

VORSPEISEN

Cremige Kroketten mit iberischem Schinken	10€ / 16€
Gegrillte warme San-Fernando-Austern mit feiner Salzmarinade	5€ (Stück)
Conil-Tomaten, mit Salzflocken und Frühlingszwiebeln	12€ / 16€
Wolfsbarsch in Salz eingelegt und gewürzt	15€ / 24€
Gemischter Salat aus unserem Bio-Garten mit eingelegten	16€
Makrelen Gegrilltes Sommergemüse auf würziger Bratensauce	18€
Marmitako aus Tintenfisch und Meeresfrüchteeintopf	17€ / 28€
Hummerschmaus in zwei Varianten	23€ / 38€

FLEISH

Rinderfilet, gereift	30€
“Presa Ibérica” vom Schwein	26€
Rinderhüftsteak aus Galizien, Premium	64€/Kg.

BEILAGEN

Kandierte und karamellierte rote Paprika vom Grill	15€
Pommes Frites Cataria	10€
Grüner Salat mit Frühlingszwiebeln	8€

meeresFRÜCHTE VOM GRILL

“BREITENGRAD 36°, LANGENGRAD 6°”

Gestreifte Riesengarnele (2 Stück)	17€
Garnele aus Huelva (2 Stück)	8€
Garnele aus Sanlúcar (2 Stück)	8€
Hummer oder Languste vom Grill	130€/Kg

FISH VOM GRILL

“BREITENGRAD 36°, LANGENGRAD 6°”

“Urta” von der Felsküste	80€/Kg.
Meerbrasse	78€/Kg.
“Borriquete”	65€/Kg.
“Cogote de corvinata”	60€/Kg.
Petersfisch	70€/Kg.
Lachsforelle von der Felsküste	33€
Zackenbarsch mit “pil pil” Sauce vom Grill	35€
“Sama” (Schulterstück)	35€
Muräne	32€

KULINARISCHE VIELFALT DER GEGEND menü

Ein Streifzug durch die verschiedenen Seeegründe (Biotope) der Küste von Cádiz.
Eine Kostprobe seiner Arten und Vielfalten, Besuch der Bucht, der Strände,
der verschiedenen Tiefen, der Kanäle und der Flussmündungen.

95€

Gedeck mit Brot

3€