

SPEISEKARTE

- GLUTENFREI Gerichte geeignet für Zöliakiebetreffende
- LAKTOSEFREI Gerichte geeignet für Laktoseintolerante

MIT DEN HÄNDEN

- ● Taco mit ausgelöster Rippchen 8.00€
mit Barbecuesauce und Pico de Gallo
- ● Taco mit Garnelen in Knoblauch gebraten 8.00€
mit Guacamole und Pico de Gallo
- Gyoza (6 Stk.) (Hähnchen und Gemüse) 16.00€
- Tintenfisch-Sandwich im Briochebrot mit Aioli 8.00€
- Coquinas wie Sonnenblumenkerne 18.00€
- Frittierte Calamari mit Tartarsauce 16.00€
- Venusmuscheln nach Seemannsart 23.00€
- ● Garnelen in Knoblauch 21.00€

VON HIER UND VON DORT

- ● Hausgemachter russischer Salat 15.00€
mit Thunfisch-Bauchfleisch
- Garnelenkroketten 16.00€
- ● Patatas bravas nach Art des Küchenchefs 14.00€
- ● Gegrillte, confierte Artischocken 16.00€
mit Spiegelei und iberischem Schinken
- ● Torreznos des Küchenchefs mit Barbecuesauce und Honig 14.00€
- Thunfisch-Tatar 21.00€
mit Mango, Beewi-Dressing und knusprigem Wonton
- ● Ceviche von Garnelen 22.50€
mit Papaya, Avocado und Pico de Gallo

FRISCH AND LEICHT

- ● Gazpacho, eiskalt 6.00€
 - ● Salat mit rosa Tomaten 17.00€
mit Thunfisch-Bauchfleisch und schwarzen Oliven
 - ● Hähnchen-Avocado-Salat 17.50€
mit Honig-Senf-Vinaigrette
 - Burrata auf Blattsalat 16.50€
mit roter Fruchtarmelade
 - Hawaiianischer Poke 15.00€
Reisbasis mit Wakame, Cherrytomaten, Gurke,
roter Zwiebel, Edamame, Avocado und Poke-Sauce
- FÜGE DEIN PROTEIN HINZU:
Lachs (3.00€) / Thunfisch (3.00€) / Hähnchen (2.50€) / Tofu (2.50€)

VEGGIE

- ● Avocado-Carpaccio 19.50€
mit Granatapfel, Feldsalat, Trampó und Pistazien
- ● Gegrilltes saisonales Gemüse 18.50€
- Veggie-Pinsa (Sauerteig) 18.00€
mit Zucchini, Aubergine, Parmesan, Rucola und Cherrytomaten
- Veggie-Spinat-Burger im Brioche-Brötchen 17.00€
mit Guacamole und gegrillter Zucchini

PASTA

- Tagliatelle mit Hummer 29.00€
- Tagliatelle mit Guanciale 19.50€
(italienische Wurstspezialität) mit Trüffelcreme und Eigelb

REISGERICHTE **BIS 21:30 UHR · MIND. 2 PERS.**

- Paella oder Fideuà mit Hummer 34.50€/p.p
- ● Cremiger Reis mit Hummer 34.50€/p.p
- Paella oder Fideuà „EL CHAVAL“ 24.50€/p.p
mit Fisch und Meeresfrüchten, sauber und ohne Schalen
- Paella oder Fideuà mit Gemüse 22.00€/p.p
- Paella oder Fideuà mit Fleisch 22.00€/p.p
mit Schweinerippchen, Hähnchen und Gemüse
- ● Paella „EL CHAVAL“ Mar y Montaña 25.00€/p.p
Unsere „EL CHAVAL“ + Torreznos des Küchenchefs
- ● Paella mit Ossobucomit Pilzen und Knochenmark 26.00€/p.p

FISCHGERICHTE

- ● Gegrillter Wolfsbarsch 24.50€
mit frischem Blattsalat, Kartoffeln des Küchenchefs und Padrón-Paprika
- ● Gegrillte Seezunge 39.00€
mit frischem Blattsalat, Kartoffeln des Küchenchefs und Padrón-Paprika
- ● Spiegeleier mit Hummer 52.00€
- ● Spieß mit Seeteufel und Garnelen mit Basmatireis 27.00€
- Fischburger in Tempura 17.00€
mit Salat, Tomate, Remouladensauce und Pommes frites

FLEISCHGERICHTE

- Rindfleischburger 100% 17.00€
180g gegrilltes Rindfleisch mit Cheddar, Speck,
Tomate, Salat und karamellisierten Zwiebeln im Brioche-Brötchen
- Ribeye-Steak vom Ochsen (600g) 38.00€
mit Kartoffeln des Küchenchefs und Padrón-Paprika
- Brathähnchen (500g) 19.50€
mit grünem Salat, Cherrytomaten und Kartoffeln des Küchenchefs
- ● Gegrillte galicische Picaña 21.00€
mit Chimichurri, Pommes frites und Padrón-Paprika

FÜR KINDER

- Spaghetti Bolognese 11.00€
- Rindfleischburger mit Käse und Pommes frites 10.00€
- Chicken Nuggets mit Pommes frites 10.00€

BEILAGEN

- Grüner Salat 6.00€
- Hausgemachte Pommes frites 7.00€
- Kartoffeln des Küchenchefs 7.00€
- Gegrilltes Gemüse 7.50€

*Alle Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten finden Sie in der digitalen Speisekarte auf unserer Website.

*Alle rohen Fischgerichte wurden gemäß den geltenden Vorschriften zur Vorbeugung gegen Anisakis (Königliches Dekret 1420/2006) behandelt.