

VORSPEISEN ...	
Hausgemachte Gildas auf knusprigem Brot 4 Santoña-Anchovis in nativem Olivenöl extra auf knusprigem Brot (3). 8 Knusprige Calamari mit Chipotle-Mayonnaise*11 / 20 Hausgemachte Krokette(n) *9 /16 FrISChe Miesmuscheln gedämpft *10 / 18 Gegrillter Oktopus mit Kartoffelcreme und eingelegtem Gemüse.23	Gegrillte Aubergine, glasiert.15 Gegrillte Jakobsmuscheln aus dem Pazifik mit Limette und Ingwer 24 Iberische Bellota-Schweineschulter, von Hand geschnitten. 26 Rindertatar mit geriebenem Foie Gras ...35 Thunfischbauch-Carpaccio mit halbgetrockneten Tomaten 26 Brot, Oliven und Aioli (pro Person) 2,5
Dünne Zucchini-scheiben mit Feta und Nuss-Vinaigrette 17 Stracciatella di Bufala mit Artischocken und Pesto. 18 Angemachte Tomaten mit Thunfischbauch und eingelegtem Gemüse 15	
UNSERE REISGERICHTE ... [MINDESTENS 2 PERSONEN – PREIS/PERSON]	
Paella Las Olas de carne. 23 Paella del señorito con gambas, sepia, cigalas, mejillones y vieiras 24 Saftiger Reis nach Fischerart. 21 Schwarzer Reis mit kleinen Tintenfischen, Artischocken und Aioli 22 Trockener Reis mit saisonalem Gemüse. 22 Trockener Reis mit Coquelet-Hähnchen, Blumenkohl und Ras el Hanout 26 Fideuà mit Oktopus, jungem Knoblauch und Romesco-Sauce 24	
FRAGEN SIE NACH UNSEREN REISGERICHTEN DES TAGES. Unsere Paellas werden frisch auf Bestellung und nach traditioneller Art zubereitet. Daher beträgt die Zubereitungszeit mindestens 30 Minuten. Vielen Dank für Ihre Geduld – es lohnt sich!	
HAUPTGERICHTE ...	
Bei niedriger Temperatur gegarte Lammkeule (zum Teilen). 60 Gegrilltes Entrecôte mit Kartoffeln und Piquillo-Paprika 36 Wolfsbarsch mit Kartoffelcreme, Oliven und Limette, dazu Artischocken und geröstete Tomaten. 28	
FRAGEN SIE NACH UNSEREM FISCH DES TAGES	
UNSERE BEILAGEN	
Ofenkartoffel, Pommes frites oder Kartoffelpüree . . 5 Saisonales Gemüse 5 Saisonales Gemüse 6	