

El Aguila



VORSPEISEN

1. **Cheeseboard** 18
Unsere Käseauswahl.
2. **Iberico Schinken**..... 24
Iberischer Schinken mit geröstetem Brot und Tumaca (geriebene Tomaten).
3. **Padrón-Paprika** 9
Selection of local Padrón peppers.
4. **Ibérico Schinkenkroketten**..... 9
Hausgemachte Kroketten mit iberischem Schinken.
5. **Thunfischsalat**..... 9
Hausgemachter Thunfischsalat mit Mayonnaise & Lachskaviar.
6. **Romesco Spargel** 12
Grüner Spargel mit Romesco-Sauce, Apfel und Walnüssen.
7. **Oktopus carpaccio** 20
Hauchdünner Oktopus mit Paprika-Honig-Vinaigrette, Siracha-Mayo und Lachskaviar.
8. **Gambas al Ajillo** 13
Gebratene Garnelen mit Knoblauchöl und Chili.
9. **Artichoken mit Ibérico Schinken**..... 15
Tudela-Artischocken mit iberischem Schinken.
10. **Hummus mit Tapenade & Toasts** 9
Kichererbsen-Hummus mit Tapenade und Toasts.

SALATE

11. **Gemischter Salat**..... 10
Tomaten, Salat und Zwiebeln.
12. **Premium Tomaten**..... 15
Auswahl an Premium-Tomaten mit Avocado, beträufelt mit extra nativem Olivenöl und Salz.
13. **Burrata-Salat**..... 15
Geschnittene Tomaten, frische Burrata und Basilikum-Pesto.
14. **Caesars Salat**..... 15
Unser langsam gegartes, knuspriges Hähnchen, gemischter Salat, Croutons, Parmesan, Anchovis und Caesar-Dressing.

REISGERICHTE

15. **Arroz meloso** 18
Cremiger Reis mit Kaninchen und Huhn, eine Mischung aus Paella und Suppenbrühe.
16. **Pilzrisotto**..... 14
Reis mit Pilzen und einem Hauch von Parmesan.

PASTA

17. **Fagottini** 14
Fagottini gefüllt mit Käse und Birne.
18. **Agnolotti** 15
Agnolotti gefüllt mit geschmortem Fleisch, Rotweinreduktion und Pilzen.
19. **Tortellini** 13
Ricotta- und Spinat-Tortellini mit Käsesauce.
20. **Riesen- Tortellini** 16
Schwarze Tortellini mit Lachs und Thymian in Meeresfrüchtesauce.

FLEISCH

21. **Rinderfilet**..... 25
Gegrilltes Rinderfilet mit Pedro Ximenez-Reduktion und Ofengemüse.
22. **Ribeye -Steak**..... 7
Gegrilltes Ribeye-Steak mit Padrón-Paprika und Pommes. 100/g
23. **Hähnchenbrust**..... 14
Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes.
24. **Spanferkel aus Segovia**..... 45
Spanferkel aus Segovia, im eigenen Saft mit Pommes.
25. **Steak Tartar**..... 25
Rindertatar nach Art des Küchenchefs.

FISCH

26. **Kabeljau** 19
Kabeljau-Fusion mit Romesco-Sauce, Paprika und Kartoffeln.
27. **Lachs** 18
Gegrillter Lachs mit Gemüse und Kartoffeln "arrugadas"
28. **Oktopus wie aus dem Dorf**..... 18
Gehackter Oktopus auf einem Kartoffelbett, Paprika aus La Vera und extra nativem Olivenöl.
29. **Frischer Fisch des Tages**.....Local fish with potatoes s/m
"arrugadas" and "mojo" sauces.
30. **Kabeljau- und Süßkartoffel-Montaditos (auf Toast)**..... 15
Niedrigtemperatur-Kabeljau auf Süßkartoffel, mit Paprika-Mayo und gerösteten Mandeln (3 Stück).

DESSERTS

31. **Tiramisú** 7
Mascarponecreme, Savoirdi-Biskuit, 100% Arabica-Kaffee und Kakaopulver
32. **Cheesecake** 9
Cremiger, gebackener Käsekuchen mit einem Hauch Manchego-Käse und hausgemachter Beeren-Sauce.
33. **Schokoladen-Coulant**..... 8
Hausgemachtes Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis.
34. **Mango Creme mit roten Beeren**..... 7
Kalte Mangocreme mit unserer Auswahl an Beeren.
35. **Polvito Uruguayo** 7
Dulce de leche, Baiser und zerbröselte Kekse mit Mascarponecreme.