

VORSPEISEN

Cremige Kroketten mit iberischem Schinken	17€ / 12€
Gegrillte warme San-Fernando-Austern mit feiner Salzmarinade	6€ (Stück)
Gegrillte Paprika, Frühlingszwiebeln und Thunfisch	27€ / 16€
Wolfsbarsch in Salz eingelegt und gewürzt	26€ / 18€
Gegrillte Muräne und 'pil pil'	24€
Gemischter Salat aus unserem Bio-Garten mit eingelegten Makrelen	16€
Tomate aus Conil, Frühlingszwiebel und Salzblume aus San Fernando	16€ / 12€
Gegrilltes Frühlingsgemüse auf würziger Bratensauce	23€
Marmitako aus Tintenfisch und Thunfisch (Meeresfrüchteintopf)	29€ / 18€
Hummerschmaus, Rogen und Korall	38€ / 24€

FLEISH

Rinderfilet, gereift	32€
"Presa Ibérica" vom Schwein	28€
Rinderhüftsteak aus Galizien, Premium	70€/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)	20€
Garnele aus Huelva (2 Stück)	9€
Garnele aus Sanlúcar (2 Stück)	9€
Hummer oder Languste vom Grill	130€/Kg

FISH VOM GRILL

“BREITENGRAD 36°, LANGENGRAD 6°”

“Urta” von der Felsküste	90€/Kg.
Meerbrasse	90€/Kg.
“Borriquete”	65€/Kg.
“Cogote de corvinata”	65€/Kg.
Petersfisch	70€/Kg.
Lachsforelle von der Felsküste	30€
“Sama” (Schulterstück)	35€

KULINARISCHE VIELFALT DER GEGEND MENU

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.

110€

Gedeck mit Brot

3,5€