





























### Für den kleinen Hunger:

Rote Garnelen au Huelva	   	_____Preis je nach Markt	(konsultieren)		
Gregritlle Garnelen (12 Einheiten)	 	_____	20 €		
Gegrillte Oktopus Tentakeln		_____	18 €		
Jacobsmuscheln mit Knoblauch-Petersilie Sauce (4 Einheiten)		_____	10 €		
Französische Terrine mit Entenpastete und Roncal-Käse (schafsmilch)		_____	20 €		
Jamon Reserva y Queso curado		Serrano Schinken mit Schafskäse	_____ 20 €		
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)		_____	12 €		
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)		_____	8 €		
Ensaladilla Rusa (OlivierSalat)	 	_____	8 €		
“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**