

# Para Picar

**Ensalada Niçoise 8,50 €** (ensalada verde con atún, huevo duro, etc.)  
Grüner Salat mit Thunfisch, Ei und mehr & Green salad with tuna, egg and more  
Salade verte au thon, oeuf et plus

**Ensalada Valenciana 7,50 €**  
Grünen Salad & Vegetables Salad & Salade Verte

**Calamares a la Romana 8,00 €**  
Tintenfisch Rome art & Squid a la Romana & Calamars à la romaine

**Mejillones al Ajillo 8,00 €**  
Musclen mit knoblauch & Mussels with Garlic & Moules à l'ail

**Surtido de Ibéricos y Quesos Manchegos 12,00 €**  
Mischung aus iberischem Schinken und Käse & Assortment of Sliced Iberian and manchego cheese  
Assortiment de saucisses ibériques et manchego fromage

**Jamón Ibérico 18,00 €** (DESHUESADO Y CORTADO FINAMENTE EN LONCHHEADORA)  
Iberischer Schinken & Iberian Ham & Jambon ibérique

**Pulpo a la gallega 14,00 €**  
Oktopus Galizischer art & Octopus Galician style & Poulpe à la galicienne

**Chipirones Gaditana 22,00 €**  
Kleine tintenfisch gebacken & Small Squid fried & Petit Calmar frit

**Langostinos o Gambas parrilla 6u. 22,00 €**  
Rote galernen oder Galernen & Grilled shrimp or prawns & Rouges Crevettes tigrées o crevettes grillées.

**Almejas parrilla 25,00 €**  
Gegrillte venusmuscheln & Grilled clams & Palourdes grillées

# Pescados

## Mariscada Especial de la Casa 35,00 €\*

Muschlen, venusmuschlen, galernen, rotegalernen, octopus, tintenfisch, sepien, 1/2 seezunge  
Clams, Mussels, Prawns, Red Prawns, Cigala, Octopus, cuttlefish, Squid, 1/2 Sole  
Palourdes, Moules, Crevettes, Rouge Crevettes, Cigala, Octopus, Seiche, Calmar, 1/2 Sole

## Caldereta de Pescado y Marisco con Arroz a Banda 35,00 €\*

Fisch und Meeresfrüchte Eintopf mit Reis fisherman (in zwei zeiten) & Fish and Seafood Stew with Rice (in two times) & Ragoût de poisson et de fruits de mer avec du riz (en deux fois)

## "Suquet" Cazuela de Pescado y Marisco 32,00 €

Fisch und Meeresfrüchte & Fish and Seafood Stew & Ragoût de poisson et de fruits de mer

## Lenguado Meuniere a la Almendra o a la Parrilla 23,00 €

Seezunge Meuniere mit Mandeln oder gegrillt & Sole Meuniere with Almonds or Grilled & Seezunge Meuniere mit Mandeln oder gegrillt

## Rape a la Marinera 27,00 €

Seeteufel mit Fischersoße & Monkfisch with sailors sauce & Lotte avec sauce pêcheur

# Carnes

## Entrecott a la Parrilla 19,00 €

Gegrilled Rinde Lende & Grilled Beef Steak & Entrecôte grille

## Entrecott Pimienta o Roquefort 20,00 €

Gegrilled Rinde Lende pfeffer oder roquefort sosse & Grilled Beef Steak pepper or roquefort sauce  
Entrecôte grille poivre o roquefort sauce

## Solomillo de ternera a la Parrilla 24,00 €

Gegrilled Rinde filet & Grilled beef tenderloin & Filet de boeuf grillé

## Solomillo de ternera a la Pimienta o Roquefort 25,00 €

Gegrilled Rinde filet pfeffer oder roquefort sosse & Grilled beef tenderloin pepper or roquefort sauce  
Filet de boeuf grillé poivre o roquefort sauce

## Meloso de Cordero 15 h. al horno a baja temperatura 14,00 €

Lammreifung 15 h. bei niedriger Temperatur gebacken & Lammreifung 15 h. bei niedriger Temperatur gebacken & Moelleux d'Agneau 15 h. cuit à basse température

# Arrocería y Platos de Lonja

## Mariscada Especial de la Casa 35,00 €\* Almejas, Mejillones, 2 Langostinos, 2 Gambas, Cigala, Pulpo, Sepia, Calamar, ½ Lenguado Muschlen, Venusmuscheln, galernen, rotegalernen, octopus, tintenfisch, sepien, 1/2 seezunge Clams, Mussels, Prawns, Red Prawns, Cigala, Octopus, cuttlefish, Squid, 1/2 Sole Palourdes, Moules, Crevettes, Rouge Crevettes, Cigala, Octopus, Seiche, Calmar, 1/2 Sole

## Caldereta de Pescado y Marisco con Arroz a Banda 35,00 €\* Fisch und Meeresfrüchte Eintopf mit Reis fisherman (in zwei zeiten) & Fish and Seafood Stew with Rice (in two times) & Ragoût de poisson et de fruits de mer avec du riz (en deux fois)

## “Suquet” Cazuela de Pescado y Marisco 32,00 € Fisch und Meeresfrüchte & Fish and Seafood Stew & Ragoût de poisson et de fruits de mer

## \*Arroz con Carabineros y Boletus 22,00 € \*Rice with Red Prawns and Boletus & \* Reis mit Geißelgarnelen und Boletus Pilze \*Rice avec Crevette Rouge et Boletus

## \*Arroz del “Senyoret” del Señorito 22,00 € \*Rice sailor style all with peeled seafood, & \* Reis mit geschälten Meeresfrüchten \*Rice avec fruits de mer pelés

## \*Arroz de Sepia, Almejas y Alcachofas 22,00 € \*Reis mit sepien, Venusmuscheln und artischoken & \* Rice with cuttlefish, clams and artichokes & \*Riz de Seiche, palaourdes et artichauts

## \*Arroz con Bogavante (Meloso o Seco) 20,00 € \*Rice with Lobster (dry our sauce) \* Reis mit Hummer (trocken oder sosse) \*Rice avec langouste (sec ou sauce)

## \*Paella Mixta 18,00 € \*Paella mit fleisch und fisch & \* Paella with meat and seafood & \* Paella avec viande et poisson

## \*Paella Marinera o Arroz Negro 18,00 € \*Paella mit fisch und seefrüchte & \* Paella with fish and seafruit & \* Paella avec poisson et fruit du mer Paella mit fisch und seefrüchte mit tintenfisch & \* Paella with fish and seafruit and squid ink & \* Paella avec poisson et fruit du mer avec encre de seiche

## \*“Fideuà” a la Marinera 18,00 € \*Nudel mit fisch und seefrüchte & \*Nudel with fish and seafruit & \* Noilles avec poisson

## Paella Valenciana 17,00 € \*Reis mit fleisch und gemüse & \*Reis with meat and vegetables & \*Rice avec viande et vegetables

\*Todos los platos son mínimo 2 raciones y el precio es por ración

\*All the dishes are minimum 2 portions and the price is per portion

\*Alle teller sind mindestens 2 Portionen und der Preis ist pro Portion

\*Tous les plats sont au minimum 2 portions et le prix est par portion

# Postres

## Natillas 6,00 €

Zimt Creme pudding & Cinnamon Cream pudding & Crème a la Cannelle

## Crema Catalana 6,00 €

Katalanisch creme pudding & Custard cream pudding & Crème Brûlée

## Helado de Turrón ó Vainilla 6,00 €

Nougat oder Vainille Eis & Nougat or vanilla ice cream & Crème glacée au nougat ou à la vanille

## Copa de 3 Chocolates 6,00 €

Drei Schokolade Cup & Three chocolat Cup & Coupe de 3 chocolats

## Mousse de Queso con frutos Rojos 6,00 €

Käse mousse mit rote fruchte & Chasse mousse with red fruit & Mousse de fromage avec fruit roiges

## Pannacotta de Toffe 6,00 €

Toffe pannacotta & Toffe pannacotta & Toffe Pannacotta

## Couland de Chocolate 7,50 €

Schokoladen Couland & Chocolate Couland & Caouland au chocolat

## Piña natural 7,50 €

Frische Ananas & Fresh Pineapple & Ananas Frais

## Copa de Helado Melba 7,50 €

Eiscup mit pfrische & Melba Ice Cup with peach & Coupe crème glacée Melba

# Varios

## Pan 1,50 €

Brot & Bread & Pain

## Salsa Extra (all i oli, mahonesa, ect.) 1,50 €

Extra sosse & Extra sauce

Este local dispone de recipientes para que nuestros clientes puedan llevarse comida que les sobre\*

Dieses Restaurant verfügt über Behälter, damit unsere Kunden Essensreste mitnehmen können\*

This restaurant has containers so that our clients can take food that is left over\*

Ce restaurant dispose de conteneurs pour que nos clients puissent emporter les restes de nourriture\*

(de pago obligatorio según Art 55 ley 7/2022 de 8 de abril) también pueden traer sus envases de cristal sin coste

\*Envase de 500 ml 1,00 €, Bolsa papel botella vino 0,50 €, Bolsa plástico 0,50 €