



DEUTSCH

RAW BAR

FRANZÖSISCHE AUSTERN GILLARDEAU Nr. 2

AL NATURAL 5,5

Preis pro Stück

MIT LIMETTEN-CEVICHE 6,5

Preis pro Stück

MIT GARNELENTARTAR 7,5

Preis pro Stück

AUSTERN-AUSWAHL 36

Zwei von jeder Sorte. 6 Stück

2 AUSTERN + 2 GLÄSER CAVA 22

KAVIAR 24

10 g Calvisius Siberian Royal Kaviar

KAVIAR + 2 GLÄSER CAVA 34

LOBSTER ROLL 14

Mit Hummer gefüllte Mini Brioche. Ein Stück

2 LOBSTER ROLLS + 2 GLÄSER CAVA 24

LACHS-UND AVOCADO-TIRADITO 22

Mit Sweet-Chili-Sauce

CORVINA CECICHE 23

mit Mango, Kokosnuss und Limette

THUNFISCHTATAR 24

mit mexikanischer Tortilla, Avocado und Chipotle-Mayonnaise

TATAR VOM RINDERFILET 26

mit Pommes frites und Spiegelei

VORSPEISEN

BURRATASALAT 16

mit Tomaten, Basilikum, Pinienkernen und schwarzen Oliven

AVOCADO-SALAT 17

mit Feldsalat, Kirschtomaten, Mango und Kokosnuss

FRISCHER GAMMARUS-SALAT 16

Mit Thunfischbauch (Ventresca)

OFFENES OMELETT MIT ROTER 28

GARNELE, Pfifferlinge und iberischer Schweinebauch

RIGATONI MIT STEINPILZCREME 16

Foie gras und Trüffel

FOIE GRAS MI-CUIT 17

mit Passionsfrucht und Pistazien

IBERISCHER BELLOTA-SCHINKEN 28

FRITTIERTE SARDELLEN 16

mit Zitronenmayonnaise

TINTENFISH-TEMPURA 19

mit Sauce Tartar

SCHINKENKROKETTEN 15

SEEIGEL 29

gefüllt und gratiniert. 5 Einheiten

GEGRILLTER OKTOPUS 26

mit Kartoffelcreme und Kimchi-Sauce

GEDÄMPFTE MUSCHELN 16

mit Olivenöl, Pfeffer und Zitronen

GEMISCHTE MUSCHELN 42

mit Knoblauch und Chili. Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwertmuscheln, Herzmuscheln und Jakobmuscheln. Ideal für 2 Personen

BROT

COCA-BROT MIT TOMATE 4,5

und nativem Olivenöl extra

RUSTIKALES SAUERTEIGBROT 5,5

mit nativem Olivenöl extra und Fleur de Sel

Wir halten für Sie Informationen über den Allergehalt unserer Gerichte bereit.

Aufgrund der Besonderheiten unserer Küche können alle Gerichte auf der Speisekarte folgende Spuren enthalten: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Fisch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen und Weichtiere.



DEUTSCH

REISGERICHTE

Mindestens zwei Personen. Preis pro Person

SWARZER REIS mit Tintenfisch und Venusmuscheln	24
FIDEUÀ. Fadennudeln mit Riesengarnelen, Tintenfisch un Allioli	24
FIDEUÀ MIT OKTOPUS, Burrata-Stracciatella und pikantes Öl	28
PAELLA MIT GEMÜSE DER SAISON, Shiitake un Kale	23
RISOTTO mit Ceps, grünem Spargel und Parmesan	24
PAELLA MEER UN BERGE mit Kaisergranaten, Tintenfisch, Schweinefleisch und Würstchen	24
PAELLA MIT ENTENMAGRET UND FOIE	28
PAELLA MIT ROTTHUNFISCH-TATAR	25
PAELLA SENSE FEINA mit Garnelen, Seeteufel und Miesmuscheln Alles geschält, enthäutet und geschnitten	26
GAMMARUS REIS. Cremiger Hummerreis	38
PAELLA MIT HUMMER UND ROTEN GARNELEN	45

ES LLAMÀNTOL FRIT

Hummer mit Kartoffeln und Spiegelei

45

GEGRILLTER MEERESFRÜCHTE

Ideal für 2 Personen

Hummer, Garnelen, Kaisergranaten, Tintenfisch, Schwertmuscheln,
Jakobsmuscheln, Herzmuscheln und Muscheln

140 (70 PP)

FLEISCH

HUHN UND GNOCCHI mit Parmesansauce, Shiitake und Kapern	22
GEGRILLTER ANGUS-BURGER mit Speck, Käse und Pommes frites	19
SCHWEINERIPPCHEN mit Barbecuesauce un gratinierten Kartoffeln	26
STEAK & FRIES Entrecôte 350g mit Pommes Frites und Chimichurri-Sauce	32
RINDERFILET CAFÉ DE PARIS mit Bratkartoffeln und Champignons	34
DRY AGED T-BONE STEAK VOM RIND 1KG mit Bratkartoffeln, Gemüse und Salat. Ideal für 2 Personen	90

FISCH

GEGRILLTES LACHSFILET mit Gremolata, Karotten, Kartoffelpüree und warmer Schalottenvinaigrette	26
GEGRILLTER CALAMAR mit Gemüse und confierten Kartoffeln	26
GEGRILLTER SEETEUFEL mit Knoblauch, Chili und Ofenkartoffeln	27
GEGRILLTER STEINBUTT mit gebratenem Knoblauch auf Bilbao-Art	36
GEBACKENE SEEBARSCH mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten	35

Wir halten für Sie Informationen über den Allergehalt unserer Gerichte bereit.

Aufgrund der Besonderheiten unserer Küche können alle Gerichte auf der Speisekarte folgende Spuren enthalten: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Fisch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen und Weichtiere.