

A la carta

À la Carte

Si sofre alguna alergia o intolerancia comuníquelo al Camarero

Bitte 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



Pulpo a la gallega 14,00 €

Oktopus Galizischer art & Octopus Galician style & Poulpe à la galicienne



Langostinos o Gambas parrilla 6u. 24,00 €

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, 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 fischerman (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

Guarnición / Side dish / Beilage / Garniture

Entrecott a la Parrilla 19,00 €

Gegrillted Rinde Lende & Grilled Beef Steak & Entrecôte grille

Entrecott a la Pimienta 20,00 €

Gegrillted Rinde Lende Pfeffer Soße & Grilled Beef Steak pepper sauce

Entrecôte grille poivre sauce

Solomillo de ternera a la Parrilla 24,00 €

Gegrillted Rinde Filet & Grilled beef tenderloin & Filet de boeuf grillé

Solomillo de ternera a la Pimienta 25,00 €

Gegrillted Rinde Filet Pfeffer Soße & Grilled beef tenderloin pepper sauce

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, 1/2 Lenguado
Muschlen, Venusmuscheln, galernen, rote galernen, 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 fischerman (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, palourdes et artichauts

*Arroz con Bogavante (Meloso o Seco) 22,00 €

*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

Sorbete de limón 6,00 €  

Zitronen sorbet & Lemon sorbet & Sorbet du citron

Tarta de Queso 6,00 €  

Cheesecake & Käsekuchen & Tarte au fromage

Copa de chocolate   

Schokoladenbecher
Chocolate Dessert Cup
Coupe 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 €