



| MEERESFRÜCHTE AUS DER FISCHHALLE                                    | TAPA  | PORTION |
|---|-------|---------|
| Rote Garnele Nr. 2 aus Santa Pola (100 gr) (40 gr/Stck)             |       | 12,00€  |
| Sägegarnele Nr. 1 gekocht (100 gr) (15 gr/Stck)                     |       | 10,50€  |
| Fine de Claire Auster ( 4 Stck.)                                    |       | 12,20€  |
| Fine de Claire Auster mit Ponzu und Kaviaröl                        |       | 12,80€  |
| Galizische Miesmuscheln gedämpft                                    | 6,50€ | 9,50€   |
| Miesmuscheln mit rotem Curry  | 7,50€ | 10,50€  |
| Venusmuscheln mit Meeresfrüchten                                    | 9,00€ | 14,00€  |
| Ganzer Hummer gegrillt mit Saucen (100 gr)                          |       | 6,75€   |
| Ganze Mittelmeer-Languste gegrillt mit Saucen (100 gr)              |       | 8,75€   |
| Schwertmuscheln mit Stockfisch-Kutteln und Zitronenraspel (4 Stck.) |       | 12,40€  |

| KAVIAR  | PORTION |
|--|---------|
| <i>Erster Kaviar der Welt mit Bio-Zertifikat</i>   |         |
| Klassischer Iranischer Kaviar aus Riofrio, Dose 30 gr.                                   | 62,00€  |

| KALTE HÄPPCHEN   | TAPA   | PORTION |
|--|--------|---------|
| Revilla Anchovis Nr. 1 (4 Stck.)  |        | 7,20€   |
| Iberischer Schinken aus Eichelmast, Herkunftsbezeichnung Salamanca "Simón Martín" (von Hand geschnitten)           | 11,00€ | 17,00€  |
| "Premium"-Platte mi 4 Käsesorten   | 9,00€  | 14,00€  |
| Carpaccio vom Fisch aus der Bucht in der eigenen Marinade  | 8,00€  | 12,50€  |
| Welch ein Kartoffelsalat!!!  | 4,75€  | 8,00€   |
| Foie mit gerösteten und marinierten Maiskernen   | 9,50€  | 14,00€  |
| Thunfisch-Tartar, Tomate und Avocado mit Blattgrün   | 9,00€  | 14,00€  |

| WARME HÄPPCHEN   | TAPA  | PORTION |
|--|-------|---------|
| Cremige Schinken- und Pilz-Kroketten (4Stck.)                                    |       | 6,80€   |
| Garnelen in Knoblauch "nach traditioneller Art"                                  | 9,75€ | 14,75€  |
| Mit Tucker gefangener Kalmar paniert   | 9,75€ | 14,75€  |
| Gebratener Kalmar im Chipiron (kleiner Tintenfisch) Saft und schwarzer Knoblauch |       | 14,75€  |
| Eier gekocht bei 60° mit japanischen Babybohnen                                  |       | 9,50€   |
| Krake Nr. 00   | 9,75€ | 15,00€  |
| Gemüsetempura mit Seeteufelschwänzchen   | 9,50€ | 14,00€  |
| Fleischraviolis 'handgemacht' mit Parmesan                                       |       | 9,50€   |


| SALATE   | TAPA  | PORTION |
|--|-------|---------|
| Salat aus kandierten Tomaten, Sojabohnen, Salmorejo (kalte dickflüssige Suppe) und geräuchertem Bonito (Thunfisch) | 9,00€ | 12,50€  |
| Salat nach Art des Hauses  | 8,50€ | 11,50€  |
| Salat mit Jakobsmuscheln mit Gemüsetartar und Sesam  | 9,00€ | 12,50€  |

| KRISTALLBROTSCHEIBEN UND GOURMET-BROTE                       | PORTION |
|--|---------|
| Kristallbrot mit Tomate und Öl                               | 5,00€   |
| Kristallbrot mit Iberischem Schinken "Simón Martín"          | 11,00€  |
| Unser Mini-Hamburger Gourmet (nur abends)                    | 4,75€   |
| Brötchen mit Ochsenchwanz und Sauce hollandaise (nur abends) | 4,75€   |

| REISGERICHTE UND PAELLAS  | PORTION |
|---|---------|
| <i>Zubereitet mit Reis mit Herkunftsbezeichnung aus Valencia, authentische Salmorreta-Sauce und Safran Ohne Zusatz-und Farbstoffe</i> |         |
| Cremiger Reis mit Seeteufelschwanz und Venusmuscheln  | 15,00€  |
| Mit roten Garnelen  | 13,50€  |
| "Senyoret"  | 11,50€  |
| Trockener Reis mit Hummer   | 20,00€  |
| Hummereintopf   | 20,00€  |
| Fidegüa (Nudelgericht)  | 12,00€  |
| Arroz negro ("Schwarzer Reis" mit der Tinte vom Kalamar)  | 13,50€  |
| Paella mit Meeresfrüchten   | 11,50€  |
| Alicantinische Paella gemischt (Hähnchen und Meeresfrüchte)   | 11,50€  |
| A banda Reis  | 11,00€  |
| Felsenfisch-Eintopf (auf Vorbestellung)   | 23,00€  |

| FISCHGERICHTE  | PORTION |
|--|---------|
| <i>Frischer Fisch wird stets vorher tiefgekühlt bei -25°C und bei +70°C zubereitet mit Gemüsebeilage</i> |         |
| Stockfisch   | 17,00€  |
| Steinbutt  | 18,00€  |
| Seebarsch  | 19,00€  |

| CARNES   | PORTION |
|--|---------|
| <i>Rindsfleisch mit Herkunftsbezeichnung aus León,</i>       |         |
| <i>Ziegenlammfleisch mit Herkunftsbezeichnung aus Murcia</i> |         |
| Entrecôte  | 17,00€  |
| Filet im eigenen Saft  | 20,00€  |
| Schulter von der Milchziege glasiert                         | 21,00€  |

| KINDERGERICHTE  | PORTION |
|--|---------|
| <i>* Wird mit Pommes Frites serviert</i>   |         |
| Französische Eieromelette  | 5,50€   |
| Spiegeleier  | 5,50€   |
| Gegrilltes Steinbuttfilet  | 11,00€  |
| Panierte Hähnchenbrust   | 6,50€   |
| Eiscreme (Schokolade, Sahne und Erdbeer)   | 2,20€   |

| HAUSGEMACHTE DESSERTS                               | PORTION |
|---|---------|
| Nougat-Coulant                                      | 5,00€   |
| Alles Schokolade                                    | 5,50€   |
| Weisse Kugel (weisse Schokolade, Kokos und Zitrone) | 5,00€   |
| Pink Panther (Rosafarbenes Baiser mit Waldbeeren)   | 5,00€   |
| Orangensorbet und Gramona-Sekt                      | 6,00€   |
| Whisky-Torte 30. Geburtstag                         | 5,50€   |
| Dessert-Verkostung (mindestens 4 Personen)          | 4,75€   |

Fragen Sie nach unseren MENUES TAPAS UND WEINPROBE FÜR GRUPPEN VON MEHR ALS 8 PERSONEN, NACHT NUR.

Brot und Snack-Service € 1,80 pro Person.

Informieren Sie sich über unsere glutenfreies Brot.

FRAGEN SIE NACH UNSERER ALLERGENKARTE

 Gluten  Nüsse  Milch  Ei  Senf

Alle unsere Produkte werden mit Öl gemacht Virgin Olive AOVE.



MWST INBEGRIFFEN



www.restaurantechema.com