

Zum Teilen

| | KLEINE PORTION | GROBE PORTION |
|--|----------------|---------------|
| “GILDA” Spieß mit Sardelle oder frischer Sardine (pro Stück) | 2,5€ | |
| EICHELMAST Jamón Ibérico | | 22,0€ |
| EICHELMAST lomo ibérico | 6,0€ | 19,9€ |
| SCHWEINEKRUSTEN chicharrón de Cádiz | 4,0€ | 8,0€ |
| KÄSE AUS der Sierra de Cádiz | 6,0€ | 15,9€ |
| SEEBARSCHPASTETE mit eingelegtem Gemüse | | 5,5€ |
| SARDELLEN IN ESSIG mit Escabeche-Gemüse | 2,95€ | 5,9€ |
| GEWÜRZTER SEPIA Rogen mit Frühlingszwiebeln aus Conil | 6,0€ | 12,0€ |
| RUSSISCHER SALAT mit Piparras & Makrele in Öl | 3,9€ | 9,2€ |
| CREMIGE AJOBLANCO Suppe mit roher Garnele | 4,0€ | 8,0€ |
| SALMOREJO MIT MOJAMA Splittern (luftgetrockneter Thunfisch) | 5,0€ | |
| “LUCERITO” Spezialität vom Ibérico-Schwein | 4,8€ | |
| GRATIN VOM SEEIGEL mit Algen-Aioli | 5,7€ | |
| “PATATAS BRAVAS” mit Meeresfrüchtesauce | | 7,5€ |
| ZARTE AUBERGINE auf Süßkartoffelpüree | | 12,0€ |
| MINI-EMPANADAS mit Ibérico-Schweinebäckchen (3 / 5 stück.) | 8,0€ | 13,0€ |
| GARNELEN & Algenküchlein (2 / 4 stück) | 4,0€ | 8,0€ |
| IBÉRICO-SCHINKEN Krokette(n) (4 stück) | 6,0€ | |
| THUNFISCH-KROKETTEN mit Zwiebeln (4 stück) | 6,0€ | |

Rohes & Salate

| | | |
|---|-------|-------|
| THUNFISCH-SCHINKEN mit Olivenöl | 7,0€ | 12,9€ |
| TARTAR-TOAST mit roten Gambas, Zitrus-Aioli & Pickles | | 14,5€ |
| CARPACCIO VON ROTEN Gambas mit Olivenöl-Perlen | | 19,5€ |
| CARPACCIO VOM GEREIFTEN Picanha | 9,5€ | 17,5€ |
| BURRATA mit eingelegter Roter Bete & Rucola-Pesto | | 17,0€ |
| MARINIRTER LACHS-SALAT mit Honig-Senf-Vinaigrette | | 9,5€ |
| ARTISCHOCKENSALAT mit Cecina & Pesto-Vinaigrette | | 12,8€ |
| CAESAR-SALAT mit knusprigem Huhn | | 12,0€ |
| TOMATEN aus La Algaida mit Makrele & Piparras | | 9,5€ |

Gemüse, Eier & Pasta

| | | |
|--|-------|-------|
| ARTISCHOCKENHERZ mit Ei, Pilzcreme & geräuchertem Speck | | 12,9€ |
| SPIEGELEIE mit Gambones und Kartoffeln aus La Algaida | | 12,9€ |
| PASTA CARBONARA mit Miso & Ibérico-lomo | | 16,0€ |
| PASTA MIT IBÉRICO-BÄCKCHEN und Steinpilzcreme in PX-Wein-Sauce | | 17,0€ |
| ENTEN-CANNELLONI mit Foie gras & Parmesanjus | | 17,5€ |

Von unserer küste (fang des tages auf anfrage)

| | |
|---|-------|
| GAMBAS aus Huelva 200g | 30,0€ |
| KAISERGRANAT aus Sanlúcar 250g | 35,0€ |
| FRITTIERTE SEEBARSCHWÜRFEL mit Zitrone | 16,6€ |
| FRITTIERTE KABELJAUWÜRFEL mit Ei & Piparra-Mayonnaise | 16,0€ |
| GEGRILLTES Thunfischbauchfilet | 23,5€ |

Grill & Fleisch

| | |
|--|-------|
| GEGRILLTE Ibérico-Pluma (Schweinenackenstück) | 21,5€ |
| SIMMENTALER Rinder-Entrecôte 450g | 34,5€ |
| GEGRILLTES gereiftes Rinderfilet | 24,0€ |
| ANGUS-RINDERBÄCKCHEN mit Pilzen in grüner Pfeffersauce | 19,0€ |
| BURGER vom Friesischen Rind | 14,9€ |

Reisgerichte (ab 2 Personen)

| | |
|--|-------|
| KAISERGRANAT-REIS aus Sanlúcar | 18,0€ |
| GEMÜSE-REIS aus La Algaida | 16,0€ |
| “LAGARTITO” vom Ibérico-Schwein mit Pilzen | 18,0€ |
| CREMIGER REIS mit Angus-Bäckchen & Steinpilzen | 18,0€ |

“Feine Reisgerichte, kaum höher als ein einzelnes Korn, mit intensiver Geschmacks- und Kollagenkonzentration durch die kräftige Reduktion bei starker Hitze.”

Desserts Süße Verführungen

| | |
|--|------|
| SCHOKOLADEN & HASELNUSS Trilogie | 6,0€ |
| KOKOSCREME mit gegrillter Ananas & Mango | 6,0€ |
| WEIN-TORRIJA (spanischer Brotpudding) mit Vanilleeis | 5,5€ |
| ZITRONEN-MANDEL-KUCHEN mit weißer Schokolade & Yuzu | 6,0€ |

*Alle Desserts, außer der Torrija, werden mit Reismehl zubereitet, um Glutenunverträglichkeiten zu vermeiden.

Cocktails

| | |
|--|------|
| PALOMA Tequila Don Julio Blanco, Agavensirup, Zitronensaft & Schweppes Grapefruit Soda | 8,0€ |
| BRAMBLE Rives especial gin, Zitronensaft, Zuckersirup & Brombeercreme | 8,0€ |
| MOJITO Erdbeere, Kokos, Mango, Brugal Rum, Sirup, Minze & Schweppes Soda | 8,0€ |
| OLD FASHIONED CREAM Bourbon Maker's Mark, Micaela Cream & Orangenzeste | 8,0€ |

Brot- & Gebäckservice – 1,50 €/Person
Alle Preise inkl. MwSt.