

# EL GRILL

**ZEIT** 

## **VORSPEISEN**

<b>100 % iberischer Schinken aus Eichelmast</b> Tumaca und Gipfel (1, 14)	25.00	<b>Km0 Tomatensalat</b> Thunfischbauch, Mozzarella, Pesto, Rucola und grüne Sprossen (4, 9, 11, 13)	14.60
Steak Tartare mit Toast (1, 9, 11, 14)	28.00		
Lachstatar mit Avocado (4,9,14)	18.90	Saisonaler tropischer Salat Mesclun, Käse, Guave, frisches Obst,	14.00
Käseplatte (9)	18.00	Honigvinaigrette (1, 3, 11, 12, 14)	
<b>Escaldon de Gofio</b> (1,4,10,12,14)	13.00	<b>Caprese-Salat</b> mit Tomaten, Mozzarella, Pesto (9,5,6,9,10,12)	11.00
Knoblauchgarnelen (7,8,11 14)	13.00	Gegrilltes Gemüse mit geröstetem Knoblauchöl	16.90
Gegrillter Käse Ihrer Wahl mit Mojos	13.00		
Kanarienvögel oder Gofio und Honig (1,6,9,11,14)		Kürbis-Passionsfrucht-Creme und Kokosmilch	10.50
Almogrote-Kroketten	10.00		13.00
Mayonnaise mit Paprika aus La Vera und Gofio (6 Einheiten) (1, 3, 9, 14)		Carpaccio de Calabacin mit Parmesan, geröstete Walnüsse (9.13)	15.55
Knoblauch-Garnelenkroketten	10.00	<b>Fischsuppe</b> (1,4,9,10,13)	9.50
Mayonnaise mit Paprika aus La Vera und Gofio (6 Einheiten) (1, 3, 9, 14)			

### HAUPTSÄCHLICH

Niedrigtemperatur-Kabeljau mit Rosmaringemüse (4, 7, 9, 11)	19.90
Konfierter Kabeljau mit Süßkartoffelpüree und kandierten Zwiebeln (4,7,9,11)	19.90
Lachs in süßer Sauce und sautiertem Rucola (4, 9)	23.00
<b>Gegrillter Oktopus mit Confit-Kartoffeln</b> mit Butter und Rosmarin (7, 8, 11, 14)	18.90
Langsam gegarte Rippchen mit Gemüse und	22.80
Kartoffeln (9, 14)	
<b>Knusprige Hähnchenbrust</b> mit Gemüse und Pommes Frites (1, 3, 8, 12)	17.90
Backe im eigenen Saft nach traditioneller Kartoffelparmentier-Art (1, 5, 14)	21.80
<b>Kichererbsen-Curry</b> mit Gemüse und Basmatireis (1, 5, 14)	15.00

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Personal.



























#### **PAELLAS**

Meeresfrüchte-Paella mit Venusmuscheln, Miesmuscheln und 40.00 Fisch (je nach Markt) (4, 7, 14) für 2 Personen 35.00 Hähnchen-Kaninchen-Paella mit Erbsen und Gemüse (7, 14) für 2 Personen 28.00 Vegetarische Paella mit Rosenkohl, Brokkoli, grünen Sprossen,

> Wichtig: Reisgerichte werden für mindestens zwei Personen zubereitet. Die Zubereitungszeit beträgt 25 Minuten.

#### **UNSER GRILL**

		TEILEN	
<b>Steak</b> mit Gemüse und Kartoffeln (1, 3, 8,	14) <b>21.80</b>	BLACK ANGUS STEAK mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln nac Wahl (1, 3, 8, 14)	<b>80.00 x kg</b> h
Picanha mit Gemüse und Kartoffeln (1,3,8	3,14) <b>22.00</b>	<b>GEGRILLTES FLEISCH 1676</b> Fleischstücke Steakhouse, (1, 3, 8, 14)	39.00 (2 Personen)
Rinderfilet mit Gemüse und Kartoffeln (1,3	5,8,14) <b>23.00</b>	ROSA FLEISCH MIGUEL VERGARA mit Gemüse und Kartoffeln (1,3,8,14)	59.00 x kg
<b>Iberische Pluma</b> mit Gemüse (1,3,8,14)	22.00	Kastilischer Salat (10,12) (Salat und Zwiebeln)	5.00
Spanferkel nach Segovia-Art	32.00 pro Stück	Padrón-Paprika (1, 8, 9, 14)	5.00
mit Gemüse und Kartoffeln (1,3,8,14)	one pro o suon	Runzelkartoffeln mit Mojosauce (14)	5.00
Lammschulter im eigenen Saft	32.00 pro Stück	Mini-Arepitas (3 arepitas) (1) Soßen	5.00
und Pommes Frites (1,3,8,14)		Pilz (1, 8, 9, 14)	3.00
		Pfeffer (9, 14)	3.00
		Almogrote (9, 11, 14)	3.00

#### **DESSERTS**

<b>Schokolade in verschiedenen Texturen</b> cremig, Biskuit, Sirup und Eiscreme Schokolade (1, 3, 9, 14)	6.50	<b>Tiramisu nach 1676er Art</b> Biskuitkuchen, Kaffeesahne, Kakaopulver (1,3,9,13)	7.00
<b>Uruguayisches Pulver 1676</b> Vanille-Chantilly, Baiser und Dulce de Leche-E (3, 9, 14)	<b>6.80</b>	<b>Cremige Zitrone</b> Mandel-Crisp, Limetteneis und rote Beeren (9, 13, 14)	6.80

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Personal.







Weizenspargel, Gemüse (7, 14) für 2 Personen





















