

PARA EMPEZAR / STARTERS / VORSPEISEN

FRÍOS/ COLD /KALT

Carpaccio de gambas con aceite de trufa y pimienta rosa <i>Prawn Carpaccio with truffle oil and pink pepper/Carpaccio von Garnelen mit Trüffelöl</i>	19,90€
Ensalada de langostinos /King prawns salad /Garnelensalat	12,50€
Ensalada de Salmón, fruta de temporada y vinagreta de eneldo <i>Salmon Salad with fruit and Dill Vinaigrette/Lachssalat mit Obst und Dill-Vinaigrette</i>	12,00€
Ensalada de foie y frutos rojos/Foie and red berries salad /Foiesalat mit Beeren	14,00€
Tarrina tradicional de foie micuit acompañado de mermelada de manzana y Masala <i>Traditional Micuit foie terrine accompanied by apple jam and Masala</i> <i>Traditionelle Micuit Foie-Terrine begleitet von -Birnen-Marmelade und Masala</i>	19,00€
Anchoas del Cantábrico con pan con tomate <i>Cantabrian anchovies with toasted white bread with tomato</i> <i>Kantabrischen Sardellen mit geröstetem Weißbrot mit Tomate</i>	23,50€
Jamón ibérico Señorío de Montera 100% Bellota (no cruzado) con su pan de coca <i>Iberian cured ham "Señorio de Montera" 100% Bellota, served with crusty bread</i> <i>Iberischer "Señorio de Montera" Schinken 100% Bellota mit knusprigem „Coca“ Weissbrot</i>	24,00€
Pan de coca con tomate de parra/ Crispy bread with spread tomato on top crustillant <i>Knuspriges "Coca" Weissbrot mit geriebener Tomaten</i>	2,50€
Cañaillas con vinagreta de verduras <i>Winkles seasoned with vegetables vinaigrette</i> <i>Meeresschnecken mit Obstvinaigrette</i>	15,50€
Tartar de atún con caviar de salmón <i>Tuna tartar with salmon caviar /Thunfisch Tartar mit Lachskaviar</i>	14,25€
Gazpacho de Langostinos <i>Gazpacho (cold tomato soup) with King Prawns /Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe) mit Garnelen</i>	18,50€

CALIENTES/WARMS/WARMS

Bombones de Bacalao / Cod Balls / Kalbelfau Bälle	10,50€
Sopa de pescado / Fish soup / Fischsuppe	13,25€
Gambas de la costa a la plancha/ Grilled prawns /Gegrillter Garnelen	32,25€
Puntillas fritas / fried baby squids / gebratene Tintenfische Baby	8,50€
Pescadito de lonja frito/Freshly caught fried little fishes/Fangfrische frittierte Fischchen	14,00€
Croquetas de lubina y gambas (6 un.) / <i>Sea bass and prawns croquettes (6 un.)/ Garnelen-Wolfsbarsch Kroketten (6 Einheiten)</i>	11,60€
Croquetas de Vieira (6 u)/Cod fritters (6 units)/Kabeljau Krapfen (6 Einheiten)	12,50€
Mejillones al vapor, marinera o picantes/ Steamed , spicy or fisherman style mussels <i>Gedämpfte, pikant oder Miesmuscheln nach Matrosenart.</i>	10,00€
Almejas de cultivo a la marinera / Clams "marinera" style / Venus-Muscheln nach Matrosenart	10,40€
Navajas a la plancha/ Grilled razor mussels/ Gegrillte Schwertmuscheln	15,00€
Calamares de playa en su tinta / Squid in its own black ink sauce <i>Kalamare in ihrer eigenen Tinte zubereitet</i>	10,50€
Mil hojas de berenjenas y foie con reducción de vino Malbec <i>Millefeuille of foie gras with eggplant and wine reduction</i> <i>Millefeuille von der Gänsestopfleber mit Auberginen und Weinreduktion</i> <i>All prices include 10% VAT/ Alle Preise enthalten 10% Mehrwertsteuer</i>	17,00€

ARROCES / RICE / REISGERICHTE

(Mínimo 2 personas - 25 min aprox.)

<i>Paella a la Marinera / Sea food "Paella" / Paella mit Meeresfrüchten</i>	16,80€
<i>Arroz caldoso de bogavante / creamy "Paella" with lobster</i>	25,90€
<i>Reispfanne mit Hummer zubereitet in seiner eigenen Brühe</i>	
<i>Arroz negro / Black paella / Paella noir</i>	15,95€
<i>Fideuá Marinera o Fideuá Negra /</i>	15,25€
<i>Fideuá (noodles) either "Marinera" style (seafood) or Black style (squid ink)</i>	
<i>" Fideuá" Spanische Nudelpfanne nach Matrosenart / Schwarze "Fideua" (zubereitet mit der Tinte vom Kalar)</i>	
<i>Arroz del senyoret / Paella "senyoret" style /Reispfanne nach Art des "feinen Herrn"</i>	17,80€
<i>Arroz caldoso de bacalao /creamy "Paella" with cod/ Kabeljau Reis</i>	16,95€
<i>Arroz caldoso de sepia y cigalas Cuttlefish and scampi creamy "Paella" / Brühereis mit Tintenfisch und Scampi</i>	17,95€
<i>Arroz de Mar y Montaña / sea and mountain rice/ Meer-und Bergreis</i>	19,00€
<i>Arroz a la Bruta / Rude Style Wet Rice / Roh Stil Reis</i>	18,00€
<i>Arroz de verduras/vegetables "Paella"/Gemüsereis</i>	15,95€
<i>Arroz cremoso de calamar y gambas / Squid and prawns creamy "Paella"/ Kremiger Reis mit Tintenfisch und Garnelen</i>	21,00€
<i>Paella de Pulpo y Almejas/Octopus and Clams Rice/Oktopus und Clams Reis</i>	19,50€

SEGUNDOS / MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

<i>Dorada a la sal /Gilt-head bream salt-roast/Goldbrasse im Salzmantel zubereitet (2 p.)</i>	28,50€ c/u
<i>Dorada con patata al horno</i>	27,35€
<i>Gilt-head bream baked with potatoes/ Gold Coast Garraf mit Bratkartoffel</i>	
<i>Tataki de atún " Yellowfin" con tempura de verduras y salsa teriyaki</i>	18,65€
<i>Tuna Tataki "Yellowfin" with tempura vegetables and sauce teriyaki</i>	
<i>Tuna Tataki "Gelb" mit Tempura Gemüse und Sauce teriyaki</i>	
<i>All cremat de rodaballo de costa/</i>	26,30€
<i>Turbot from local coast " all cremat " with roasted garlic, potatoes,tomatoes & olive oil</i>	
<i>Steinbutt von der Küste "all cremat" mit geröstetem Knoblauch, Kartoffeln, Tomaten und Olivenöl zubereitet</i>	
<i>Rodaballo a la Donostiarra/ Turbot San Sebastián style / Steinbutt nach San Sebastianer Art</i>	25,50€
<i>Mariscada del Acqua (2 pers.)</i>	60,00€ c/u
<i>Grilled Seafood platter Acqua's style (Lobster, red prawns, king prawns, Baby lobster, mussels, clams, razor clams, sea snails) / Meeresfrüchte-Grill-Platte "Acqua"</i>	
<i>(Hummer, rote Garnelen, Riesen-Garnelen, Kaisergranate, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwertmuscheln, Meeresschnecken</i>	
<i>Zarzuela de pescado y marisco de lonja/Seafood "Zarzuela"(stew) from local market</i>	22,50€
<i>Meeresfrüchte Zarzuela</i>	
<i>Medallones de rape con compota de tomate y chips de puerro y setas</i>	17,95€
<i>Monkfish medallions with tomato sauce served with leek chip and mushrooms</i>	
<i>Seeteufelmedaillons mit Tomatensauce und Lauch- und Pilze-Chips</i>	
<i>Suquet de rape del Garraf/ Monkfish stew from Garraf/ Seeteufel Eintopf aus garraf</i>	26,95€
<i>Lenguado Meuniere / Sole Meuniere / Seezunge Meuniere</i>	33,50€
<i>Salmon en Papillotte / Papillottes 's Salmon / Salmon nach papillotte</i>	14,50€
<i>Bogavante encebollado/Lobster and onions/ Languste mit gebratenen Zwiebeln</i>	25,00€
<i>Bacalao confitado con mermelada de Tomate y reducción de Pedro Ximénez</i>	18,75€
<i>Confit of cod with tomato marmalade and Pedro Ximénez sauce/ Kabeljau Confit mit tomaten marmalade und Reduktion von Pedro Ximenez</i>	
<i>Solomillo de ternera y reducción de Malbec (Extra foiegras 5,00.-€)</i>	24,50€
<i>Marbled beef tenderloin and Malbec reduction (Extra foie gras 5,00.-€)</i>	
<i>Marmorierte Rinderfilet mit Gänseleber und Malbec Reduktion (Extra foiegras 5€)</i>	
<i>Steak tartar/ Steak tartar/ Steak tartar</i>	24,10€
<i>Entrecotte al gusto (Pimienta o Roquefort)</i>	22,00€
<i>Entrecotte (Pepper or Roquefort sauce)/ Entrecôte (pfeffersauce oder Roquefortsauce)</i>	
<i>Rabo de Buey Guisado con Reducción de Oporto /</i>	14,50€
<i>Oxtail in Porto Wine/ Ochsenschwanz in Portowein</i>	

All prices include 10% VAT/ Alle Preise enthalten 10% Mehrwertsteuer

