



ILLETA

PAN, ALI-OLI, Y ACEITUNAS 3,5€

Bread, ali-oli, and olives
Brot, Ali-Oli und Oliven

Precio por persona | Price per person | Preis pro Person
Min 2 personas | Min 2 people
| Min 2 Personen

JAMÓN IBERICO Y PAN CRISTAL CON TOMATE RAMALLET 26€

Iberian ham and crystal bread with ramallet tomatoes
Iberischer Schinken und Kristallbrot mit Ramallet-Tomaten



TARTAR DE ATÚN ROJO CON ALIÑO DE ALGAS MARINAS SOBRE GUACAMOLE 25€

Red tuna tartar with seaweed dressing over guacamole
Tatar vom Roten Tunfisch mit Seetang und Guacamole-Dressing



CARPACCIO DE TERNERA CON PÉTALOS DE QUESO AHUMADO Y VINAGRETA DE CEBOLLINO Y LIMÓN 20€

Beef carpaccio with smoked cheese leaves and chive and lemon vinaigrette

Carpaccio vom Rind mit geräucherten Käseblättern und Schnittlauch-Zitronen-Vinaigrette



TIRADITO DE SALMÓN SOBRE SALSA DE FRUTA DE LA PASIÓN CON PICO DE GALLO DE FRESAS Y HIERBABUENA 21,5€

Salmon tiradito on passion fruit sauce with strawberry pico de gallo and mint

Lachstiradito auf Passionsfruchtsauce mit Erdbeer-Pico de Gallo und Minze



CEVICHE DE PULPO SOBRE BASE DE LECHE DE TIGRE Y COCO CON MAÍZ CANCHA 22€

Octopus ceviche on a base of tiger milk and coconut with hominy corn
Oktopus-Ceviche auf einer Basis von Tigermilch und Kokosnuss mit Maisbrei



CARPACCIO DE REMOLACHA CON QUESO FETA, PISTACHO Y ALIÑO DE MOSTAZA, MIEL Y HIERBABUENA 18€

Beetroot carpaccio with feta cheese, pistachio and mustard, honey and mint dressing

Rote-Bete-Carpaccio mit Fetakäse, Pistazien und Senf, Honig und Minzdressing



FLORES DE ALCACHOFA CON LÁMINAS DE QUESO MAHONÉS Y VINAGRETA DE SOJA Y MIEL 22€

Artichoke flowers with slices of mahonese cheese and soy vinaigrette and mashed peanuts
Artischockenblüten mit Mahonese-Käsescheiben, Soja-Vinaigrette und pürierten Erdnüssen



PIMIENTOS DE PADRÓN 14€

Padrón peppers
Padrón-Paprika



GYOZAS DE VERDURA CON SALSA DE CHILI Y PONZU 19€

Vegetable gyozas with chili ponzu sauce
Gemüse-Gyozas mit Chili und Ponzu-Sauce



CROQUETAS CASERAS DEL CHEF 18€

Chef's homemade croquettes
Hausgemachte Krokettens des Küchenchefs



GAMBAS AL AJILLO 21€

Garlic prawns
Kleine frittierte Tintenfische



CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE CHIPOTLE Y LIMA 19€

Andalusian-style squid with chipotle and lime mayonnaise
Tintenfisch nach andalusischer Art mit Chipotle und Limonenmayonnaise



FRITO DE PULPO Y SEPIA 18,5€

Fried octopus and cuttlefish
Gebratener Oktopus und Tintenfisch



PULPO BRASEADO SOBRE PURÉ DE BONIATO 25€

Braised octopus on sweet potato purée
Geschmorter Oktopus auf Süßkartoffelpüree



CHIPIRONES FRITOS CON ALIOLI DE AJO NEGRO 18€

Fried baby squid with black garlic aioli
Gebratener Baby-Tintenfisch mit schwarzer Knoblauch-Aioli



ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON VINAGRETA DE PIMIENTOS 22€

Grilled scallops with peppers vinaigrette
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Paprika-Vinaigrette



QUESO DE CABRA, CANÓNICOS, NUECES CARAMELIZADAS Y REDUCCIÓN DE FRAMBUESA 19€

Goat cheese, lamb's lettuce, caramelised walnuts and raspberry reduction

Ziegenkäse, Feldsalat, karamellisierte Walnüsse und Himbeersauce



LANGOSTINOS, MANGO, MIX DE HOJAS Y VINAGRETA DE AGUACATE 18€

Prawns, mango, mixed leaves and avocado vinaigrette

Garnelen, Mango, gemischte Blätter und Avocado-Vinaigrette



BURRATA AHUMADA, TOMATES CHERRY DE TRES COLORES, RÚCULA Y ALIÑO DE SALSA PESTO 19,5€

Smoked burrata, three-coloured cherry tomatoes, rocket and pesto dressing

Geräucherte Burrata, dreifarbige Kirschtomaten, Rucola und Pesto-Dressing



PLATOS VEGETARIANOS

CARPACCIO DE REMOLACHA CON QUESO FETA, PISTACHO Y ALIÑO DE MOSTAZA, MIEL Y HIERBABUENA 18€

Beetroot carpaccio with feta cheese, pistachio and mustard, honey and mint dressing

Rote-Bete-Carpaccio mit Fetakäse, Pistazien und Senf, Honig und Minzdressing



GOYZAS DE VERDURA CON SALSA DE CHILI Y PONZU 19€

Vegetable gyozas with chili ponzu sauce

Gemüse-Gyozas mit Chili und Ponzu-Sauce



FLORES DE ALCACHOFA CON LÁMINAS DE QUESO MAHONÉS Y VINAGRETA DE SOJA Y MIEL 22€

Artichoke flowers with slices of mahonese cheese and soy vinaigrette and mashed peanuts
Artischockenblüten mit Mahonese-Käsescheiben, Soja-Vinaigrette und pürierten Erdnüssen



PARRILLADA DE VERDURAS 21€

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

PIMIENTOS DE PADRÓN 14€

Padrón peppers
Padrón-Paprika



ARROZ SECO CON VERDURAS * 24,5€

Dry rice with vegetables
Trockener Reis mit Gemüse



* Min 2 personas por arroz | Min 2 people per rice | Min 2 Personen pro Reis || Precio por persona | Price per person | Preis pro Person

ARROZ SECO "ILLETA": CON BACALAO, SOBRASADA Y CEBOLLA CAMELIZADA 27€

"Illeta" dry rice: with cod, "sobrasada" and caramelised onion

"Illeta" Trockenreis: mit Kabeljau, "Sobrasada" und karamellisierten Zwiebeln



ARROZ MELOSO DE GAMBA ROJA 34€

Creamy red shrimp rice
Cremiger roter Garnelenreis



ARROZ SECO CON VERDURAS 24,5€

Dry rice with vegetables
Trockener Reis mit Gemüse



PAELLA MIXTA CIEGA 26€

Mixed paella without shell
Gemischte paella ohne schale



PAELLA DE PESCADO Y MARISCO 27€

Fish and seafood paella
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten



PAELLA CIEGA DE PESCADO Y MARISCO 26€

Fish and seafood paella without shell
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten ohne schale



MIN 2 PERSONAS POR ARROZ

Min 2 persons per rice
Min 2 Personen pro Reis

PRECIO POR PERSONA PARA TODOS LOS ARROCES

Price per person for all rice dishes
Preis pro Person für alle Reisgerichte

MÁX 2 ARROCES POR MESA SOLO A PARTIR DE 6 PERSONAS

Max 2 rice dishes per table only from 6 people
Max 2 Reisgerichte pro Tisch ab 6 Personen

ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES FRITOS Y ALIOLI 27€

Black rice with fried baby squid and ali-oli

Schwarzer Reis mit gebratenem Baby-Tintenfisch und Ali-oli



FIDEUÁ CIEGA DE PESCADO Y MARISCO 26€

Fish and seafood fideua without shell
Fisch und Meeresfrüchte fideua ohne schale



ARROZ SECO DE PRESA IBÉRICA CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y SETAS 29€

Dry rice with Iberian pork with wild asparagus and mushrooms

Trockener Reis mit iberischem Schweinefleisch mit wildem Spargel und Pilzen



ARROCES

PESCADOS

DORADA A LA PLANCHA 25€
Grilled bream
Gegrillte Seebrasse



LUBINA A LA PLANCHA 25€
Grilled sea bass
Gegrillter Wolfsbarsch



LUBINA EN COSTRA DE SAL * 32€
Sea bass in salt crust
Wolfsbarsch in Salzkruste



* Min 2 personas | Min 2 people | Min
2 Personen || Precio por persona |
Price per person | Preis pro Person

SALMÓN A LA PLANCHA 27€
Grilled salmon
Gegrillter Lachs



CALAMAR A LA PLANCHA 28€
Grilled squid
Gegrillter Tintenfisch



LENGUADO A LA PLANCHA 34€
Grilled sole
Gegrillte Seezunge



**PARRILLADA DE PESCADO
Y MARISCO** 44€
Grilled fish and seafood
Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte



**CONSULTE AL CAMARERO POR NUESTRO
PESCADO DE LONJA**

**ASK THE WAITER ABOUT OUR FISH FROM
THE FISH MARKET**

**FRAGEN SIE DEN KELLNER NACH
UNSEREM FISCH VOM FISCHMARKT**

**SALSAS: ESPALDA, BEARNAISE O
VINO BLANCO** 4€

Sauces: "Espalda", Bearnaise or
White wine

Saucen: "Espalda", Bearnaise oder
Weißwein

**GUARNICIÓN EXTRA: PATATAS
FRITAS, ENSALADA O ARROZ** 4€

Extra garnish: French fries, Salad or
Boiled Rice

Extra Beilage: Pommes frites, Salat
oder gekochter Reis



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



NUTS



SOJA



MOLLUSC



MILK



CELERY



MUSTARD



SESAME



SO₂ · SULFITES

CONSULTEN CON EL CAMARERO EN CASO DE ALERGIA E INTOLERANCIA ALIMENTARIA

In case of food allergy or intolerance, please consult the waiter.

Wenden Sie sich bei Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten an den Kellner.

SOLO UNA CUENTA POR MESA · IVA INCLUIDO

Only one bill per table · vat included

Nur eine Rechnung pro Tisch · einschließlich MwSt.

SOLOMILLO DE VACUNO A LA PARRILLA 32€

Grilled beef tenderloin
Gegrilltes Rinderfilet

CHULETAS DE CORDERO LECHAL 27€

Lamb Chops
Lammkoteletts

RIB EYE A LA PARRILLA 29€

Grilled rib eye
Gegrilltes Rib-Eye

SALSAS: PIMIENTA, BÉARNAISE O ROQUEFORT 4€

Sauces: Pepper, Bearnaise or
Roquefort
Saucen: Pfeffer, Bearnaise oder
Roquefort

GUARNICIÓN EXTRA: PATATAS FRITAS, ENSALADA O ARROZ 4€

Extra garnish: French fries, Salad or
Boiled Rice
Extra Beilage: Pommes frites, Salat
oder gekochter Reis

S
E
R
N
E
S
C

