"Pica Pica"

“ARBEQUINA“ OLIVEN UND MANDELN 5

PATATAS BRAVAS 6

D.O. CROQUETAS (5 STK.)
"COCIDO",GEMISCHTER BRATEN 10
KÄSE 10

OUS TRENCATS 11
Spiegeleier mit Sobrasada auf hausgemachten Kartoffel- und Topinambur-Chips

Sobrasada ist eine typische Wurstsorte der Balearen, die charakteristisch ist, weil sie mit Paprika gewürzt wird. Es ist herrlich!

FRISCHE MIESMUSCHELN "A LA MARINERA" 15

XIPIRONS 15
Panierter Baby-Tintenfisch

“PERNIL D´AGLÀ“ 18
Eichelmastschinken (45gr)

unser Weinpaarungsvorschlag:
Sherry Fino Tres Palmas

Extras

“PA AMB TOMÀQUET“ 3
Brot mit Tomate

BROT MIT ALIOLI 4

von der Plantxa

PULPO MIT KARTOFFELMOUSSELINE 22

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

SOPA DE FARIGOLA 7
Thymianbrühe zu einem bei niedriger Temperatur pochierten Ei

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

“ARRÒS NEGRE DEL SENYORET" 18
Reis aus dem Keramiktopf mit geschälte Garnelen, Sepia und seiner Tinte

“ARRÒS VEGETAL“ 16
Veganer Reis aus dem Keramiktopf mit Bohnen, Pilzen und Gemüse der Saison

“CANELONS DE SANT ESTEVE“ 17
Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit verschiedenen Fleischsorten, überbacken mit Bechamel und Ceretá-Käse Alt Urgell DOP

"ARRÒS CALDÓS AMB LLAMÀNTOL" 44
traditioneller Reis in Hummerbouillon mit halbem Hummer

"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

POSTRE MUSIC 8
Ein Glas Sußwein, begleitet von einer kleinen Auswahl an Haselnüssen und Trockenfrüchten.

Dessertwein

(5 cl)

GARNATXA ROJA 3,2
Cooperativa Espolla, D.O. Empordà
100 % Garnatxa Roja 15% Alk.

VI DE PANSES 7,3
Vinyes dels Aspres, D.O. Empordà
100 % rote Garnatxa 15,0% Alk.

DOLÇ D'ORTO NEGRE 7,3
Orto Vins, 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.