

APERITIVO

| | |
|---|--------------|
| Passion Fruit Martini Vodka, Passionsfrucht Püree, Limettensaft & Eiweiß | 12.50 |
| Iberian Mule Hierbas Mari Mayans Ibicencas, Fever Tree Ginger Beer | 10.50 |
| 2023 Rose Reserva Brut Nature Jane Ventura, Cava | 0,1l · 9.50 |
| 2023 La Musica Reserva Brut Nature Jane Ventura, Cava..... | 0,1l · 8.50 |
| Champagner Deutz Brut | 0,1l · 16.00 |

VORSPEISEN

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| Warmes Sauerteigbrot ^(v) | 6.50 | Anchoas Deluxe N°5 | 15.50 |
| von der Boulangerie Dompierre, mit hausgemachter Aioli | | Sardellenfilets aus dem kantabrischen Meer mit geröstetem Pan Tumaca | |
| Pimientos de Padrón ^(v) | 9.50 | Jamon Iberico Bellota . kl. 16.50 / gr. 28.50 | |
| kleine Paprikas aus dem galizischem Ort Padrón, scharf angebraten & mit Meersalz serviert | | 24 Monate gereifter Schinken vom berühmten Ibérico-Schwein | |
| Gegrillter Romanosalat ^(v) | 12.50 | Garnelen Carpaccio | 16.50 |
| mit Caesar Dressing, Parmesan & Röstbrot mit 3 Stk. Anchoas N° 5 als Topping | +7.50 | rote Wildfanggarnelen, mit Olivenöl, Zitrone, eingelegtem Frühlingsgemüse & Safranemulsion | |
| Ofengeröstete rote Paprika ^(v) | 13.50 | Gegrillter Oktopus | 17.50 |
| gehäutet, mariniert, mit Kräuteremulsion & Röstbrot | | mit Romesco-Sauce, geräucherter Paprika, Kapernbeeren & Kalbsjus | |
| Geschmorte Aubergine ^(v) | 14.50 | Ceviche | 18.50 |
| mit Tomatentatar, Chimichurri Mayonnaise, Chili-Crunch & Brotchips | | Wolfsbarsch aus Cádiz mariniert mit Leche de tigre, Kokos, Koriander & Chili | |
| Als Hauptspeise | 22.50 | Unser Steak Tatar | 19.50 |
| Gegrillte Avocado ^(v) | 14.50 | handgeschnitten aus dem Filet, klassisch mariniert mit hausgemachten Kartoffelchips | |
| mit Koriander & Pico de Gallo | | | |

UNSERE EMPFEHLUNG

Reisgerichte im Paella-Style mit der ausgesuchten Sorte Albufera, aus dem gleichnamigen Naturschutzgebiet bei Valencia. Immer für 2 Personen - bitte erlauben Sie uns 30 Minuten für die Zubereitung.

| | |
|---|------------|
| Vegetarisch ^(v) | p.P. 24.50 |
| mit Artischocken, Breiten- & Butterbohnen, spanischem Safran & Aioli | |
| Meeresfrüchte | p.P. 27.50 |
| mit Wildfanggarnelen, Miesmuscheln, kleinen Tintenfischen & spanischem Safran | |

HAUPTGERICHTE

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Mejillones a la marinera | 23.50 | Pollo a la brasa | 26.50 |
| Herz- & Miesmuscheln, gedünstet in Vino Rosado mit Röstbrot & Wurzelgemüse | | ausgelöste Keule vom Freilandhuhn mit Jalapeño-Paprika-Salsa | |
| Frito Marinero | 27.50 | Rinderfilet ca. 220g | 38.50 |
| knusprig gebackene Meeresfrüchte mit Fenchel & Artischockenspalten, dazu hausgemachte Aioli | | von der Bodenseer Färsche mit Madeira Jus & wildem Brokkoli | |
| auch vegetarisch möglich | 22.50 | Entrecôte ca. 280g | 39.50 |
| Gambas a la Plancha | 32.50 | von der Bodenseer Färsche, 28 Tage trockengereift mit Salsa Verde & Patatas | |
| kurz gegrillt, mit Knoblauch-Zitronensud & Aioli | | Secreto vom Iberico-Schwein | 32.50 |
| Wolfsbarsch al Pill-Pill | 34.50 | mit Romesco-Sauce & Patatas | |
| aus Cádiz, als Filet mit Pisto Gemüse & Citrus Olivenöl Emulsion | | | |

| | |
|--|---------|
| Pisto Gemüse, unsere Patatas, gemischter grüner Salat | je 4.90 |
| Wilder Brokkoli mit Chiliflocken | 6.90 |

DESSERT

| | |
|--|-------|
| Tarta de Limon mit Basilikumsorbet | 9.50 |
| Baskischer Cheesecake mit Himbeersorbet..... | 9.50 |
| Fondant de chocolate mit Joghurteis..... | 12.50 |
| Flan Caramel..... | 8.50 |

— DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS —

| | |
|---|--------------|
| 2024 Moscatel MR, Telmo Rodriguez, Málaga | 0,1l · 12.00 |
| 2008 Colheita, Niepoort, Douro..... | 0,1l · 18.00 |

— LIQUID DESSERT —

| | |
|---|-------|
| Espresso Martini Vodka, Espresso, Kaffeelikör | 14.00 |
|---|-------|

EDELBRÄNDE

| | |
|---|--------------|
| Rote Williamsbirne, Reisetbauer, Axberg | 2 cl · 14.50 |
| Marillenbrand, Reisetbauer, Axberg..... | 2 cl · 14.50 |
| Karottenbrand, Reisetbauer, Axberg..... | 2 cl · 14.50 |
| Zwetschgenbrand, Reisetbauer, Axberg | 2 cl · 12.50 |
| Haselnussbrand, Lantenhammer, Schliersee..... | 2 cl · 9.50 |
| 2016 Williamsbirne Rochelt, Tirol | 2 cl · 22.50 |
| 2017 Wachauer Marille Rochelt, Tirol..... | 2 cl · 24.50 |

HIERBAS

| | |
|------------------------------------|--------------|
| Hierbas Ibencicas Mari Mayans..... | 4 cl · 9.00 |
| Licor de Hierbas Do Ferreiro | 4 cl · 11.00 |

SHERRY

| | |
|---|-------------|
| Manzanilla Dry Classic, Fernando de Castilla..... | 4 cl · 6.00 |
|---|-------------|

WHISKEY

| | |
|-------------------------|--------------|
| Ardberg 10 years..... | 4 cl · 13.00 |
| Macallan 12 years | 4 cl · 17.50 |