

SPEZIALITÄTEN DER REGION

Tapas

	Tabla
ROHER SCHINKEN	8,50 € 18,00 €
HAUSGEBEIZTE ENTENBRUST	6,50 €
KÄSE	4,50 € 16,50 €
FEIN AUFGESCHNITTENES SCHWEINEFLEISCH MIT ZITRONE UND SALZ	3,90 € 9,50 €
KARTOFFELSALAT NACH GADITANER ART MIT THUNFISCH	3,90 €
KARTOFFELOMELETT MIT SPINAT	3,90 €
CREME DES TAGES KALTE TOMATENSUPPE ODER SUPPE AUS MANDELN ... FRAGE UNS!	4,50 €

DIREKT VON BARBATE IN DIE ISLETA

Das Beste vom Besten...

In nativem Olivenöl extra

THUNFISCH VENRESCA <small>IN KALT GEPRESSTEM OLIVENÖL EINGELEGTER THUNFISCH</small>	5,40 €
GERÄUCHERTER THUNFISCH	5,40 €
GESALZENER UND LUFTGETROCKNETER THUNFISCH	5,40 €
ROGEN VOM LENGFISCH	5,40 €
FILET VON DER MAKRELE IN KALT GEPRESSTEM OLIVENÖL	4,50 €
SARDINEN IN ESSIG MARINIERT	5,40 €
SARDINEN GERÄUCHERT	5,40 €
ZWEIERLEI VON DER SARDINE	6,50 €
SELEKTION VOM THUNFISCH	21,00 €

HAUSGEMACHTE PASTA

Handgemacht mit Ei, Mehl und Wasser.

PASTA BOLOGNESE	9,80 €
PASTA MIT FISCH	9,80 €
LASAGNE MIT AUBERGINE UND BASILIKUM	8,80 €
RAVIOLI MIT SPINATFÜLLUNG - VEGETARISCH	9,50 €

VEGETARISCHES UND VEGANES

Von beet auf den tisch

SALAT DER REGION	8,90 €
<i>SALAT UND GEGARTES GEMÜSE DER SAISON MIT GERÖSTETEN BROTWÜRFELN.</i>	
TIMBAL VON GEMÜSE MIT ZIEGENKÄSE	5,80 €
VEGANER HAMBURGER	8,50 €
<i>MIT SÜSSKARTOFFEL, ROTE BEETE UND VEGANER MAYONNAISE</i>	
GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS UND CRURRY	8,50€
<i>ETWAS FRISCHES UND VEGANES</i>	

FISCH

Vom Markt von Conil

SAUTIERTER TINTENFISCH	15,90 €
<i>MIT CARPACCIO VON ROTER BEETE, KÄSECREME UND MARAKUYAREDUKTION</i>	
GEGRILLTER KABELJAU	14,90 €
<i>KABELJAU MIT GEDÜNSTETEM LAUCH, KAPERN UND SCHINKENCHIPS</i>	
KLEINE KALAMARE	14,90 €
<i>MIT TOMATENCREME, MAYONNAISE MIT SPIROLIN (GEZÜCHTETE SÜSSWASSERALGE)</i>	
LACHSTARTAR	14,00 €
<i>MIT KARAMELLISIRTER ANANAS</i>	

THUNFISCH VON ALMADRABA

Rot und wild

FILET STUCK VOM THUNFISCH	20,90 €
<i>DIREKT AUS BABRBATE</i>	
THUNFISCHTARTAR	16,00 €
<i>MIT BERGKÄSE UND GURKE</i>	
KURZGEBRATENES THUNFISCHSTEAK „TATAKI“	25,00 €
<i>MIT SCHWARZEM SESAM, GESCHMORTEM PAPRIKA UND CURRYCREME</i>	
FEINE SCHEIBEN VOM GERÄUCHERTEN THUNFISCH	16,00 €
<i>GERÄUCHERTEN THUNFISCH MIT ALGEN UND ORANGE</i>	

FLEISCH

GESCHMORTE SCHWEINBÄCKCHEN	13,90 €
<i>MIT RISOTTO MIT ZITRONENZESTEN</i>	
PULLED PORK	13,90 €
<i>(BEI NIEDRIG TEMPERATUR GEGARTES SCHWEINEFLEISCH) MIT ROTKRAUT UND ORANGE</i>	
HAMBURGER VOM RIND	9,50 €
<i>120 G. VOLLER FRISCH ZUBEREITET</i>	

VERSCHIEDENE TÖRTCHEN

Frisch zubereitet

MIT FRÜCHTEN, CREMES, SCHOKOLADE KNUSPER UND VIELES MEHR	5,80 €
--	--------

ALLE PRODUKTE SIND VON REGIONALER HERKUNFT

WEIßWEINE

	<u>GLASS/FLASCHE</u>
LA BATALLA DE LA BARROSA "TIERRA DE CADIZ" SAUVIGNON BLANC	3,20 17,00 €
FLOR DE ÉDALO SEMIDULCE "D.O. ROCIANA DEL CONDADO" HUELVA COUPAGE.	3,20 17,00 €
ALHOCEN "TIERRA DE CADIZ" CHARDONNAY. CRIANZA	3,50 20,00 €
PROSECCO ESPUMOSO "D.O. COLINA DE ASOLO, TREVISO".	3,50 18,00 €
OJO DE GALLO "TIERRA DE CADIZ" PALOMINO 100%.	3,20 17,00 €
DE RAIZ BLANCO DESDE JEREZ DE LA FRONTERA. COUPAGE	3,20 17,00 €

ROTWEIN

	<u>GLASS/FLASCHE</u>
ENTRECHUELO "VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ" COUPAGE.	3,20 17,00 €
FLOR DE ÉDALO 100% SIRAH. "D.O. CONDADO DE HUELVA"	3,20 17,00 €
FINCA MONCLOA 100% TINTILLA DE ROTA "VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ"	3,60 20,00 €

BIERE

CAÑA ALHAMBRA BARRIL	1,80 €
PINTA ALHAMBRA BARRIL	2,50 €
1/3 ALHAMBRA 1925 RESERVA	3,00 €
1/3 SIN ALCOHOL	3,00 €
1/3 SIN GLUTEN	3,00 €
1/3 ESTRELLA GALICIA	2,50 €
1/3 RADLER	3,00 €
1/3 1906 ESTRELLA GALICIA	3,00 €
1/3 ROJA ESTRELLA GALICIA	3,00 €
1/3 NEGRA ESTRELLA DE GALICIA	3,00 €
1/2 FRANZISKANER WEISSBIER	3,50 €
1/2 ALHAMBRA PALO CORTADO	8,50 €
1/2 ALHAMBRA AMONTILLADO	8,50 €
1/2 ALHAMBRA PEDRO XIMÉNEZ	8,50 €

VERSCHIEDENE GETRÄNKE

REFRESCOS (350ML) Fanta, Coca-Cola,...	2,80 €
TINTO DE VERANO (SOMMERROTWEIN)	2,00 €
VERMOUTH	2,50 €
SPRITZ	4,20 €
ENERGIEGETRÄNKE	2,80 €
SÄFTE	1,80 €
STILLES WASSER (500ML)	1,40 €
WASSER MIT KOHLENSÄURE (500ML)	1,80 €
CIDRE (APFELWEIN)	1,80 €

ILLY CAFÉ

ESPRESSO	1,80 €
CAPUCCINO	2,00 €
KAFFEE MIT SCHUSS / SONDERWÜNSCHE	2,50 €
KRÄUTERTEE	2,50 €

ZUR AUSWAHL TIERISCHE ODER
PFLANZLICHE MILCH

¡SPIRITUOSEN! ALCOHOL Y SABOR

AUSWAHL VON NEUN VERSCHIEDENEN SHOTS	15,00 €
---	---------

- BROWNIE SCHOKOLADE 17° (cremig)
- TORRIJA 17° (crema)
- ARROZ CON LECHE 17° (crema)
- MANGO CHILE PREMIUM GIN 37,5°
- SÜSSE MELONE PREMIUM GIN 37,5°
- FRESAS NATURALES PREMIUM GIN 37,5°
- LIMONCHELO LIKÖR 28°
- PACHARAN NAVARRO LIKÖR 25°
- DISARONNO LIKÖR 28°



ALLERGIEN

BEI LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN BERATEN
WIR SIE GERNE.

ALLE PREISE BEINHALTEN DIE MEHRWERTSTEUER. HAUS-
GEMACHTE FOCACCIA UND PICOS WIRD MIT 1 € PRO PER-
SON BERECHNET.

IN DIESEM HAUS WERDEN ALLE HYGIENEVORSCHRIFTEN
COVID-19 BERÜCKSICHTIGT.

JERECES O SHERRY WINES

A GRANEL COOPERATIVA DEL CAMPO
"VIRGEN DE LA CARIDAD"
SANLÚCAR DE BARRAMEDA

	CATAVINO
MANZANILLA EN RAMA 15°	2,00 €
PALO CORTADO	2,50 €

BOTELLAS

	CATAVINO	1/2BTLLA.	BTLLA.
FINO TIO PEPE 15° GONZÁLEZ BYASS JEREZ DE LA FRONTERA	2,00	8,00	16,00
MANZANILLA PAPIRUSA 15° LUSTAU. SANLÚCAR DE BARRAMEDA	2,50	---	17,00
MANZANILLA EN RAMA "LA DELICIOSA" 15° BODEGA JOSÉ ESTEVES. SANLÚCAR DE BARRAMEDA	---	10,00	---
MANZANILLA BAJO DE GUIA 15° BODEGA CAYDSA. SANLÚCAR DE BARRAMEDA	---	5,00	---
MANZANILLA SANLUQUEÑA 15° BODEGA CAYDSA. SANLÚCAR DE BARRAMEDA	---	5,00	---
OLOROSO SECO ALFONSO 18° GONZÁLEZ BYASS. JEREZ DE LA FRONTERA	2,00	---	16,00
OLOROSO DULCE 18° "SOLERA 1847" GONZÁLEZ BYASS. JEREZ DE LA FRONTERA	2,00	8,00	16,00
MOSCATEL LERCHUNDI 17° BODEGAS CABALLERO. CHIPIONA	2,50	---	17,00
MOSCATEL GLORIA 15° BODEGA MANUEL ARAGÓN. CHICLANA DE LA FRONTERA	2,00	---	10,00
AMONTILLADO TÍO DIEGO 19° BODEGA VALDESPINO. JEREZ DE LA FRONTERA	2,50	---	17,00
PEDRO XIMÉNEZ 20 AÑOS VOS BODEGAS TRADICIÓN. JEREZ DE LA FTTRA.	10,00	---	70,00
PEDRO XIMÉNEZ 30 AÑOS VORS BODEGAS URIUM. JEREZ DE LA FTTRA.	10,00	---	70,00
PEDRO XIMÉNEZ NOE 30 AÑOS VORS BODEGAS GONZÁLEZ BYASS. JEREZ DE LA FTTRA.	10,00	---	70,00
OLOROSO DULCE MATUSALEM 30 AÑOS VORS BODEGAS GONZÁLEZ BYASS. JEREZ DE LA FTTRA.	10,00	---	70,00
PALO CORTADO APÓSTOLES 30 AÑOS VORS BODEGAS GONZÁLEZ BYASS. JEREZ DE LA FTTRA.	10,00	---	70,00
AMONTILLADO DEL DUQUE 30 AÑOS VORS BODEGAS GONZÁLEZ BYASS. JEREZ DE LA FTTRA.	10,00	---	70,00

KÄSE AUS DEN BERGEN VON CÁDIZ

- MITTELREIFER ZIEGENKÄSE PAYOYO
- REIFER SCHAFSKÄSE MERINA
- REIFER KÄSE SCHAF/ZIEGE MIT PAPRIKA GEWÜRZT

DIESE KÖNNEN KOMBINIERT WERDEN MIT

- REIFER SCHAFSKÄSE IN WEIZENKLEIE
- REIFER KÄSE SCHAF/ZIEGE IN WEIZENKLEIE
- REIFER SCHAFSKÄSE MIT SCHWEINE-SCHMALZ

16,50 €



Alle käse kommen aus den Bergen von Cádiz, hergestellt mit lokaler Milch.

VERSCHIEDENES VOM THUNFISCH

- VENTRESCA VOM THUNFISCH
- GERÄUCHERTER THUNFISCH
- THUNFISCH IN PEDRO JIMÉNEZ
- GETROCKNETER THUNFISCH

*ALLE PRODUKTE VON „HERPAC“
KOMMEN AUS BARBATE*

21,00 €



Salz, Olivenöl, Sonne und eine mehr als 30jährige familientradition bringen diese authentischen Produkte hervor.

AUSWAHL VON VIER SHERRY WEINEN MIT TAPAS (KÄSE)

- FINO TÍO PEPE
GONZÁLEZ BYASS - JEREZ DE LA FRONTERA
- MANZANILLA PAPIRUSA
LUSTAU. SANLÚCAR DE BARRAMEDA
- OLOROSO SECO ALFONSO
GONZÁLEZ BYASS. JEREZ DE LA FRONTERA
- OLOROSO DULCE SOLERA 1847
GONZÁLEZ BYASS. JEREZ DE LA FRONTERA

14,00 €



Grundlage für die Sherry Weine ist die Weinrebe Palomino, die seit mehr als 500 Jahren kultiviert wird.

Diese Sherry Weine werden gemäss den Regularien des marco de Jerez und dem Verfahren criadera und solera hergestellt.