

A la carta

À la Carte

Si sofre alguna alergia o intolerancia comuníquelo al Camarero

Bitten Sie die Kellner über unsere Lebensmittel-Allergene

Ask the waiter about our food allergens

Demandez au serveur sur nos allergènes alimentaires

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

Croquetas de Rabo de Toro 8,00 €
Ochsenschwanz-Kroketten & oxtail croquettes & croquettes de queue de Taureau

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 €* *

Muscheln, Venusmuscheln, Galerien, Rotegalerien, 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 €

Gegrillte Rinde Lende & Gegrilltes Beef Steak & Entrecôte grille

Entrecott a la Pimienta 20,00 €

Gegrillte Rinde Lende Pfeffer Soße & Gegrilltes Beef Steak Pfeffer Soße
Entrecôte grille poivre sauce

Solomillo de ternera a la Parrilla 24,00 €

Gegrillte Rinde Filet & Gegrilltes Beef Tenderloin & Filet de boeuf grillé

Solomillo de ternera a la Pimienta 25,00 €

Gegrillte Rinde Filet Pfeffer Soße & Gegrilltes Beef Tenderloin Pfeffer Soße
Filet de boeuf grillé poivre 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 Gamba Roja 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 vinade 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 €