

"Pica Pica"

"ARBEQUINA" OLIVEN UND MANDELN 5

PATATAS BRAVAS 6

D.O. CROQUETAS 9,5

ESCALIVADA AMB ANXOVES 14

Escalivada gegrilltes Gemüse mit Anchovis D.O. L'Escala und Tomatenbrot

FRISCHE MIESMUSCHELN "A LA MARINERA" 15

"PERNIL D'AGLÀ" 18

Eichelmastschinken (45gr)



unser Weinpaarungsvorschlag:

Sherry Fino Tres Palmas



KATALANISCHE KÄSEAUSWAHL 22

5 Uerschiedene Käse vom Schaf, Ziege, Kuh und Büffelmilch



unser Weinpaarungsvorschlag:

Dessertwein Dolç d'Orto Negre, 100% Garnatxa Negra



Extras

"PA AMB TOMÀQUET" 3

Brot mit Tomate

BROT MIT ALIOLI 4

von der Plantxa

PULPO MIT KARTOFFELMOUSSELINE 21

WILDE GAMBAS IM GANZEN

3 STK. 12

6 STK. 24

LAMMKOTELETTS 27

mit Caliu-Kartoffel und Aioli

"BOTIFARRA AMB SEQUES" 13

katalanische Bratwurst gespickt mit Steinpilzen und weiße Bohnencreme

die Grüne Ecke

ESQUEIXADA DE BACALLÀ 13

traditioneller Salat mit Kabeljau, Tomaten, rote Paprika, Zwiebeln und schwarzen Oliven

GEGRILLTER PORREE MIT ROMESCO SAUCE 12

"ESPINACS A LA CATALANA" 10

sautierter Blattspinat mit Pinienkerne und Rosinen an Ziegenkäse

MEDITERRANER TOMATEN-ZWIEBEL-SALAT 9

aus dem Keramiktopf

"ARROS NEGRE DEL SENYORET" 18

Reis aus dem Keramiktopf mit geschälte Garnelen, Sepia und seiner Tinte

"ARROS VEGETAL" 16

Ueganer Reis aus dem Keramiktopf mit Bohnen, Pilzen und Gemüse der Saison

"FAVES A LA CATALANA" 15

Dicke-Bohnen mit Speck und Blutwurst, geschmort in Moscato-Wein und Minze nach traditioneller katalanischer Art

"Postres"

CREMA CATALANA 6

SCHOKOLADEN „COULANT“ 9

*20 Minuten Zubereitungszeit



unser Weinpaarungsvorschlag:

Dessertwein Pedro Ximenez, 100% Pedro Ximenez



MANDELTORTE "GATÓ" AUS MALLORCA 7,5

mit Rum und Vanilleeis

Dessertwein

(5 cl)

GARNATXA ROJA 3,2

Cooperativa Espolla, D.O. Empordà

100 % Garnatxa Roja 15% Alk.

NECTAR PEDRO XIMENEZ 5,7

Gonzalez Byass, JEREZ

100 % Pedro Ximenez 15,0% Alk.

VI DE PANSES 7,3

Uinyes dels Aspres, D.O. Empordà

100 % rote Garnatxa 15,0% Alk.

DOLÇ D'ORTO NEGRE 7,3

Orto Uins, D.O. Montsant

100% Garnatxa Negra, 15% Alk.

NOE PEDRO XIMENEZ V.O.R.S. 17

Gonzalez Byass, JEREZ

100 % Pedro Ximenez 15,5% Alk.



*Wenn du Lust auf eine Tasse Kaffee hast,
bist du herzlich eingeladen!*

*In unserer Kaffee-Ecke kannst du dich
selbst bedienen.*