

Menü



TAPAS

1. "Papas Bravas" mit einer pikanten Note 8
2. Russischer Salat mit Thunfisch (Kartoffeln, Karotten und Mayonnaise) 8
3. 100% iberischer Schinken aus Eichelmast mit geriebener Tomate und geröstetem Brot 24
4. Kroketten mit iberischem Schinken (5 Einheiten) 9
5. Gegrillter Käse mit einem Hauch von "Gofio" (kanarisches Maismehl), Mojos und Palmhonig 10
6. Käsesortiment von HERE AND THERE 18
7. Pimientos de Padrón (gebratene grüne Mini Paprika)..... 9

EIERGERICHTE

8. Spiegeleier mit Blutwurst, knusprigen Kartoffeln, Weintrauben und Speck 9
9. Spiegeleier mit Aal und Garnelen, knusprigen Kartoffeln und unserer Hauswürzung 13
10. Sunny Side Up Eier mit iberischem Schinken und knusprigen Kartoffeln 14
11. Spiegeleier mit Trüffeln 9
12. Shakshuka (marokkanisches Gericht mit pochierten Eiern in Tomatensauce, Fetakäse und geröstetem Brot) 12
13. Kabeljau-Rührei 13

AUS UNSEREM MEER

- 14. Marktfrischer Fisch** m/p
Frischer Fisch vom Grill, begleitet von runzligen Kartoffeln, Mojos und Salat (Verfügbarkeit prüfen).
- 15. Muscheln nach marokkanischer Art** 16
Miesmuscheln mit einer marokkanischen Gewürzen.
- 16. Kabeljau mit Süßkartoffeln** 14
Kabeljau bei niedriger Temperatur auf Süßkartoffeln mit Paprika-Mayonnaise und gerösteten Mandeln
- 17. Unagui Bao** 9
Schwarzes Bao-Brot mit geräuchertem Aal, Remouladensauce, knusprigen Zwiebeln und Pommes frites.
- 18. Thunfisch Tataki** 16
Gebratener indischer Thunfisch mit Wakame, Sesam und Aalsauce.
- 19. Sahara - Kalamari** 15
Sahara-Kalamari nach andalusischer Art mit würziger Sojamayonnaise.
- 20. Garnelen nach Parmesan-Art** 14
Garnelen in einer cremigen Parmesan-Käsesauce mit einem Hauch von Gewürzen.
- 21. Gambas al ajillo** 12
Garnelen mit Knoblauch und Chilli in Olivenöl gebraten.
- 22. Geschmorter Oktopus** 19
Oktopus mit Selleriepüree, Srirachasauce und Salicornia mit Paprikaöl.

- 23. Kabeljau mit Marinara-Sauce** 24
Kabeljau Lende mit Sauce Marinara Gulas und Garnelen.
- 24. Lachs mit feinen Kräutern** 19
Lachslende mit Butter und feinen Kräutern mit Süßkartoffeln.

VOM FELD

- 25. Baba Ganoush** 9
Fladenbrot mit Auberginen-Hummus und Tomaten.
- 26. Kandierte Artischocken** 15
Artischocken mit Parmesan und Trüffeln.
- 27. Bonitas-Kartoffeln** 7
Zerknitterte kanarische Kartoffeln, begleitet von unseren Mojos.
- 28. Ziegenkäse-Apfel-Salat** 14
Salatmischung, iberischer Schinken, gegrillte Ziegenkäse, Apfel und Walnüsse, mit Honig-Senf-Dressing.
- 29. Donostierra-Salat** 14
Tomaten, Thunfischbauch. Spanischer Chili und Anchovis.
- 30. Tomaten mit Eleganz** 15
Eine Auswahl an hochwertigen Tomaten und Avocado, gewürzt mit nativem Olivenöl und Salz.
- 31. Tomaten mit Burrata** 15
Gehackte Tomaten, frische Burrata und Basilikum-Pesto.
- 32. Caesars-Salat** 15
Unser knuspriges Hähnchenfleisch, Salatmischung, Croutons, Parmesankäse, Sardellen und unsere Caesar-Sauce.

FLEISCH

- 33. Rinderlende** 23
Gegrilltes Lendensteak mit Pommes frites. (Saucen
Optional: Steinpilz, Drei Pfeffer, Drei Senf, Knoblauch ... 3)
- 34. Rib-eye-Steak** 7
Gegrilltes Rib-eye Steak mit Pommes frites. /100g
- 35. Vordere Rippe** 6
Gegrillte Rindervorderrippe mit Kartoffeln und Paprika. /100g
- 36. Kantonesische Rippchen** 15
Rippchen vom Rind bei niedriger Temperatur nach
kantonesischer Art gegart, mit sautierten Kartoffeln
- 37. Secreto Ibérico** 19
Typisches Stück iberisches Schweinefleisch, bei niedriger
Temperatur gegart mit Senfsauce und Piquillo-Paprika.
- 38. Hähnchen Tandoori Masala** 15
In einer Mischung aus Joghurt und Gewürzen mariniertes
Hähnchenfleisch, serviert mit weißem Reis.
- 39. El Aguila-Grill** 23
Eine spezielle Auswahl unserer Fleischsorten, gewürzt und /pers.
gegrillt, begleitet von Pommes Frites und Padrón-Paprika.
- 40. Spanferkel** 45
Confit vom Spanferkel mit Kartoffeln und Apfelkompott.
Ideal zum Teilen.

NUDEL UND REISGERICHTE

- 41. Schwarze Linguini** 15
Schwarze Tintenfisch-Linguini mit Krabbensauce und
sautierten Garnelen.

- 42. Getrüffelte Tagliatelle** 15
Frische Tagliatelle in Trüffel- und Pilzsauce mit Parmesankäse.
- 43. Neapolitanische Nudeln** 12
Frische Pasta mit hausgemachter Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebeln, nativem Olivenöl extra, Salz, Basilikum, Pfeffer und Oregano.
- 44. Sanfter Reis aus dem Meer** 18
Milder Reis mit Meeresfrüchten und kanarischem Felsenfisch (Mindestens 2 Personen). /pers.
- 45. Cremige Reispaela mit Fleisch** 18
Cremiger Reis mit iberischem Schweinefleisch und Pilzen (Mindestens 2 Personen). /pers.

EIN HAUCH VON SÜSSE

- 46. La Viña - Käsekuchen** 6
Cremig gebackener Käsekuchen mit einem Hauch Manchego-Käse und hausgemachter roter Fruchtsauce.
- 47. Schwarz-weißes Brownie mit Gelato** 6
Brownie aus weißer und dunkler Schokolade mit Schokoladeneis.
- 48. Polvito Uruguayo** 6
Karamellsoße, Meringues und zerkleinerte Kekse mit Mascarponecreme.
- 49. Tiramisu** 6
Mascarpone-Creme, Savoiardi-Biskuit, Kaffee und Kakaopulver.
- 50. Passionsfrucht-Sorbet** 5
Sorbet aus Passionsfrucht und Zitrone mit einem Hauch von Cava.
- 51. Zitronen-Limetten-Sorbet** 5
Limetten- und Zitronensorbet mit einem Hauch von Cava.