



## *Zum Teilen*

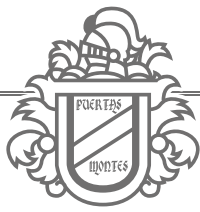
Schinken aus Trevélez (200 gr.) .....	13,00 €
Schinken vom Mastschwein (200 gr.) .....	20,00 €
Käsetafel (250 gr.) .....	16,00 €
Pastete vom rebhuhn (150 gr.).....	14,00 €
Schweinetopf „Lomo a la orza“ (200 gr.) .....	14,00 €
Auswahl an iberischen Wurstwaren (250 gr.) .....	16,50 €
Salat “El castillo” .....	10,00 €
Cäsar-Salat .....	11,00 €
Salat mit Frischkäse und Tomaten mit Minzaroma .....	12,00 €
Salat mit Ziegenkäse, Trockenfrüchten und Entenschinken .....	12,00 €
Salat mit Räucherprodukten und Mango .....	15,00 €
Rührei mit jungem Knoblauch und Garnelen .....	11,00 €
Mit Kabeljau gefüllte Piquillos-Paprikas (3 Stück) .....	12,00 €
Junge Ackerbohnen mit Ei vom Freilaufhuhn und iberischem Schinken	15,00 €
Angerichtete schwarze Tomaten .....	9,00 €
Kleine artichoken .....	11,00 €

## *Suppen und Feiggerichte*

Meeresfrüchtesuppe .....	5,50 €
Hackfleischsuppe .....	5,50 €
Fleischbrühe mit Sherry .....	5,50 €
Fleischbrühe mit Eidotter .....	5,50 €
Andalusischer Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) mit Beilage .....	6,00 €
“Salmorejo Cordobés” (kalte, dickflüssige Suppe aus der Region um Córdoba) .....	7,00 €
Makkaroni Bolognese .....	9,00 €
Gemüselasagne .....	12,00 €
Cannelloni “Rossini” .....	10,00 €

## *Spezielle galicische Fleischgerichte*

Galicisches Kalbsentrecote über Holzkohle gegrillt (300 gr.) .....	24,00 €
Galicisches Kalbsfilet über Holzkohle gegrillt (220 gr.) .....	24,90 €
Galicisches Rinderkotelett über Holzkohle gegrillt (900 gr.) .....	39,90 €
Galicisches Schwanzstück-Rindfleisch über Holzkohle gegrillt (200 gr.)	15,00 €



## *Fleischgerichte*

Ochsenkotelett über Holzkohle gegrillt (350 gr.) .....	38,00 €
Ochsenentrecote über Holzkohle gegrillt (320 gr.) .....	24,00 €
Kotelett aus Ávila über Holzkohle gegrillt (350 gr.) .....	22,00 €
Spitzbein "El Castillo" (300 gr.) .....	15,00 €
Schweinefilet über Holzkohle gegrillt (200 gr.) .....	15,00 €
Schulterstück vom Ibérico-Schwein über Holzkohle gegrillt (220 gr.)	19,00 €
Kleine Milchlammkoteletts über Holzkohle gegrillt (5 Stück) .....	24,00 €
Sauglammkoteletts über Holzkohle gegrillt (5 Stück) .....	19,00 €
Lamm aus dem Ofen im eigenen Saft (250 gr.) .....	18,00 €
Ziegenlamm in Öl mit Knoblauch gebraten (200 gr.) .....	17,00 €
Milchziegenlammkeule aus dem Ofen (250 gr.) .....	21,00 €
Milchziegenlammschulter aus dem Ofen (250 gr.) .....	25,00 €
Kaninchen über Holzkohle gegrillt mit Knoblauch-Mayonnaise (200 gr.)	15,00 €
Spanferkel aus dem Ofen (450 gr.) .....	22,00 €
Kotelett come spanferkel (6 Stück) .....	19,00 €

## *Soßen und Beilagen*

Pfeffersoße .....	2,00 €
Roquefortsoße .....	2,00 €
Vier Käse-Soße .....	2,00 €
Soße aus Knoblauch und Öl .....	1,50 €
Chimichurri-Soße .....	2,00 €
Barbecue-Soße .....	2,00 €
Brot .....	0,50 €

## *Geflügelgerichte*

Enten-Magret über Holzkohle gegrillt (200 gr.) .....	19,00 €
Enten-Confit mit Rosmarinhonig (200 gr.) .....	18,00 €

## *Fischgerichte*

Tintenfisch über Holzkohle gegrillt (200 gr.) .....	25,00 €
Schwertfisch, auf der Bratplatte gegart (250 gr.) .....	13,00 €
Kabeljau mit Surimi-Glasaalen und Soße aus Öl, Knoblauch und Essig (220 gr.)	16,50 €
Lachs, auf der Bratplatte gegart (200 gr.) .....	15,00 €
Tintenfischringe, im Teigmantel frittiert (200 gr.) .....	13,00 €
Roter Tunfisch über Holzkohle gegrillt (220 gr.) .....	18,00 €

\*Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern.