



Entrantes fríos

Cool hors d'oeuvres
Kalte Vorspeisen
Entrées froides

- Jamón ibérico** 🍷🥜
(pan tostado, tomate rallado y almendras)
Iberian ham with toast, grated tomato and almonds
Iberischer Schinken (geröstetes Brot, geriebene Tomaten und Mandeln)
Jambon ibérique (tartine de pain, tomate râpée et amandes) **19,00 €**
- Nuestros ibéricos (jamón, lomo y chorizo),** 🍷🥜
pan tostado, tomate rallado y almendras
Selection of iberian cold cuts (ham, pork loin, chorizo) bread with tomato and almonds
Iberische Aufschnittplatte (Schinken, Lenden- und Paprikawurst), geröstetes Brot, geriebene Tomaten und Mandeln
Assortiment de charcuterie ibérique (jambon, filet de porc et chorizo). Tartine de pain, tomate râpée et amandes **15,00 €**
- Tabla de quesos variados** 🍷👤
(curado, semi curado, parmesano)
Cheese plate (cured, semi cured, parmesan)
Käseplatte (gereift, halbhart, Parmesan)
Plateau de fromages (affiné, semi-affiné, parmesan) **11,50 €**
- Surtido de salazones** 🐟🍷
(hueva y mojama con almendras)
Selection of salted fish, egg and mojama (salt cured tuna) with almonds
Pökelsortiment: Fischeier und getrockneter Thunfisch mit Mandeln
Assortiment de salaisons : œuf et thon séché aux amandes **17,00 €**
- Micuit de foie con pan de especias y frutos secos** 🍷🥜🍷
garrapiñados, bálsamo de frambuesa y reducción de Pedro Ximénez
Foie micuit with seeded bread and sauteed nuts, candied pineapple, served with reductions of raspberry and Pedro Jimenez wine
Foie gras mi-cuit mit Gewürzbrot und kandierten Schalenfrüchten, Himbeeressig-Reduktion und Pedro Ximénez-Reduktion
Mi-cuit de foie au pain d'épices et fruits secs pralinés, réduction de vinaigre de framboises et réduction de Pedro Ximénez **13,50 €**
- Sopa fría (de temporada)**
Cold soup of the day (seasonal)
Kalte Suppe der Saison (je nach Saison, bitte fragen Sie)
Soupe froide de saison (selon la saison, demander) **6,50 €**

Ensaladas

Salads

Salate

Des salades



Tomate con bonito, bacalao, aceitunas y aceite de oliva 🌊 14,00 €

Tomatoes with bonito, cod and olives drizzled with olive oil

Tomaten mit Thunfisch, Kabeljau, Oliven und Olivenöl

Tomates avec bonite, morue, olives et huile d'olive

**Ensalada de queso de cabra, jamón crujiente 🍷 🍷
y frutos secos aliñada con salsa de fresa** 9,50 €

Salad with goat cheese, crispy serrano ham and dried fruit with vinaigrette dressing

Gemischter Salat, Schalenfrüchte, Ziegenkäse, knuspriger Serrano-Schinken und Erdbeervinaigrette

Assortiment de salades, fruits secs, fromage de chèvre, jambon de campagne croustillant et vinaigrette de fraises

**Ensalada mixta (tomate, atún, espárragos huevo duro, 🌊 🍷
maíz y aceitunas variadas)** 9,00 €

Mixed salad (tomato, tuna, asparagus, boiled egg, and assorted olives)

Gemischter Salat, Tomaten, Thunfisch, Spargel, gekochtes Ei, diverse Olivensorten

Salade mixte, tomates, thon, asperges, œuf dur, maïs, olives variées

**Cogollos de lechuga con atún blanco, maíz, aceitunas 🌊 🍷
variadas, pimiento, anchoas, tomate, espárragos** 10,00 €

Lettuce hearts with white tuna, anchovies, assorted olives, tomato, asparagus and piquillo peppers

Salatköpfchen, Thunfisch, Mais, diverse Olivensorten, Piquillo-Paprikaschoten, Sardellen, Tomaten, Spargel

Cœur de laitue, thon, maïs, olives variées, poivrons Piquillo, anchois, tomates, asperges

**Ensalada del chef (lechugas variadas, pan, 🍷 🍷 🍷 🍷
pollo frito, frutos secos y aliño de mostaza antigua)** 9,50 €

Chef salad (pieces of fried turkey and chicken with a vinaigrette of mustard and dried fruits)

Gemischter Salat (croutons, gebratenes Hähnchen und Senfvinaigrette, Schalenfrüchte)

Assortiment de salades (croutons, poulet rôti et vinaigrette de moutarde, fruits secs)



Entrantes calientes

Hot hors d'oeuvres

Warme Vorspeisen

Entrées chaudes

- Almejas al ajillo** 
Clams in garlic sauce
Venusmuscheln in Knoblauchsosse
Palourdes à l'ail 15,50 €
- Calamares a la plancha**  
Grilled squid
Tintenfisch gegrillt
Calamars à la plancha 15,00 €
- Calamares a la romana**   
Deep fried squid rings in breadcrumbs
Tintenfisch paniert
Calamars à la romaine 14,00 €
- Selección de croquetas de la casa (6u.)**    
Homemade assortment of croquettes (6p.)
Kroketten des Hauses (6 Stck.)
Assortiment de croquettes maison (6 u.) 10,00 €
- Crema de verduras** 6,80 €
Soup of the day (for cream of vegetable)
Diverse Cremesuppen (Gemüsecreme)
Velouté varié (velouté de légumes)
- Gambas al ajillo**  
Prawns and garlic sauce
Krabben in Knoblauchsosse
Crevettes à l'ail 14,50 €
- Pulpo al horno**  
Oven-baked octopus
Gebackene Krake
Poulpe au four 20,00 €
- Sopa de pescado**    
(gambas, pez espada, calamar, mejillones y almejas
con fondo de pescado)
Fish soup (prawns, swordfish, squid, mussels, clams)
Fischsuppe (Krabben, Schwertfisch, Tintenfisch, Mies- und
Venusmuscheln in Fischbrühe)
Soupe de poisson (crevettes, espadon, calamar, moules et
palourdes avec bouillon de poisson) 8,50 €

- Parrillada de verduras con alioli de aceitunas**  **11,50 €**
 (berenjena, calabacín, cebolla, pimientos, espárragos verdes y tomate con alioli de aceitunas)
 Grilled vegetables (eggplant, pumpkin, onion, peppers, green asparagus and tomato with alioli of olives)
 Gegrillte Gemüseplatte mit Knoblauchöl-Sosse (Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Paprikaschoten, grüner Spargel und Tomaten mit Oliven-Knoblauchölsosse)
 Grillade de légumes avec aïoli d'olives (aubergine, courgette, oignon, poivron, asperges vertes et tomate à l'aïoli aux olives)
- Salteado de setas con foie al Pedro Ximenez**  **15,00 €**
 Sauteed wild mushrooms with duck liver and Pedro Ximenez wine
 Sautierte Pilze mit Foie gras und Pedro Ximénez
 Poêlée de champignons et foie au Pedro Jiménez
- Sepia en su tinta**   **15,00 €**
 (con cebolla, ajo, tomate y brandy)
 Sepia in its own black sauce
 Sepie in ihrer Tinte (Sepia, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Brandy)
 Seiche dans son encre (seiche, oignon, ail, tomate et Brandy)
- Marisco de mercado (100 g)**    **16,00 €**
 Fresh seafood from the market (100 g)
 Meeresfrüchte vom Markt (100 Gramm)
 Fruits de mer du marché (100 grammes)
- Croqueta de Wakame**    **3,50 €**
 Seaweed croquette with green pistachio sauce
 Wakame-Krokette
 Croquettes de Wakame
- Vieira con foie y cristal de frutos secos**   **3,50 €**
 Scallops with foie and a dried fruit snap
 Jakobsmuschel mit Foie mit Schalenfrucht-Kristall
 Coquille Saint-Jacques aux fruits secs
- Pescaditos fritos (boquerones, pescadillas y salmonetes)** **19,00 €**
 Fishies (red mullet, anchovies and whiting)  
 Frittierte Fische (sardellen, schellfisch und seerbarben)
 Friture (anchois, merlans et rougets)





EN CUMPLIMIENTO DEL REAL DECRETO 1420/2006 SOBRE PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS, RESTAURANTE PABLO GUARDIOLA, COCINA EL PESCADO POR ENCIMA DE 65°C Y LOS PESCADOS PARA CONSUMO EN CRUDO SON CONGELADOS DURANTE AL MENOS 24 HORAS, A -20°C
 IN FULFILLMENT OF THE ROYAL DECREE 1420/2006 ON PREVENTION OF THE PARASITOSIS FOR ANISAKIS, RESTAURANT PABLO GUARDIOLA, COOKS THE FISH OVER 65°C AND THE FISHED ONES FOR CONSUMPTION IN CRUDE OIL ARE FROZEN FOR AT LEAST 24 HOURS, 16-20°C
 ZWECKS BEACHTUNG DER KÖNIGLICHEN EGSETZESVERORDNUNG 1420/2006 IM HINBLICK AUF DIE PRÄVENTION EINER ANASIKIASIS, BEREITET DAS RESTAURANT PABLO GUARDIOLA DEN FISCH BEI EINER TEMPERATUR VON ÜBER 65 °C ZU. DIE FÜR DEN ROHEN VERZEHR VORGESEHENEN FISCHE WERDEN MINDESTENS 24 STUNDEN EINGEFROREN, 20°C.
 CONFORMEMENT AU DÉCRET ROYAL 1420/2006 SUR LA PRÉVENTION DE LA PARASITOSE PAR ANISAKIS, LE RESTAURANT PABLO GUARDIOLA, CUISINE LE POISSON À PLUS DE 65°C ET LES POISSONS CONSOMMÉS CRUS SONT CONGÈLES PENDANT AU MOINS 24 HEURES, 20°C



Arroces

Rice
Reisgerichte
Plats de riz



Arroz a banda (gambas, calamares, ñoras y caldo de pescado)     **13,00 €**

Rice and prawns, calamari and fish soup

Arroz a banda (Reis, Krabben, Tintenfisch und Fischbrühe)

Arroz a banda (riz, crevettes, calamars et bouillon de poisson)


Arroz negro de sepia     **14,00 €**

(sepia en su tinta, gambas, ñoras, cebolla y caldo de pescado)

Rice and sepia in its own sauce, prawns and fish soup

Schwarzer Reis mit Sepia (Reis, Sepia in ihrer Tinte, getrocknete scharfe Paprikaschote, Zwiebeln und Fischbrühe)

Riz noir à l'encre de seiche (riz, seiche dans son encre, crevettes, piments d'Espagne, oignons et fumet de poisson)


Arroz con verduras de nuestra huerta  **14,50 €**

(pimientos, ajos tiernos, alcachofas, guisantes, habas, coliflor y bacalao desmigado)

Rice and red peppers, artichoke, peas, beans, cauliflower and salted cod

Reis mit Gemüse unseres Gartens (Reis, Pakrikaschoten, Knoblauchtriebe, Artischocken, grüne Erbsen, Saubohnen, Blumenkohl und Stockfisch)

Riz aux légumes de notre potager (riz, poivron, ails tendres, artichauts, petits pois, fèves, chou-fleur et morue en salaison, un poisson à part

Caldero de los pescadores del Mar Menor con pescado aparte  **14,50 €**

(caldo de pescado, tomate, ñoras)

Typical rice "caldero", fish soup and ñoras (a kind of pepper) and fish apart

Eintopf der Fischer am Mar Menor

(Reis, Fischbrühe, Tomaten, getrocknete scharfe Paprikaschote)

Marmite des pêcheurs de la Mar Menor



(Riz, bouillon de poisson, tomate, piments d'Espagne), fische dienten separat

Paella de conejo (conejo, tomate, alcachofas, pimientos, tomillo) **13,50 €**

Paella and rabbit, peppers and rice

Kaninchen-Paella (Kaninchen, Tomaten, Artischocken, Paprikaschoten, Reis, Thymian)

Paella de lapin (lapin, tomate, artichauts, poivrons, riz, thym)

Paella de marisco     **15,00 €**

(calamar, almejas, emperador, cigalas, gambas, mejillones y pimiento)

Shellfish paella (calamari, clams, mussels, prawns, red peppers)

Paella mit Meeresfrüchten (Paaprikaschoten, Krabben, Miesmuscheln, Tintenfisch, Venusmuscheln, Schwertfisch und Kaisergranaten)

Paella aux fruits de mer (poivron, crevettes, moules, calamar, palourdes, espadon et langoustines)

Paella marinera (mújol, almejas, calamar, gambas, ñoras y caldo de pescado) **15,00 €**

Fish paella (grey mullet, clams, calamari, shelled prawns with a fish soup base)

Paella marinera (Reis, Meeräsche, Venusmuscheln, nationaler Tintenfisch,

gepelte Krabben, Tomaten und Fischbrühe)

Paella marinière (riz, mullet, palourdes, calamar du pays, crevettes décortiquées, tomate et fumet de poisson)

Paella de pollo (pimiento rojo, pollo y caldo de pollo) **13,50 €**

Paella and red pepper, chicken and chicken broth

Paella mit Hühnerfleisch (Reis, rote Paprikaschote, Hühnerfleisch und Hühnerbrühe)

Paella de poulet (riz, poivron rouge, poulet et bouillon de poulet)

Paella mixta (pollo, gambas, calamar, caldo de pescado y pimiento rojo) **14,00 €**

Paella and red pepper, chicken, prawns, calamari and fish soup

Gemischte Paella (Reis, rote Paprikaschote, Hühnerfleisch, Krabben,

Tintenfisch und Fischbrühe)

Paella mixte (riz, poivron rouge, poulet, crevettes, calamar et fumet de poisson)

Arroz con bogavante (por encargo)    **19,50 €**

(calamares, gambas, ñoras y caldo de pescado).

Rice and lobster, red pepper and fish soup

Reis mit Hummer (auf Bestellung) - (Reis, Hummer, getrocknete scharfe Paprikaschoten, Tintenfisch, Krabben, Fischbrühe)

Riz au Homard (sur commande) - (riz, homard, piments d'Espagne, calamars, crevettes, fumet de poisson)



Carnes

Meats
Fleischgerichte
Viandes



Chuletillas de cabrito con patatas fritas y pimiento 17,00 €

Baby goatling chops, chips and pepper

Zicklein-Koteletts mit Pommes Frites und Paprikaschoten

Côtelettes de chevreau avec frites et poivron

Entrecot de ternera con berenjena, calabacín, pimiento y patata asada 17,50 €

Sirloin steak with aubergine, zucchini, peppers and roasted potato

Kalbssteak mit Auberginen, Zucchini, Paprikaschoten und Backkartoffeln

Entrecôte de veau avec aubergine, courgette, poivron et pomme de terre rôtie

Chuletón de ternera con berenjena, calabacín, pimientos y patata asada 26,00 €

T-bone steak with aubergine, zucchini, peppers and roasted potato

Kalbskotelett mit Auberginen, Zucchini, Paprikaschoten und Backkartoffeln

Côte de veau avec aubergine, courgette, poivron et pomme de terre rôtie

Solomillo de ternera con rústico de patata, beicon y cebolla 24,00 €

Filet steak with mashed potato, bacon and onion

Kalbsfilet mit Quetschkartoffeln, geräuchertem Schinken und Zwiebeln

Aloyau de veau avec purée de pommes de terre, lard et oignon

Chuletas de cordero con patatas fritas y pimientos 16,50 €

Lamb chops, chips and pepper

Lammkoteletts mit Pommes Frites und Paprikaschoten

Côtelettes de mouton avec frites et poivron

Medallones de pierna de cordero asado en su jugo, con patata, zanahorias y calabacín 16,50 €



Medallions of roasted lamb in its own sauce with potato, carrots and zucchini

Lammkeulen – Medaillons im eigenen Saft, mit Kartoffeln, Mohrrüben und Zucchini

Médaillons de patte de mouton rôtie dans son jus avec pommes de terre, carottes et courgettes

Lomo alto de Angus con berenjena, calabacín, pimiento y patata asada 25,50 €

Sirloin steak of angus beef with aubergine, zucchini, peppers and roasted potato

Angus-Lendensteak mit Auberginen, Zucchini, Paprikaschoten und Backkartoffeln

Entrecôte d'Angus avec aubergine, courgette, poivron et pommes de terre rôtie

Pechuga de pollo rellena de espinacas y queso con salsa de beicon y puré de patatas con albahaca 16,50 €



Chicken breast stuffed with sauce of spinach, cheese and bacon

Gefüllte Hühnerbrust mit Spinat und Käse, Baconsosse, Kartoffelpüree und Basilikum

Blanc de poulet farci aux épinards et au fromage avec sauce au lard et purée de pommes de terre et basilic

Chuletón de vaca rubia gallega 53,00 €

T-bone steak of Galician blonde cow

Kalbskotelett Galizische blonde Kuh

Côte de veau Vache blonde galicienne

Salsa roquefort o pimienta 2,20 €

Roquefort o pepper sauce

Salsa vino tinto 2,20 €

Wine sauce

Pescados

Fish

Fischgerichte

Poissons



Dorada en lomos con arroz negro de sepia y pimientos de piquillo      **16,00 €**

Fillets of sea bream with black rice and piquillo peppers

Goldbrassen-Filet mit schwarzem Sepia-Reis und Piquillo-Paprikaschoten

Filets de daurade avec riz noir à l'encre de seiche et poivrons Piquillo

Rodaballo con crema de anchoa, patata y verduras   **18,50 €**

Turbot with cream of anchovy, vegetables, potato, beans and

carrots

Steinbutt mit Sardellencreme, Backkartoffeln, Bohnen und Mohrrüben


Turbot à la crème d'anchois et pomme de terre rôtie, haricots verts et carottes

Lubina en lomos, con salteado de espinacas, beicon y piñones **16,00 €**

Filet of sea bass with sauteed spinach, bacon and pine nuts

Seebarsch-Filet mit sautiertem Spinat, Bacon und Pinienkernen  

Filets de bar avec poêlée d'épinards, lard et pignons

Dentón en cazuela    **25,00 €**



(gambas, almejas, cebolla, tomate, piñones, caldo de pescado y vino blanco)

Denton fish pot, prawns, clams and fish broth

Zahnbrassen-Kasserolle (Zahnbrasse, Krabben, Venusmuscheln, Zwiebeln, Pinienkernen, Fischbrühe und Weisswein)

Marmite de denté (denté, crevettes, palourdes, oignon, tomate, pignons

et bouillon de poisson et vin blanc)

Bacalao "Villarino" (bacalao frito rebozado en harina y cebolla)   **16,50 €**

Cod "villarino" (cod and onions in a light flour batter)

Kabeljau „Villarino“. (Kabeljau gebraten, paniert mit Mehl und Zwiebeln)

Morue « Villarino » (morue frite panée dans de la farine et de l'oignon)


Gallo San Pedro, frito en harina,   **25,00 €**

(patatas fritas y pimientos de Padrón)

John dory with chips, pepper fritters in a light batter

Scholle San Pedro, paniert in Mehl, mit Pommes Frites und Padrón-Paprikaschoten

Saint-Pierre pané avec de la farine, des frites et poivrons du Padrón

Lecha a la plancha (berenjena, calabacín, pimientos,  **21,00 €**

cebolla y espárragos a la plancha)

Milt (fish roe) with grilled vegetables, aubergine, zucchini, peppers,


onions and asparagus

Lecha (Zitronenfisch) gegrillt mit Gemüse (Lecha, Auberginen, Zucchini,

Zwiebeln und Spargel)

Sériole aux légumes à la plancha (sériole, aubergine, courgette,


poivron, oignon et asperges)

Atún de ijada a la plancha (patatas fritas y pimiento verde)  **25,00 €**

Tuna flank with chips and green peppers

Thunfisch-Ijada (Bauchfleisch) mit Pommes Frites und grünen Paprikaschoten

Flanc de thon avec frites, poivron vert

Mero a la plancha (con berenjena, pimientos, calabacín y espárragos)  **25,00 €**

Grouper fried on the plancha with aubergines, peppers and asparagus

Zackenbarsch gegrillt mit Auberginen, Paprikaschoten, Zucchini und Spargel.

Mérou à la plancha avec aubergine, poivron, courgette et asperges

Tortillas y Pastas

Omelettes and Pasta

Menú de niños

Children's menu



Tortillas y Pastas Omelettes and pasta

Omelettes und nudelgerichte Omelettes et pâtes

Huevos rotos (patatas, huevos fritos y jamón serrano) 🍳 9,00 €

Potatoes with fried eggs and serrano ham

Geplatze Spiegeleier (Kartoffeln, gebratene Eier und Serrano-Schinken)

Œufs brouillés (frites, œuf sur le plat et jambon de campagne)

Huevos a la Navarra 🍳 10,00 €

(tomate frito, jamón, chorizo, huevos y espárragos blancos)

Fried tomatoes, ham, chorizo, eggs and white asparagus

Eier à la Navarra

(Tomatensosse, Schinken, Paprikawurst, Eier und weisser Spargel)

Œufs à la navarraise

(sauce tomate, jambon, chorizo, œufs et asperges blanches)

Tortilla de gambas (huevos y gambas) 🍳 🌊 🍤 10,50 €

Prawn omelette

Krabbenomelett (Eier, Krabben)

Omelette aux crevettes (œufs, crevettes)

Pappardelle con frutos del mar 🍳 🌊 🍤 🐙 🐚 🐟 14,50 €

(pasta ancha , gambas, calamar, almejas y caldo de pescado)

Pappardelle pasta with seafood, prawns, calamari, clams and fish soup

Pappardelle mit Meeresfrüchten

(Bandnudeln, Krabben, Venusmuscheln und Fischbrühe)

Pappardelle aux fruits de mer

(fettucine larges, crevettes, calamars, palourdes et fumet de poisson)

Fusilli con verduras 🍳 🍅 13,50 €

(pasta helicoidal, tomate frito, berenjena, calabacín, cebolla, pimiento rojo y pimiento verde)

Pasta, fried tomato, aubergine, zucchini, onion, red and green peppers

Fusilli mit Gemüse (Spiral-Nudeln, Tomatensosse,

Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, rote und grüne Paprikaschoten)

Fusilli aux légumes (pâtes hélicoïdales, sauce tomate,

aubergine, courgette, oignon, poivron rouge et poivron vert)

Menú de niños Childrens menu

Kindermenüs Menu enfants

Escalope de pollo o lomo de cerdo con patatas fritas 9,50 €

Chicken scallops or pork tenderloin with chips 🍳 🍷

Hühner- oder Schweineschnitzel mit Pommes Frites

Escalope de poulet ou filet de porc avec frites

Pasta con tomate y atún 🍳 🍅 🐟

Pasta with tomato and tuna

Nudeln mit Tomaten und Thunfisch

Pâtes à la sauce tomate et au thon

Pasta a la carbonara 🍳 🍷 🍴

Pasta with carbonara sauce

Nudeln à la carbonara

Pâtes à la carbonara

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED - IVA ENTHALTEN - IVA INCLUS

INCLUYE REFRESCO, PAN Y POSTRE

SOFT-DRINKS, BREAD AND DESSERT ARE INCLUDED

INBEGRIFFEN IM MENÜ PRO PERSON: BROT, EIN GETRÄNK (WASSER ODER ERFRISCHUNGSGETRÄNK)

LE MENU COMPREND PAR PERSONNE : DU PAIN, UNE BOISSON (EAU OU RAFRAÎCHISSEMENT)



Postres caseros

Homemade desserts
Hausgemachte desserts
Desserts maison

- Arroz con leche** 🍷
Rice pudding
Milchreis
Riz au lait 5,00 €
- Copito de nieve** 🍷 🍴 🍴
Meringue and custard
Schneeflocke
Flocon de neige 5,50 €
- Flan de la casa** 🍷 🍴
Flan caramel
Flan des Hauses
Crème caramel maison 4,50 €
- Crema de caramelo tostada** 🍷 🍴 🍴
Toasted caramel cream
Karamellisierte Creme Hausmacher Art
Crème brûlée maison 5,00 €
- Pan de calatrava** 🍷 🍴 🍴
Sponge cake with milk
Calatrava-Brot
Pan de calatrava (pudding) 4,50 €
- Tarta de manzana templada** 🍷 🍴 🍴
Warm apple pie
Warme Apfeltorte
Tarte tiède aux pommes 6,00 €
- Tarta de la abuela** 🍷 🍴 🍴
Chocolate cake
Grossmutter-Torte
Tarte de la grand-mère 5,00 €
- Tiramisú** 🍷 🍴
Tiramisu Tiramisu Tiramisu 5,00 €
- Couland de chocolate caliente** 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴
Warm chocolate couland
Schokoladen-Coulant heiss
Coulant au chocolat chaud 6,00 €
- Fruta de tiempo**
Seasonal fruits
Obst der Saison
Fruit de saison 5,50 €
- Mantecado helado** 🍷 🍴
Ice cream
Geeistes Mantecado
Mantecado glacé (biscuit au beurre) 5,00 €
- Tarta de queso** 🍷 🍴
Cheese cake
Käsekuchen
Tarte au fromage 6,00 €

Menú del día

Menu of the day

Menü des tages

Menu du jour



De lunes a viernes, excepto festivos

Monday to Friday except holidays

Von Montag bis Freitag, ausser Feiertage

Du lundi au vendredi, sauf les jours fériés

Primer plato First course Erstes gericht Premier plat	20,00 €
Segundo plato Second course Zweites gericht Deuxième plat	
Tercer plato Third course ditter Gang Troisième cours	
Postre Dessert	

Sábados, domingos y festivos

Saturdays, sundays and holiday's

Samstags, sonntags und an Feiertagen

Samedi, dimanche et jours fériés

Entrante frío Cold starter Kalte vorspeise Entrée froide	30,00 €
2 Entrante caliente Warm starter Warme vors peise Entrée chaude	
Arroz de la casa Rice dish of the day Reis des hauses Riz maison	
Postre Dessert	

El menú incluye por persona: pan, una bebida (agua, caña de cerveza, refresco o copa de vino)

The menu includes: bread, one drink (water, beer, soft drinks or cup of wine)

Inbegriffen im menü pro person: brot, ein getränk (wasser, kleines bier, erfrischungsgetränk oder ein glas wein)

Le menu comprend par personne : le pain, une boisson (eau, bière, rafraîchissement ou verre de vin)

Mortero de alioli o mayonesa 2,20 €	Pan sin gluten 1,50 €
Alioli or mayonnaise	Gluten-free bread
	Glutenfreies brot
Pan Bread Brot Paint 1,30 €	Pain sans gluten
	Ración de patatas 3,50 €
	Chips

NOMENCLATURA DE ALÉRGENOS						
REGLAMENTO UE N° 111/69/2011 ANEXO II						
						
MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	CONTIENE GLUTEN	ALTRAMUCES	FRUTOS DE CÁSCARA	CACAHUETES	HUEVOS
						
PESCADO	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	LÁCTEOS	SOJA	APIO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS