

COLD STARTERS

KALTE VORSPEISEN

KOUDE VOORGERECHTEN

Prawn salad with octopus and guacamole · 10,50€  

Garnelensalat mit Tintenfisch und Guacamole
Garnalensalade met octopus en guacamole

Burrata salad with rocket and tomato · 8,50€ 

Salat mit Burrata, rucula und tomate
Salade met burrata, rucula en tomaten

Goats cheese salad with blueberry dressing · 8,90€   

Salat mit Ziegenkaese an blaubeervinaigrette
Salade met geitenkaas en bosbessenvinaigrette

Anchovies from l'Escala · 9,50€ 

Anchovis hausgemacht
Ansjovis uit l'Escala

Beef carpaccio with parmesan shavings · 13,50€  

Rindercarpaccio mit parmesan
Carpaccio van rundvlees met parmezaanse kaas

Spanish cured ham · 16,50€ 

Iberischer schinken aus bellota
Ibericoham "bellota"

Bread with manchego cheese and smoked sardines · 10,00€  

Brot mit manchego-käse und geräucherten sardinen
Brood met manchego kaas en gerookte sardientjes



Iva inclòs

en · de · nl ·

HOT STARTERS

WARME VORSPEISEN

WARME VOORGERECHTEN

Steamed mussels · 9,30€ 

Muscheln dampfgegart
Gestoomde mosselen

Fisherman's style mussels · 10,80€ 

Muscheln auf seemannsart
Mosselen met tomatensaus

Belgium style mussels · 10,80€   

Mucheln auf Belgische art
Mosselen Belgische stijl

Deep fried squid Andalucian style · 11,80€  

Tintenfisch auf Andalusische Art
Inktvis op Andalusische wijze

Baked scallop shells · 12,00€  

Coquilles gratiniert
Gegratineerde coquilles

Kataifi style prawns · 12,00   

Garnelen nach kataifi art
Garnalen in kataifi-stijl

*** Extra chips 3,00€** 

zusätzliche chips
Extra friet



PASTA AND RICE

NUDELN UND REIS

PASTA EN RIJST



Spaghetti bolognese · 8,50€  

Spaghetti bolognese
Spaghetti bolognese

Meat Cannelonis · 8,50€  

Gratinierte Cannelonis
Cannelloni

Seafood Paella · 15,00€    

Paella mit meeresfrüchten
Paella met zeevruchten

Seafood rice casserole · 22,00€    

Reiskasserolle mit meeresfrüchten
Catalaanse rijst met zeevruchten



Iva inclòs

en · de · nl ·

MEAT FLEISCH VLEES

Grilled ribeye steak · 17,00€

Gegrilltes Entrecote
Gegrilde entrecot

Grilled beef fillet · 19,30€

Rinderfilet
Kalfs biefstuk

Beef served on a hot Stone · 19,30€

Rindfleisch auf heissem Stein serviert
Steen grill kalfsvlees

Pork filet

with mushroom sauce · 13,50€

Schweinefilet mit Champignonsosse
Varkenshaas met champignonsaus



Angus Burger · 14,00€

Angus Burger
Angus hamburger



Green pepper sauce, roquefort sauce, mushroom sauce or all i oli sauce · 2,80 €

Pfeffersosse, Roquefortsosse,
Champignonsosse, All i oli (Knoblauchsosse)
*Groene pepersaus, all i oli, roquefortsaus of
champignonsaus*



Bread and butter 2,00€ / p.p

Brot und butter
Brood en boter



* All dishes are served with the accompaniment of the day

Alle Gerichte werden mit der Tagesbeilage serviert.
*Al onze gerechten worden geserveerd met de
bijgerechten van de dag.*



PEIX



MOLUSC



CRUSTACI



FRUITS CLOVA



OUS



LÀCTICS



BLAT



SOJA



APIT

FISH FISCH VIS

Cod fish with samfaina sauce or with garlic sauce · 16,00€

Kabeljau mit ratatouille oder mit Knoblauchsauce
Kabeljouw met ratatouille, of met knoflooksaus



Grilled hake fish fillet · 12,50€

Gegrillter seehechtfilet
Gegrillter heekfilet



Grilled salmon fish with tartar sauce · 13,50€

Gegrillter Lachs mit Sauce tartar
Gegrilde zalmfilet met tartaarsaus



Grilled cuttlefish with garlic and parsley · 12,50€

Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie
Gegrilde inktvis met knoflook en peterselie



Grilled squid with garlic and parsley · 12,50€

Gegrillter Tintenfisch (calamar) mit Knoblauch und Petersilie
Gegrilde inktvis (calamar) met knoflook en peterselie

