

UNSERE TAPAS



XL-Sardellen aus Santoña, Knusperbagette mit Tomate	3'00
Mini-Spiess mit Oliven, grüner Chilischote, eingelegten Anchovis	2'70
Hausgemachte Meeresfrüchtekroketten 6 Stck ① ② ③ ④	16'00
<i>mit Romesco-Sauce Gamba y carne de changuro</i>	
Hausgemachte Kroketten mit iberischem Schinken 6 Stck ① ②	14'00
Hausgemachte Auberginenkroketten 6 Stck ① ②	15'00
Hähnchensticks mit hausgemachter geräucherter Barbecue-Sauce ⑦	14'30
Rührei mit iberischem Schinken, Pommes frites, Sobrasadasauce	16'30
Unsere "Papas Bravas"	9'70
<i>con allioli suave y salsa brava de chipotles</i> ⑦	
In Tempura frittierter Sepia mit milder Allioli-Sauce	16'30
Knoblauchgarnelen mit Sichuanpfeffer	17'00
Padrón-Paprikaschoten	10'10

BURGERS UND SANDWICH



Alles serviert Brioche-Brot und hausgemachten Pommes

Cheeseburger 100% Rind / 200g ① ②	18'90
<i>Karamellisierte Zwiebeln, Cheddarkäse, Rucola, Speck, geräucherte Barbecue-Sauce</i>	
La Mexicana 100% Rind / 200g ① ②	18'80
<i>Eingelegte Zwiebel, Cheddarkäse, Guacamole, Chipotle-Mayonnaise</i>	
La Oriental 100% Huhn / 200g ① ②	18'40
<i>Karamellisierte Zwiebel, eingelegte Gurken, Cheddarkäse, eingelegter Rettich, Kimchi-Mayonnaise</i>	
La Terraza - Club Sandwich ① ②	18'90
<i>Bei niedriger Temperatur geschmorte Hähnchenbrust, knuspriger Speck, Cheddarkäse und Tartar-Sauce</i>	

VORSPEISEN



Avocadosalat mit sautierten Garnelen, Guacamole und Zitrusvinaigrette ④	17'80
Gemischter Blattsalat mit Ziegenkäse, Nüssen und Rote-Früchte-Vinaigrette ① ⑧	17'10
Rindfleisch-Cannelloni mit Foie-Gras-Creme, Trüffelsauce und Parmesan-Tuile ① ②	19'30
Pastete aus iberischem Schweinefleisch und Foie Gras, mit Zwiebelcreme, marinierten Gemüsestücken ① ⑤ ⑥ ⑪ ⑫	22'20

Im Falle von speziellen Anforderungen in Bezug auf Ihre Allergie oder Intoleranz, lassen Sie sich vor der Bestellung von Ihren Kellner beraten.

① LAKTOSE	④ KREBSTIERE	⑦ ERDNÜSSE	⑩ SOJA	⑬ SESAM
② GLUTEN	⑤ SENF	⑧ NÜSSE	⑪ SELLERIE	⑭ SULFITE
③ FISCH	⑥ WEICHTIERE	⑨ LUPINEN	⑫ EI	

FISCH



Muscheln in pikanter Marinera-Sauce ④ ⑪	16'10
Lomo de lubina asado con salteado de verduras y vinagreta caliente de cítricos ③	26'30
Kabeljau-Confit mit "Cap i Pota", ③	25'80
Kichererbsenschaum und Creme aus schwarzem Knoblauch	
Josper Oktopus mit getrüffeltem Kartoffel-Trinxat	25'50
Hummer in Tempura, gebratene Bio-Eier und Kartoffeln ①	75'00

FLEISCH



Gebratenes Lendensteak mit Kartoffelparmentier, ① ⑤	28'00
Gemüsesautée und Café-Paris-Sauce	
Entrecote vom gereiften Rindfleisch ①	26'00
mit Gemüse in Blätterteig und Pfeffersauce	
Entenconfit	26'00
mit gewürzten Birnen in Blätterteig, mit Ratafiasauce	
Lammterrine ① ⑤ ⑧ ⑪	25'50
mit schwarzer Mole, geräucherter Aubergine und Portweinsauce	
Gebratene Yakisoba-Nudeln mit Huhn und Gemüse ③ ⑪	17'80

REIS



Min 2 pers / Preis pro Person

Hummer-Paella ③ ④ ⑥ ⑧	32'00
Paella ciega mit Sepia, Seeteufel, Garnelen und Muscheln ③ ④ ⑥ ⑧	26'00
(ohne Gräten oder Muschelschalen)	
Arroz de mar y montaña Reispfanne ③ ④ ⑥ ⑧	24'80
mit Sepia, Wachtel, Schweinerippchen, Garnelen und Muscheln	
Schwarzer Reis mit Sepia, Garnelen und Muscheln ③ ④ ⑥ ⑧	24'20
Fideuà Nudelpaella mit Sepia, Garnelen und Muscheln ③ ④ ⑥ ⑧	22'20
Reistopf mit Hummer ③ ④ ⑥ ⑧	100'00
Vegetarische Gemüse-Paella mit Pilzen ⑧	17'90

NACHSPEISEN



Käsekuchen mit Gel aus Honig ① ② ⑫	8'50
und roten Früchten an Himbeersorbet	
Schwarzer Schokoladencoulant mit Vanilleeis ② ⑫	8'50
Mandel-Gató mit Rosmarin und Limettensauce ⑧ ⑫	7'50
(mallorquinischer Mandelkuchen)	
Baba-Passion, Limoncello mit Kokosnusseis ② ⑧	8'50
Apfeltatin mit Vanilleschaum und Karamelleis ① ② ⑧	9'00

Alle Preise in Euro · Inkl. MwSt