

## Unsere Tische.

- \*Iberischer schinken und geräucherter käse. 13,50€
- \*Iberische würste mit "Sobrasada". 12,90€
- \*Käsesortiment. 11,40€

## Salate.

- \*Salat aus geräuchertem fleisch mit zitrusvinaigrette. 13,50€
- \*Iberischer Salat. (Spargel, champignons, iberischer schinken, getrocknete tomaten und dressing). 11,80€
- \*Burrata mit basilikumöl, tomatencarpaccio und Olivendressing. 12,90€
- \*Alazena Salat (Trockenfrüchte, apfel, ziegenkäse und vinaigrette aus roten fruchten). 11,30€
- \*Salat Campera (hühnerconfit, mozzarella-perlen, knusprige zwiebeln und honig-senf-sauce). 10,90€

## Vorspeisen.

- |   |               |
|---|---------------|
| *Rote bete und kichererbsen-hummus mit "totopos".                               | 8,60€         |
| *Russischer Salat mit seinem "regañá".  | 6,40€         |
| *Gratinierter seeigel gefüllt.  | 6,90€ (stück) |
| *Tränen von auberginen mit rohrhig.   | 7,80€         |
| *Bratpfanne mit eiern, iberischem schinken, kartoffelconfit und Padrón-paprika. | 9,40€         |
| *Bratpfanne mit eiern, Confrides-wurst und gebratenen kartoffelspießen.         | 9,40€         |
| *Ceviche vom wolfsbarsch.   | 9,80€         |
| *Crepe gefüllt mit Brie-käse, tomatenkonfitüre, honig und parmesanflocken.      | 9,60€         |
| *Oktopuskeule mit sojamayonnaise.   | 21,70€        |

- \*Kroketten mit: Iberischem schinken / Tintenfisch und Garnelen / Steinpilzen / Rinderschwanz. 1,50€ (stück)
- \*Spezial-kroketten: Schwarzer reis und Aioli / Ajoarriero kabeljau / kürbis und Parmesan / Spanferkel und apfel. 2,00€ (stück)
- \*Kartoffelsnacks primor mit “mojo picón”. 8,90€
- \*Hähnchenspieße mariniert mit honig und senf. 10,70€
- \*Gegrilltes gemüse mit überbackenem Provolone-käse und feigenmarmelade. 12,80€
- \*Gebratener baby-tintenfisch mit zitrone und Aioli oder Gegrillter baby-tintenfisch mit Knoblauch und petersilie. 11,80€
- \*Artischockenblüten mit getrüffeltem parmentier, gepökeltem speck, karamellisierten zwiebeln und wachtelei. 9,90€
- \*Wangen- und pilzröllchen mit Portweincoulis. 3,10€ (stück)

## Fleisch.

- |   |                 |
|---|-----------------|
| *Schweinefilet mit soja und honig und gemüse.   | 15,50€          |
| *Hirschhaxe mit Umami-sauce, kastanienpüree und primorkartoffeln.                                   | 23,90€          |
| *Entenmagret mit Oporto-sauce, Süßkartoffelpüree und karamellisierten apfelspalten.                 | 19,90€          |
| *Geschnetzeltes steak auf einem bett aus kartoffelconfit und Knoblauch.                             | 17,50€          |
| *Black Angus steak (340/360gr) (herkunft USA).<br>(Begleitet von kartoffeln mit Padrón-Paprika).    | 36,90€<br>4,50€ |
| *Spanferkelbarren mit Requena-sauce.  | 17,50€          |
| *Gegrilltes hühnerconfit mit Masala-sauce und wildreis mit sautierten sultaninen.                   | 13,90€          |
| *Rinderlende mit jägersoße.   | 23,60€          |
| *Alazena-burger (Rind oder Veggie), ziegenkäse, rucola, karamellierte zwiebel und tomatenmarmelade. | 14,50€          |

- \*Provencal-burger (Rind oder Veggie)  
konfitierte kirschtomaten, rucola, Provolone-käse, speck  
und schwarze olivenmayonnaise. 14,80€
- \*Chicken Burger (paniertes hähnchen, salatmischung,  
Spiegelei und geräucherte mayonnaise). 13,90€

## Fisch.

- \*Gegrillter seehecht auf krabbenrisotto. 15,50€
- \*Marinierter thunfisch tataki mit süßkartoffelpüree. 18,40€
- \*Kabeljau-confit auf kartoffelcreme, gemüse-ratatouille  
und oliven. 16,80€
- \*Gegrillter wolfsbarsch mit gehackten sonnengetrockneten  
tomaten, Paprika und mandeln. 14,90€
- \*Gegrillter lachs mit einem hauch von dill, süßem  
Orangen-/Sojabohnen-Confit und Gemüse. 16,70€

## Reisgerichte und mehr. (trocken auf anfrage) Trocken/Mild

*A banda (tintenfisch und krabbenschwänze).	11,90€ /12,90€
*Schwarz (garnelenschwänze, tintenfisch und tintenfischtinte).	12,20€
*A banda mit oktopus.	15,80€ / 16,80€
*Señoret (thunfisch, muscheln, garnelen und tintenfisch).	14,40€/ 15,40€
*Raps mit artischocken und venusmuscheln.	13,90€ / 14,90€
*Hummer (nur auf bestellung).	19,90€/ 21,90€
*Risotto mit steinpilzen, trüffel und Parmesanscheiben.	12,40€
*Überbackene Moussaka mit meeresfrüchten (mit tintenfisch und garnelen).	14,50€
*Gefüllte käse- und birnensäckchen mit walnussauce.	12,90€

Reisgerichte mindestens 2 Personen, außer Risotto. Preise pro Person.

Nur 1 Art von Trockenreis pro Tisch und max. 10 personen. Kann mit mildem Reis kombiniert werden.

## Für die kleinsten (bis zu 8 jahre alt)

- \*Nudeln mit Bolognesesoße oder gebratener tomate. 6,80€
- \*Hähnchenschnitzel mit bratkartoffeln. 6,60€
- \*Marinierte lende oder frische schweinelende mit spiegelei und pommes frites. 7,40€
- \*Rindfleisch-Burger mit käse und pommes frites. 6,90€

## Wählen sie ihr brot.

- \*Einzelne brötchen. 1,20€
- \*4 brötchen mit verschiedenen geschmacksrichtungen. (Empfohlen für 2 personen). 3,40€
- \*Payés brot (500gr) mit einem hauch von knoblauch und petersilienöl. (Empfohlen für 4 personen). 6,60€
- \*Individuelles glutenfreies brot. 1,20€

## Andere extras.

\*Zusätzliche Soßen (Port, Requena, Masala, Mojo picón, Cazadora, honig und senf, aioli, tomate, etc.). 1,50€

## Nachspeisen.

\*Schokoladensoufflé mit pistazienfüllung und vanilleeis. 5,90€

\*Tartufo-limoncello-eiscreme. 5,10€

\*Roter samtkuchen mit beeren. 4,90€

\*Spezial Alazena Torrija mit Nougateis. 5,80€

\*Käsekuchen mit quittengelee und marmalade. 6,40€

\*3-Schokoladenkekse auf vanilleeis und schokoladenraspein (3 stück). 4,80€

\*Apfeltatin mit baisermilch-eis. 6,50€

\* Großmutter's kuchen mit schokolade und sahne. 4,60€