














Für den kleinen Hunger:

Rote Garnelen au Huelva	   	_____ Preis je nach Markt (konsultieren)	
Gregritlle Garnelen (12 Einheiten)	 <input type="checkbox"/>	_____	20 €
Gegrillte Oktopus Tentakeln		_____	18 €
Jacobsmuscheln mit Knoblauch-Petersilie Sauce (4 Einheiten)		_____	10 €
Französische Terrine mit Entenpastete und Roncal-Käse (schafsmilch)	<input type="checkbox"/>	_____	20 €
Jamon Reserva y Queso curado	<input type="checkbox"/>	Serrano Schinken mit Schafskäse <input type="checkbox"/>	20 €
Quesos Variados (Auswahl an Verschiedenen Käsesorten)	<input type="checkbox"/>	_____	18 €
Cecina de vaca (Getrockneter Rinderschinken mit geräucherten Käsespänen)	<input type="checkbox"/>	_____	18 €
Pallaeta (Herzmuscheln Eingelegte Miesmuscheln und Gefüllte Oliven)	<input type="checkbox"/> 	_____	18 €
Ventresa de Bonito con Piquillos (Thunfischsalat mit Paprika)	<input type="checkbox"/>	_____	12 €
Berberechos (Herzmuscheln im eigenen Saft)		_____	12 €
Ensalada (Tomatensalat, Thunfisch und Sardellen Olivenöl)	<input type="checkbox"/>	_____	12 €
Gambita salada (Gesalzene, kleine Garnelen)	 <input type="checkbox"/>	_____	9 €
Boquerones en vinagre (Sardellen in Essig)	<input type="checkbox"/>	_____	8 €
Ensaladilla Rusa (OlivierSalat)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	_____	8 €
“Papallones” (marinierte Miesmuscheln mit Chips)		_____	7 €
“Pan Tomata” (Weisbrot mit tomaten und Olivenöl)	<input type="checkbox"/>	_____	4 €
“Gilda del Gurugú” mit sardinen, Oliven und Chili	<input type="checkbox"/>	_____	3 €
Olivas rellenas de anchoa (Oliven mit Sardellen gefüllt)	<input type="checkbox"/>	_____	2'50 €
Tute Chips	_____	1'50 €	Snacks _____ 2'50 €

DANKE FÜR DEINEN BESUCH