
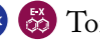











Vorspeisen

Unser Olivenöl, eines der Besten überhaupt






Frischer Gartensalat  Tomaten, Blattsalate, Karotte, Zwiebel, Ei und Oliven	6,00
Salat Tarifa  Tomaten aus Conil, mit vor Ort gefangenen kleinen Thunfisch	9,00
Salat mit Königskrabben  Grüner Salat mit Endivien und grossen Königskrabben	10,00
Sardinen mit gehackten Tomaten 	9,00
Gegrillte ganze Königskrabben an grobem Salz  300 g	16,00
Venusmuscheln nach Art des Hauses 	16,00
Weisse Garnelen  250 g	18,00
Gegrillter Oktopus in eigenem Saft 	17,50
Oktopus-Carpaccio 	11,00

Teller mit Löffeln

Kichererbsen- und Garnelenseemannetopfgericht 	9,00
Gemüsecreme mit Wakame-Algen-Knusprig 	6,00
Fischsuppe 	8,00
Eintopf des Tages	8,00

Frittiertes

Hergestellt mit dem besten Öl

Selbstgemachte Fischkroketten  9 uds.	7,00
Sardellen  300 g	8,00
Eingelegter Katzenhai  300 g	9,00
Tintenfisch gestückelt  300 g	10,00
Babytintenfische  300 g	14,00

Reisspezialitäten

Im Schmortopf. Minimum 2 Personen

Nach Seemannsart  [Pers.]	10,00
Mit Seeteufel und Königskrabben  [Pers.]	12,50
Land und Meer  [Pers.]	12,00
Los rote Riesengarnelen  [Pers.]	19,00
Kinderteller	[Pers.] 6,00

Der Rote Thunfisch

Gericht mit Rotem Thunfisch Gefangen in der Almadraba

Warmer Thunfischsalat 	11,00
Carpaccio von Thunfischleude und Seeteufel 	10,00
Reispfanne mit Thunfischfilet  [min. 2 Pers.]	[Pers.] 12,00
Tataki von weissem Lendenfilet 	14,00
Thunfish Tartar 	14,00
Sashimi von frisch gefangenen Thunfisch 	18,00
Frisch gebratenes Thunfischsteak 	21,00
Frisch gebratenes Bauchfilet von Thunfisch 	23,00
4 Verschiedene Thunfischzubereitungen  Gebratenes Thunfischsteak	29,00
	Bauchfilet in Salzhülle zubereitet
	Süsssauer eingelegtes Thunfischfilet
	Tataki vom weissen Thunfisch Lendenfilet


Fisch der Meerenge

Das Beste aus unseren zwei Meeren

Atlantischer Frischfisch mit Mittelmeersauce 	16,00
Spaguetti mit Königskrabben und Venusmüchlen (Linguine) 	13,00
Kalamar in seiner eigenen Tinte mit weissen Reis 	15,00
Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse 	15,00
Wolfsbarsch gratiniert mit Alioli und schwarzen Reis 	18,00
Rape im Stil von Cádiz 	17,00
Gegrillter frischer Fisch aus der Meerenge 	18,00

Die süsse Verführung

Hausgemacht

Katalanischer Pudding 	2,80
Mousse aus Karamell 	3,20
Torte des Tages 	3,50
Kalte Schokoladencreme mit Fruchtschaum 	3,50
Joghurteis mit Pfirsich und Pistazien 	3,80

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

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

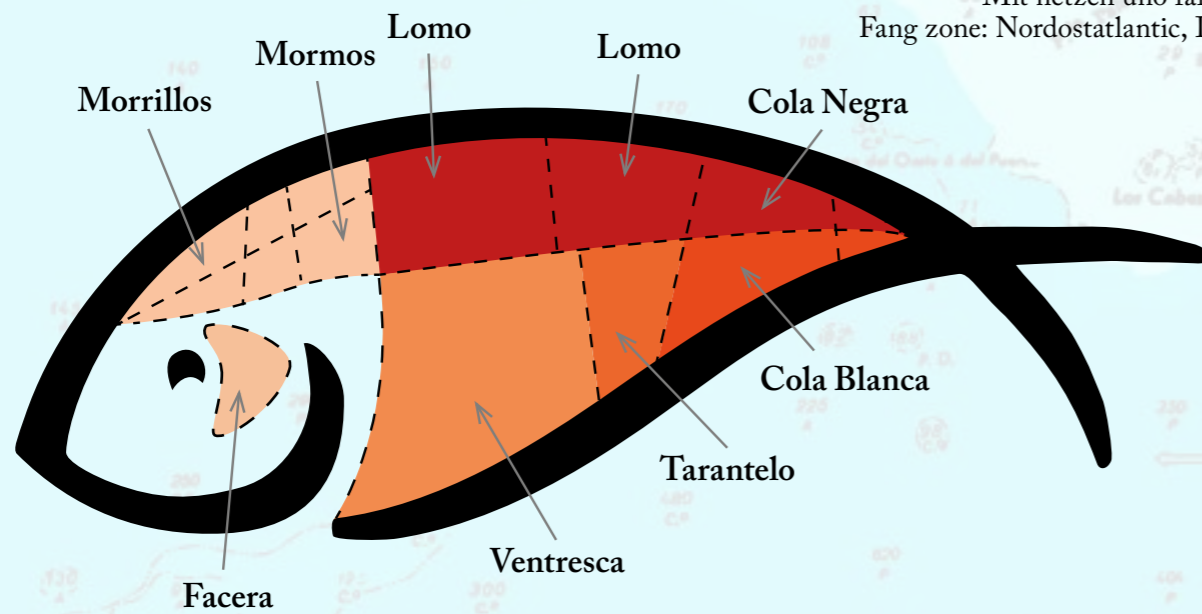
Die Almadraba

Jahrtausendalte Fangmethode, besteht im Wesentlichen aus einem Labyrinth aus einer Serie von festen und verstellbaren Netzen aus denen die Thunfische, einmal drinnen nicht mehr herausfinden. Sie werden strategisch im Zug der Fische zwischen dem Nordatlantik und dem Mittelmeer hauptsächlich an der Strasse von Gibraltar in Küstennähe aufgestellt.



Ronqueo - Almadraba

Die kunst des fischfang
Mit netzen uno fallen
Fang zone: Nordostatlantic, IXa



PRODUCTOS DE ALMADRABA, S.L.: die Almadraba produkte GMBH versichert den fang des roten thunfisches nach jahrtausend alter Almadraba fangart vor den orten Conil, Zahara und Tarifa.



Biologisch Angebautes Gemüse

Nach haltig gefangener fisch sing unsere wertvollen lokalen produkte für sie frisch zubereitet.



CE-011720-2018



DAS ANDALUSISCHE LANDWIRTSCHAFTS MINISTERIUM ZERTIFIZIERT:
Ökologisch angebaute produktion nach CE-011720-2018.



Mittlere Temperatur im Sommer: 29°
Mittlere Wassertemperatur im Sommer: 19°
Langste ununterbrochene Starkwindperiode: 29 tage
Tag Starkste Stromung in der Strasse von Gibraltar 4 Knoten