

TAPAS - TO SHARE / TAPAS - ZUM TEILEN

Stuffed olives / Gefüllte Oliven	1,85€	Artisan foie and mushroom croquettes	6,25€
Canned cockles <i>Konservierte Herzmuscheln</i>	9,95€	Hausgemachte Foie-Pilz-Kroketten	
Pickled mussels / Gebeizt Muscheln	4,95€	Artisan spicy Chorizo-Camembert-honey croquettes	6,25€
Canned razor clams <i>Konserven Schwertmuscheln</i>	6,10€	Hausgemachte pikante Chorizo-Camembert-Honig-Kroketten	
Chilean canned clams <i>Chilenischen Konserven Muscheln</i>	5,10€	Baby cuttlefish croquettes	7,50€
Potato chips / Kartoffelchips	2,00€	Baby-Tintenfisch-Kroketten	
Nuts selection / gemischte Nüsse	3,10€	Spinach & cheese croquette	6,15€
Spanish omelet accompanied by bread with spread tomato on top <i>Spanische Kartoffel-Tortilla mit geröstetem Bauernweissbrot mit Tomate</i>	6,50€	Spinat und Käse Kroketten	
Barbacued "Chistorra" sausages <i>Gegrillte "Chistorra" Würstchen</i>	5,20€	Camaron croquettes	6,15€
Little green peppers from Padrón <i>Kleine grüne Paprikaschoten aus Padrón</i>	7,80€	Camaron-Kroketten	
Plate of varied Spanish cheeses <i>Käseplatte mit spanischem Käse</i>	16,80€	Anchovies preserved in oil	7,95€
Mussels "Tigre" (coated) / Gefüllte Muscheln	5,90€	Sardellenfilets in Öl	
"Bravas" fries (with spicy sauce) <i>Frittierte Kartoffeln (mit pikanter Sauce)</i>	4,50€	"Sevillanos" (coated in batter squid rings)	7,50€
Fries with "all i oli" sauce (garlic and olive oil) <i>Frittierte Kartoffeln Knoblauchmayonnaise und pikanter Sauce</i>	4,50€	"Sevillanos" Mehlierte frittiertes Tintenfisch	
Homemade chicken croquettes <i>Hausgemachte Hähnchenkroketten</i>	6,50€	Grilled vegetables <i>gegrilltem Gemüse</i>	7,80€
Homemade Cured Spanish ham croquettes <i>Hausgemachte Schinken-Kroketten</i>	6,25€	Steamed mussels <i>Gedämpfte Miesmuscheln</i>	10,10€
Swiss Emmental cheese croquettes <i>Schweizer Emmentaler Kroketten</i>	6,25€	"Pincho moruno" (skewered diced spicy pork) <i>Pikantes Schweinefleisch-Spiess</i>	4,80€
		Iberian "Bellota" ham (from acorn fed pigs)	24,00€
		Iberischer "Bellota" Schinken (Eichel Aroma)	
		Iberian ham from Salamanca	11,20€
		Iberischer Schinken aus Salamanca	
		Black sausage stuffed with rice and onion	3,30€
		Blutwurst zubereitet mit Reis und Zwiebeln	
		Toasted bread with spread tomato on top	2,10€
		Geröstetes Bauernweissbrot mit Tomate	
		Fried egg on top of fries	4,60€
		Pommes Frites mit Spiegelei	

STARTERS / VORSPEISEN

Gazpacho Andaluz (Cold tomato soup) / Kalte Gemüsesuppe	7,50€
Salmorreo (Cold tomato cream) / Kalte Gemüsepurée	7,50€
Xató de Sitges	10,80€
Rocket, cured duck ham and mango salad / Rucola, Mango und Entenschinken Salat	11,70€
Cold Pumpkin cream soup / Kalte Kürbiscrèmesuppe	7,50€
Salad with goat cheese, nuts and balsamic vinegar <i>Gemischter Salat mit Ziegenkäse, Nüssen und Balsamico Essig</i>	11,70€
Cod salad / Kabeljau-Salat	11,50€
Grilled vegetables with anchovies / Gemüse mit Sardellen vom Grill	10,50€
Vegetable timbale with goat cheese / Gemüseauflauf mit Ziegenkäse	10,50€
Mixed salad with tuna / Gemischter Salat mit Thunfisch	9,80€
Cesar's salad / Salat nach Cäsar's Arts	10,70€
Beef carpaccio with arugula and Parmesan / Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesan	11,00€
Mushrooms and truffle risotto / Trüffel-Pilz-Risotto	12,90€

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

CHARCOAL GRILLED MEATS/*FLEISCHGERICHTE VOM HOLZKOHLEGRILL*

All our meats are cooked on the grill charcoal
Alle unsere Fleischgerichte werden auf dem Holzkohlegrill zubereitet

Charcoal grilled lamb chops / <i>Lammkoteletts vom Holzkohlegrill</i>	17,30€
Charcoal grilled veal entrecote / <i>Kalbsentrecôte vom Holzkohlegrill</i>	17,80€
Grilled botifarra (large Catalan pork sausage) <i>Botifarra vom Rost (große katalonische Bratwurst)</i>	10,50€
Charcoal grilled ¼ chicken / <i>¼ Hähnchen vom Holzkohlegrill</i>	10,75€
Charcoal grilled skirt of beef (Argentinian style with chimichurri sauce) <i>Rindfleisch vom Hozkohlegrill nach argentinischer Art mit Chimichurrisauce</i>	15,80€
Special " Sunway Hamburger " (250 gr. of beef, lettuce, tomato, onion, cheese and sauces) (250 gr. Rindfleisch, Salat, Tomate, Zwiebel, käse und Saucen)	11,30€
Cheeseburger (250 gr. Of beef, caramelized onion, roasted peppers and goat cheese) (250 gr. Von Rindfleisch, karamellisierten Zwiebeln, gebratene Paprika, und Ziegenkäse)	14,50€
Hamburger with bacon and fried egg / <i>Hamburger mit Speck und Spiegelei</i> (250 gr. Beef, lettuce, tomato, onion, bacon, cheese and egg) (250 gr. Rindfleisch, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Speck, käse und Ei)	12,80€
Charcoal grilled pork rib rack with Barbecue sauce <i>Schweinerippchen vom Holzkohlegrill mit Barbecuesauce</i>	12,90€
<i>Grilled rabbit</i> <i>Gegrilltes Kaninchen</i>	9,00€
Grilled salmon with garnish <i>Gegrillter Lach mith Beilage</i>	14,95€
Grilled cuttlefish <i>Tintenfisch vom Holzkohlegrill</i>	10,85€

Garnish to choose: grilled vegetables, French fries, sliced potato or salad.
Beilagen zur Auswahl: Gegrilltes Gemüse, Pommes Frites, Geschnittene Kartoffel oder Salat.

FOR CHILDREN / *FÜR KINDER*

Chicken nuggets with French fries and a little salad <i>Hähnchen Nuggets mit Pommes frites und kleinem Salat</i>	8,25€
Today's Pasta / <i>Pasta des Tages</i>	9,95€

DESSERTS AND HOME MADE CAKES NACHTISCH UND HAUSGEMACHTE KUCHEN

Homemade Pudding <i>Hausgemachter Pudding</i>	4,20€
Chocolate Coulant (small cake with liquid chocolate inside) <i>Schokoladan Coulant (kleines Küchlein innen mit flüssiger Schokolade)</i>	5,00€
Tarte tatin (apple cake / Apfelkuchen)	4,50€
Lemon sponge cake <i>Zitronenbiskuit</i>	4,75€
Orange and chocolate sponge cake <i>Orangen-Schokoladen-Biskuit</i>	4,95€
Cheesecake <i>Käsekuchen</i>	4,25€
Seasonal fruit <i>Früchte der Saison</i>	3,50€
Ice Cream / Eis :	5.50€
<i>Cocktail piña colada</i>	
<i>Dolce duo vainilla & chocolate</i>	
<i>Dolce citrus limón</i>	
<i>Dolce fragola</i>	
<i>IceLemon</i>	
<i>IceCoconut</i>	
<i>Strawberry Cheesecake icecream</i>	

Our desserts are entirely homemade of original recipes and the final presentation is set much value.

Unsere Desserts sind komplett hausgemacht von Original-Rezepten und auf die endgültige Präsentation wird viel Wert gelegt.

COFFEE / KAFFEE

Café espresso / Espresso	1,65€
Ice coffee / Schwarzer Kaffee auf Eiswürfeln	1,75€
Café Macchiato / Espresso mit Milch	1,85€
Café latte / Milchkaffee	2,35€
Cappuccino	2,65€
Carajillo (with brandy) / (mit Brandy)	2,85€
Irish Coffee	8,70€
Thés / Té (Darjeeling, Earl Grey, Tamayokucha, Rooibos, White Peony, Better Belly)	2,51€

LIQUORS / LIKÖRE

Shots / Schnäpschen	3,50€
Orujo, herbs, apple, peach / <i>Orujo, Kräuter, Apfel, Pfirsich</i>	
Grapa	4,00€
Baileys	5,50€
Amaretto Di Saronno	5,55€
Pacharán	4,50€

BEVERAGES / GETRÄNKE

Still mineral water / Mineralwasser	2,45€
Sparkling water	2,45€
Fresh orange juice / Frisch gepresster Orangensaft	3,85€
Juice: pineapple, tomato, peach, orange / Saft: Ananas, Tomate, Pfirsich, Orange	2,50€
Soft drinks / Erfrischungsgetränke	
- Bottle / Flasche	2,55€
- Can / Dose	2,55€
Bitter Kas	2,40€
Martini	4,00€
Ricard, Campari, Pastis	4,65€
Cacaolat	2,55€
Beer o Shandy / Bier o radler	
- Small / Klein	2,50€
- Pint 0,5 l.	3,80€
Heineken	3,25€
Coronita	3,70€
San Miguel	2,85€
Acohol-free / Alkoholfrei	2,25€
Smirnoff Ice	3,95€
Bacardi Breezer Lime, Limette/Orange / Watermelon, Wassermelone/Pineapple, Ananas	3,95€

WINE / WEIN

Wine sangria / Wein Sangria

- 1l. / 0,5l.

15,95€ / 9,25€

Cava sangria

- 1l. / 0,5l.

17,95€ / 11,30€

Red wines / Rotweine

Red house wine / Roter Hauswein	14,95€
Torres Coronas (Penedès)	15,90€
Hacienda López de Haro Crianza (Rioja)	15,20€
Viña Izadi (Rioja)	21,70€
Protos cosecha (Ribera del Duero)	20,35€
Remelluri reserva (Rioja)	29,80€
Mas Collet (Montsant)	18,90€

By glasses/ für Gläser

House wine/ Roter Hauswein	3,80€
Hacienda López de Haro	4,00€

Rosé wines / Roséweine

Torres de Casta (Penedès)	14,55€
Petit Caus (Penedès)	15,20€
Gramona Moustillant (Penedès)	15,80€

By glasses/ für Gläser

Torres de Casta	3,00€
-----------------------	-------

White wines / Weissweine

Blanc de la casa / Blanco de la casa	13,70€
Torres Viña Sol (Penedès)	14,65€
Torres Viña Esmeralda (Penedès)	20,35€
Ermita d'Espiells (Penedès)	19,65€

By glasses/ für Gläser

De la casa	2,90€
Viñasol	3,00€

CAVA & CHAMPAGNE

Cava de la casa / Cava de la casa (Castillo de Montblanc)

- Ampolla / Botella	14,30€
- Copa	3,00€
Capdevila i Pujol	14,40€
Avinyó Brut Nature reserva	15,80€
Avinyó Rosé Sublim Brut reserva	21,95€
Moët & Chandon Imperial	93,00€

SCOTCH WHISKY

Cutty Sark	6,00€
Ballantines	6,00€
Bells	6,00€
Mackallan 12	12,00€
Jack Daniels	7,00€
J&B	6,00€
Glenlivet 12	10,00€
Knockando	10,00€
Johnnie Walker BLACK	10,00€
Johnnie Walker RED	6,00€
Glen Grant 5	6,00€
White Label	6,00€
Jim Bean	6,00€
Cardhu	9,00€
Chivas Regal	9,00€
Glenfiddich 12	10,00€

COGNAC, BRANDY

Gran Duque de Alba	10,50€
Veterano	4,50€
Magno	4,50€
Torres 10	5,00€
Carlos III	4,50€
Cardenal Mendoza	10,00€
Remy Martin	11,00€
Larios 1866	16,00€
Mascaró	5,00€
Jaime I	23,00€

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