

## CARTA CHIRINGUITO NOCHE NIGHT MENU - ABENDKARTE

### PARA COMPARTIR - TO SHARE - ZUM TEILEN

<b>Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frambuesa y frutos secos</b>	15,40 €
Goat cheese salad with raspberry vinaigrette and nuts Salat mit Ziegenkäse an einer Himbeer-Nuss-Vinaigrette	
<b>Croquetas caseras</b>	10,50 €
Homemade croquettes Hausgemachte Krokettten	
<b>Gambas al ajillo</b>	14,00 €
Garlic prawns Garnelen an Knoblauchöl	
<b>Pimientos de padron</b>	9,50 €
Padron Peppers Kleine gebratene Paprika aus Padrón	
<b>Tomate marinado con esparragos verde y jamon iberico</b>	13,90 €
Marinated tomato with green asparagus and Iberian ham Marinierte Tomaten mit grünem Spargel und iberischem Schinken	
<b>Tartar de atun / Tuna tartar / Thunfisch-Tartar</b>	16,20 €
<b>Brocheta de pulpo y langostinos con vinagreta de trampo</b>	18,10 €
Octopus and king prawns skewers with trampó vinaigrette Krake-Garnelen-Spiess an einer "Trampo" Vinaigrette	
<b>Tacos de pollo asado con guacamole y jalapenos</b>	11,60 €
Roasted chicken tacos with guacamole and jalapeños Gebratene Hähnchenfilets mit Guacamole und Jalapeños	

**Langostinos crujientes con mayonesa de soja,  
kimchee y chili dulce** 15,80 €

Crispy king prawns with soya mayonnaise, kimchee  
sauce and sweet chili

Knusprige Garnelen an Soja-Kimchee-Chili-Mayonnaise

**Sepia frita con ensalada / Fried cuttlefish with salad** 14,50 €

Gebratener Sepia Tintenfisch mit Salat

## **PESCADOS - FISH DISHES - FISCHGERICHTE**

**Lubina de estero con patata panadera,  
ajo y manzana verde** 22,80 €

Sea bass with baked potato, garlic and green apple

Wolfsbarsch aus natürlicher Zucht, mit Bäckerin-Kartoffeln  
an Knoblauch und grünem Apfel

**Rodaballo con cebolleta, jengibre y guindillas verdes** 23,90 €

Turbot with spring onion, ginger and green chillies

Steinbutt an Frühlingszwiebeln, Ingwer und grünem Chili

**Curry verde de langostinos y sepia** 17,90 €

Green curry with king prawns and cuttle fish

Grünes Garnelen-Sepia-Curry

## **CARNES - MEAT DISHES - FLEISCHGERICHTE**

**Lomo de vaca gallega al carbon** 24,00 €

Galician beef loin

Galizische Rinderlende vom Holzkohlegrill

**Solomillo a la brasa / Grilled sirloin / Filet vom Grill** 26,00 €

**Hamburguesa de ternera con cebolla  
caramelizada y foie** 16,90 €

Homemade beefburger with caramelized onion and foie

Hamburger vom Rind mit karamellisierten Zwiebeln und Foie