 Tomate & Pesto
- 13 geblämmter Ziegenkäse** 9,60
mit Passionsfrucht
- 14 Ensalada de tendencia** 8,90
im Dressing von Avocado, Joghurt, Spinat, Feta
- 15 Ensalada de Melon** 7,40
Melonen-Gurkensalat mit Minze
- 16 Ensalada Temporada** 8,40
Salatmix der Woche

VERDURAS GEMÜSE

- 17 Brochetas de Verduras** 8,90
gegrillte Gemüse-Spieße
- 18 Aceitunas verdes** 4,00
eingelegter Olivenmix
- 19 Berenjenas rebozadas** 8,60
in Tempura geback. Auberginen-Sticks
- 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

TOMAHAWK dauert ca. 90 min.
Für das nächste Mal einfach vorbestellen!

PEZ FISCH

- 21 Filete de Salmon Teriyaki** 13,80
Lachsfilet auf gegrillten Pimentos & Sesam
- 22 Pescaito Frito** 9,80
Backfisch - Bites
- 23 Mejillones** 9,20
Muscheln in hausgemachtem Tomatensud
- 24 Gambas al ajillo** 12,50
in siedendem Olivenöl mit Knoblauch & Chili
- 25 Sardinias 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

PRINZIPIO ZUM START

- 35 Cubierto** 4,00 / Person
Brot , Aioli, Oliven

PAPAS KARTOFFEL & BROT

- 28 Patatas Bravas** 6,80
fritt. Kartoffeln mit Tomaten- Chili- Sc.
- 29 Tortilla Emiliano** 6,90
spanischer Kartoffelkuchen
- 30 Migas Extremeñas** 10,80
Brotauflauf mit Chorizo & porchiertem Ei
- 31 Croquetas con Jamon** 7,80
mit Schinken- Füllung, selbstgemacht
- 32 Croquetas con Hongos** 7,80
mit Pilz- Füllung, selbstgemacht
- 33 Papas Arrugadas** 4,80
kanarische Kartoffeln in Salzkruste
- 34 Huevos Rotos** 8,80
zerbrochene Eier auf Patatas Bravas,
Chorizo & Schinken- el classico

PAPAS KARTOFFELN

- 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 DESSERT DER WOCHE** 7,00
- I CHEESECAKE SAN SEBASTIAN** 6,50

SALSA DIPS

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