



Für den kleinen Hunger:

Rote Garnelen au Huelva	   	Preis je nach Markt	(konsultieren)	
Gregritlle Garnelen (12 Einheiten)	 		24 €	
Gegrillte Oktopus Tentakeln			20 €	
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)			18 €	
Ventresa de Bonito con Piquillos (Thunfischsalat mit Paprika)			12 €	
Berberechos (Herzmuscheln im eigenen Saft)			12 €	
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