

## SPECIALS

### ESPECIALIDADES DE LA CASA

#### SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

**Planchitas** 4,90

Geröstetes Brot mit Kräuterajoli und gebratenem Schweinerücken

**Sepia a la plancha con Ajilimójili** 8,90

Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauchkräutern und Gemüsesticks

**Salmon en cama de espinaca** 8,50

**con pinones**

Lachsfilet auf frischem Spinat und Pinienkernen

**Zarzuela de pescado** 13,90

Katalanischer Eintopf mit Fischfilet, Miesmuscheln, Garnele und Knoblauchbrot

**Mejillones al vino blanco** 11,90

Bio-Miesmuscheln mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie im Weißweinsud, dazu Knoblauchbrot

**Ensalada de Aguacate** 11,90

Salat mit Avocado, gebratenem Kürbis, Walnüssen und Granatapfel

**Calamares relleno** 13,90

Mit Gemüse gefüllte Tintenfischtube, dazu Salat und Kräuterkartoffeln

**Carne de res en vino tinto** 18,90

Rinderbäckchen in Rotwein mit sautierten Pilzen und Kartoffelstampf, dazu Salat

### ESPECIALIDADES DE LA CASA PARA 2

#### SPEZIALITÄTEN DES HAUSES FÜR 2

**Plato de carne** 49,00

Fleischplatte mit Gemüsepfanne, Schrumpfkartoffeln und kleinem Salat

**Plato de pescado** 49,00

Fischplatte mit Gemüsepfanne, Schrumpfkartoffeln und kleinem Salat

### POSTRES

#### DESSERTS

**Pera al vino** 4,90

Birne in Rotwein mit hausgemachtem Eis