



## Vorspeise

Unser Olivenöl, eines der Besten überhaupt

<b>Frischer Gartensalat</b> 🍅 Tomaten, Blattsalate, Karotte, Zwiebel, Ei und Oliven .....	6,00
<b>Salat Tarifa</b> 🐟 Tomaten aus Conil, mit vor Ort gefangenen kleinen Thunfisch und Lauchzwiebeln...	8,00
<b>Salat mit Königskrabben</b> 🦀 Grüner Salat mit Endivien und grossen Königskrabben .....	10,00
<b>Kraken-Carpaccio</b> 🦑 .....	11,00
<b>Sardinen mit gehackten Tomaten</b> 🐟 .....	9,00
<b>Salat angemacht mit Senf-Vinaigrette Dressing</b> 🌿 🐟 .....	11,00
<b>Marinierte Makrele auf dem Grill angebraten</b> 🐟 .....	11,00
<b>Gegrillte ganze Königskrabben an grobem Salz</b> 🦀 300 g .....	16,00
<b>Venusmuscheln nach Art des Hauses</b> 🦪 🍷 .....	16,00
<b>Weisse Garnelen</b> 🦐 250 g .....	18,00
<b>Petersfisch nach "Ceviche Art" angemacht</b> 🐟 .....	11,00
<b>Melone mit geräuchertem Thunfisch</b> 🐟 .....	12,00
<b>Gegrillter Oktopus in eigenem Saft</b> 🦑 .....	17,50
<b>Salmorejo mit Mojama Chips</b> 🐟 .....	5,00

## Frittiertes

Hergestellt mit dem besten Öl

<b>Selbstgemachte Fischkroketten</b> 🐟 🍷 🍷 🍷 9 uds. ....	7,00
<b>Sardellen</b> 🐟 🍷 300 g .....	8,00
<b>Eingelegter Katzenhai</b> 🐟 🍷 300 g .....	8,50
<b>Tintenfisch gestückelt</b> 🦑 🍷 300 g .....	10,00
<b>Babytintenfische</b> 🦑 🍷 300 g .....	14,00

## Reisspezialitäten

Im Schmortopf. Minimum 2 Personen

<b>Nach Seemannsart</b> 🐟 🦀 🍷 🦑 .....	[Pers.] 9,00
<b>Mit Seeteufel und Königskrabben</b> 🐟 🦀 🍷 .....	[Pers.] 12,50
<b>Mit roten Riesengarnelen</b> 🦐 🍷 .....	[Pers.] 12,00
<b>Land und Meer</b> 🐟 🦀 🍷 .....	[Pers.] 19,00
<b>Kinderteller</b> .....	[Pers.] 6,00

Brot und Oliven 1,20€ (pro Tisch). MWST. in allen Preisen inbegriffen

## Der Rote Thunfisch

Gericht mit Rotem Thunfisch von unserem Almadraba

<b>Warmer Thunfischsalat</b> 🐟 🍷 🌿 .....	10,00
<b>Carpaccio von Thunfischleude und Seeteufel</b> 🦑 .....	10,00
<b>Reispfanne mit Thunfischfilet</b> 🐟 🦀 🍷 [min. 2 Pers.] .....	[Pers.] 12,00
<b>Tataki von weissem Lendenfilet</b> 🐟 🌿 .....	14,00
<b>Thunfish Tartar</b> 🐟 🍷 🌿 🍷 .....	14,00
<b>Sashimi von frisch gefangenen Thunfisch</b> 🐟 🌿 .....	18,00
<b>Frisch gebratenes Thunfischsteak</b> 🐟 🌿 .....	21,00
<b>Frisch gebratenes Bauchfilet von Thunfisch</b> 🐟 🌿 .....	23,00
<b>4 Verschiedene Thunfischzubereitungen</b> 🐟 🌿 .....	29,00

Gebratenes Thunfischsteak .....

Bauchfilet in Salzhülle zubereitet .....

Süsssauer eingelegtes Thunfischfilet .....

Tataki vom weissen Thunfisch Lendenfilet .....

## Fisch der Meerenge

Das Beste aus unseren zwei Meeren

<b>Fischspieß</b> 🐟 .....	16,00
<b>Spaguetti mit Königskrabben und Venusmüchlen</b> 🍷 🦑 🦀 .....	13,00
<b>Kalamar in seiner eigenen Tinte mit weissen Reis</b> 🦑 .....	16,00
<b>Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse</b> 🦑 .....	16,50
<b>Wolfsbarsch gratiniert mit Alioli und schwarzen Reis</b> 🐟 🍷 .....	18,00
<b>Seeteufel auf Berberart, zubereitet mit Couscous</b> 🦑 🍷 .....	17,00
<b>Gegrillter frischer Fisch aus der Meerenge</b> 🐟 .....	18,00

## Die süsse Verführung

Hausgemacht

<b>Katalanischer Pudding</b> 🍷 🍷 .....	2,80
<b>Mousse aus Karamell</b> 🍷 .....	3,20
<b>Torte des tages</b> 🍷 🍷 .....	3,50
<b>Kalte Schokoladencreme mit Fruchtschaum</b> 🍷 .....	3,50
<b>Joghurteis mit Pfirsich und Pistazien</b> 🍷 🍷 .....	3,80
<b>Mojitosorbet</b> 🍷 .....	3,80

\* In Bezug auf die Prävention von Anisakis. Unsere Produkte wurden gemäss gesetzlicher Verordnung 1420/2006 einer thermischen Behandlung oder einem Einfrieren unterzogen.