



Für den kleinen Hunger:

Rote Garnelen au Huelva	 	Preis je nach Markt (konsultieren)	
Gregritlle Garnelen (12 Einheiten)	 		20 €
Gegrillte Oktopus Tentakeln			18 €
Tellmusheln "sautiert mi Stil von Gurugú"			15 €
Jacobsmuscheln mit Knoblauch-Petersilie Sauce (4 Einheiten)			10 €
Französische Terrine mit Entenpastete und Roncal-Käse (schafsmilch)			18 €
Jamon Reserva y Queso curado		Serrano Schinken mit Schafskäse	18 €
Quesos Variados (Auswahl an Verschiedenen Käsesorten)			18 €
Cecina de vaca (Getrockneter Rinderschinken mit geräucherten Käsespänen)			18 €
Pallaeta (Herzmuscheln Eingelegte Miesmuscheln und Gefüllte Oliven)	 		16 €
Ventresa de Bonito con Piquillos (Thunfischsalat mit Paprika)			10 €
Berberechos (Herzmuscheln im eigenen Saft)			10 €
Ensalada (Tomatensalat, Thunfisch und Sardellen Olivenöl)			12 €
Gambita salada (Gesalzene, kleine Garnelen)			9 €
Boquerones en vinagre (Sardellen in Essig)		6	7 €
Ensaladilla Rusa (OlivierSalat)			7 €
"Papallones" (marinierte Miesmuscheln mit Chips)			7 €
"Pan Tomata" (Weisbrot mit tomaten und Olivenöl)			4 €
"Gilda del Gurugú" mit sardinen, Oliven und Chili			3 €
Olivas rellenas de anchoa (Oliven mit Sardellen gefüllt)			2'50 €
Tute Chips		1'50 € Snacks	2'50 €

DANKE FÜR DEINEN BESUCH