



MARISCOS

	Euro
Gambas al ajillo	12,40
Tiras de sepia con mojo picón	10,00
Gambas frescas de Huelva	24,50
Pulpo a la gallega con pimentón de La Vera	14,40
Calamares a la romana	17,80
Puntillas de calamares fritas	14,00
Chipirones a la plancha o fritos	14,60
Sardinas de Galicia a la plancha	11,00
Almejas salteadas con ajo o a la marinera	18,60
Mejillones al estilo mediterráneo o a la marinera	12,00
Mejillones rellenos (tigres)	Precio por unidad 1,50
Chanquetes fritos con huevo y pimiento	13,00

ENTRANTES

Jamón "Pata Negra" Sánchez Romero y Carvajal 5 Jotas	24,80
Corazones de alcachofas con foie gras y virutas de jamón ibérico	14,00
Carpacio de gambas	11,00
Croquetas caseras negras de choco y gambas	12,00
Croquetas caseras de jamón ibérico y huevo	11,50
Papas arrugadas con mojo picón	6,30
Pimientos de Padrón fritos	7,40
Carpaccio de salmón con rúcola y vinagreta de cítricos	15,40
Gazpacho andaluz	6,40
Sopa de pescadores del Atlántico	11,00
Pan payés con tomate y aceite de oliva extra virgen	3,20
Pan con ajo, crujiente	3,10

ENSALADAS

Ensalada "Cesar" (lechuga, pollo, picatostes, anchoas, huevo duro y el famoso aliño)	11,30
Ensalada con virutas de foie gras mi-cuit, pasas y vinagreta de Moscatel	14,30
Ensalada con queso de cabra, manzana y nueces, su aliño al vinagre balsámico	11,00
Ensalada "Senador" (lechuga, tomate, cebolla, pepino, maíz, zanahoria, alcachofas, atún y huevo) ...	11,00
Ensalada de pollo (pollo, lechuga, manzana, tomate, maíz, zanahoria, alcaparras y salsa rosa)	11,00
Ensalada "Caprese" (tomate, mozzarella y albahaca).....	10,00
Ensalada de tomate y cebolla con aceite de oliva verde.....	7,50
Cogollos de lechuga de Tudela con atún.....	10,50

LA PASTA ITALIANA

Fettuccine Alfredo (con la famosa salsa de nata, pollo y queso parmesano rallado)	12,20
Fettuccine alla Carbonara (en salsa de nata con bacón, jamón cocido y yema de huevo)	11,60
Farfalle de salmón y gambas (en rica salsa de nata con eneldo y un toque de tomate).....	12,50
Spaghetti Frutti di Mare (con marisco en salsa marinera)	12,70
Spaghetti alla Bolognese (en salsa de tomate y carne picada)	11,00

NUESTRAS PIZZAS CASERAS

Todas las pizzas llevan tomate, queso y oregano

Pizza Caprichosa (con jamón y champiñones)	10,50
Pizza Pescatore (con atún y cebolla)	10,50
Pizza Cuatro Estaciones (con jamón, champiñones, alcachofas, gambas y aceitunas)	11,60
Pizza Diavola (con salami picante)	11,00
Pizza Vegetariana (con verduras de temporada)	11,00

“LO MEJOR DE LA CASA”: ARROCES y PAELLAS

(mín. 2 personas - precio por persona)

Arroz meloso de bogavante gallego.....	27,00
Arroz meloso de carabineros.....	28,00
Arroz meloso de almejas y chipirones.....	22,00
Arroz meloso de setas silvestres y gambas.....	19,80
Arroz caldoso a la marinera (con choco, gambas y almejas).....	20,20
Arroz a banda (con choco, gambas y pescado limpios).....	18,80
Paella de pescado y mariscos (con rape, choco, gambas, langostino y bogavante).....	27,00
Paella mixta especial (con choco, gambas y pollo).....	18,50
Fideuà ciega (con choco, gambas y pescado limpios).....	18,50

LOS PESCADOS de Canarias y de Galicia

Rodaballo al horno con champán, patatas y verduras.....	22,50
Dorada al horno con patatas y verduras.....	21,00
Langostinos a la plancha con ensalada.....	21,80
Langostinos con salsa cremosa de whisky y con arroz blanco.....	22,80

Los pescados a continuación se acompañan de patatas hervidas y pimientos del piquillo

Lomo de cherne a la plancha.....	20,80
Lomo de cherne a la marinera con almejas y gambas.....	21,80
Lomo de merluza a la plancha.....	21,50
Lomo de merluza en salsa de puerros.....	22,00
Rape a la marinera con almejas y gambas.....	22,80
Lenguado a la plancha.....	17,50
Lenguado a la meunière.....	18,50
Salmón a la plancha.....	17,50
Salmón a la pimienta verde.....	18,50
Caldereta de merluza con gambas, almejas y patatas.....	23,00

ESPECIALIDADES FACTURADAS AL PESO (precio por 100 g)

Lubina al horno con patatas y verduras.....	5,10
Lubina a la sal con espinacas a la crema y patatas hervidas.....	5,10
Sama al horno con patatas y verduras.....	4,50
Sama a la sal con espinacas a la crema y patatas hervidas.....	4,50
Vieja frita o a la espalda.....	4,80
Rascacio frito.....	4,80
Bogavante gallego a la plancha o hervido.....	11,50
Langosta del vivero a la plancha o hervida.....	12,00
Carabineros a la plancha.....	14,20

NUESTRAS CARNES

*Las carnes ** se acompañan de patatas fritas y verdura de temporada*

Solomillo a la plancha **.....	22,00
Solomillo a la pimienta verde **.....	23,00
Solomillo a la plancha con queso de cabra **.....	23,50
Chateaubriand ** (mín. 2 personas)..... precio por persona	23,30
Chuletón especial de buey del Norte **.....	28,00
Osso buco con spaghetti y lascas de parmesano.....	18,50
Cochinillo asado con papas arrugadas.....	22,00
Pechuga de pollo en salsa de setas silvestres con patatas fritas.....	12,50
Conejo a la cazadora con champiñones y chalotes, servido con patatas hervidas.....	19,00
Tiras de solomillo Stroganoff con champiñones, acompañado de arroz.....	20,00



MEERESFRÜCHTE

	Euro
“Gambas al ajillo”: Garnelen in siedendem Öl mit Knoblauch und Chilischoten.....	12,40
Sepia Tintenfisch in Streifen mit scharfer “Mojo”-Sauce	10,00
Frische Garnelen aus Huelva	24,50
“Pulpo a la gallega”: Gekochter Oktopus mit Olivenöl und Paprika beträufelt	14,40
“Calamares a la romana”: Ausgebackene Tintenfischringe	17,80
“Puntillas de calamar”: Frittierte Zwerg-Tintenfischchen	14,00
“Chipirones”: Gegrillte oder frittierte Tintenfischchen	14,60
Gegrillte Sardinen aus Galicien	11,00
Venusmuscheln (“almejas”) mit Knoblauch geschwenkt oder nach Seemannsart	18,60
Miesmuscheln nach mediterraner Art oder nach Seemannsart	12,60
Gefüllte Miesmuscheln	1,50
Preis pro Stück	
“Chanquetes”: Frittierte Glasgrundel mit Ei und Paprikaschoten	13,00

VORSPEISEN

Erstklassiger roher Schinken “Pata Negra” Sánchez Romero y Carvajal 5 Jotas	24,80
Artischockenherzen mit Foie gras und rohen Schinkenraspeln	14,00
Carpaccio aus Garnelen	11,00
Hausgemachte sepia Tintenfisch- und Krabbenkroketten	12,00
Hausgemachte Kroketten aus iberischem Schinken und Ei	11,50
“Papas arrugadas”: Runzlige Pellkartöffelchen mit scharfer «Mojo»-Sauce	6,30
“Pimientos de Padrón”: Frittierte kleine grüne Paprikaschoten, mit grobem Salz.....	7,40
Carpaccio aus Lachs mit Rauke und Dressing aus Zitrusfrüchten	15,40
Kalte andalusische Gazpacho-Suppe	6,40
Atlantische Fischsuppe	11,00
Bauernbrot mit Olivenöl und Tomaten belegt	3,20
“Pan con ajo”: Knuspriges Brötchen mit Knoblauchbrötchen	3,10

SALATE

Caesar Salat (Salat, Huhn, Croutons, Sardellen, Ei und den berühmten Dressing).....	11,30
Salat mit Raspeln von Foie gras mi-cuit , Rosinen u. Dressing aus süßem Moscatelwein	14,30
Salat mit Ziegenkäse, Äpfeln und Walnüssen an Balsamessigdressing	11,00
Salat “Senador” (Kopfsalat, Tomate, Zwiebel, Gurke, Mais, Karotte, Artischocken, Thunfisch u. Ei)	11,00
Geflügelsalat (Huhn, Kopfsalat, Apfel, Tomate, Maiskörner, Karotte, Kapern und Cocktailsauce)	11,00
Salat “Caprese” (Tomate, Mozzarella und Basilikum)	10,00
Tomatensalat mit Zwiebeln und grünem Olivenöl	7,50
Little Gem (Salatherzen) mit Thunfisch in Öl	10,50

ITALIENISCHE NUDELGERICHTE

Fettuccine Alfredo (mit der berühmten Rahmsauce, Hühnerfleisch und Parmesankäse).....	12,20
Fettuccine alla Carbonara (in Rahmsauce mit Bacon, gekochtem Schinken und Eigelb).....	11,60
Farfalle mit Lachs und Garnelen (Schmetterlinge in tomatisierter Rahmsauce mit Dill).....	12,50
Spaghetti Frutti di Mare (mit Meeresfrüchten)	12,70
Spaghetti alla Bolognese (mit Hackfleischsauce)	11,00

HAUSGEMACHTE PIZZAS

Alle Pizzas mit Tomate, Käse und Oregano

Pizza Capricciosa (mit Schinken und Champignons)	10,50
Pizza Pescatore (mit Thunfisch und Zwiebeln)	10,50
Pizza Vier Jahreszeiten (mit Schinken, Champignons, Artischocken, Krabben u. Oliven).....	11,60
Pizza Diavola (mit scharfer Salami)	11,00
Vegetarische Pizza (mit Gemüse der Saison)	11,00

“DAS BESTE DES HAUSES”: REISGERICHTE und PAELLA

(ab 2 Personen – Preis pro Person)

Saftige Reiskasserole mit Hummer aus Galicien	27,00
Saftige Reiskasserole mit roten Riesengarnelen	28,00
Saftige Reiskasserole mit Venusmuscheln und Tintenfischchen	22,00
Saftige Reiskasserole mit Waldpilzen und Garnelen	19,80
Reis- und Meeresfrüchte-Eintopf mit Sepia, Garnelen und Venusmuscheln	20,20
Reis “a Banda” mit Sepia, Garnelen und Fisch (ohne Schale und Gräten)	18,80
Paella mit Fisch u. Meeresfrüchten (Seeteufel, Sepia, Garnelen, Riesengarnele, Hummer)	27,00
Paella des Hauses mit Sepia, Garnelen und Huhn	18,50
“Fideuà”: Paella mit Fadennudeln anstelle von Reis zubereitet, mit Sepia, Garnelen und Fisch (ohne Schale und Gräten)	18,50

FISCHGERICHTE (Kanarische und Galicische Fische)

Steinbutt mit Champagner im Ofen gegart Kartoffeln und Gemüse	22,50
Goldbrasse (“dorada”) im Ofen gegart, mit Kartoffeln und Gemüse	21,00
Riesengarnelen vom Grill mit Salat	21,80
Riesengarnelen in sahniger Whiskysauce mit Reis.....	22,80

Folgende Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln und roten “Piquillos” Paprikaschoten serviert

Gegrillter Zackenbarschrücken (“cherne”).....	20,80
Zackenbarschrücken nach Seemannsart mit Venusmuscheln und Garnelen.....	21,80
Gegrillter Seehechtrücken	21,50
Seehechtrücken Seehechtücken	22,00
Seeteufel (“rape”) nach Seemannsart mit Venusmuscheln und Garnelen	22,80
Gegrillte Seezunge	17,50
Seezunge Müllerin	18,50
Gegrillter Lachs	17,50
Lachs in grüner Pfeffersauce	18,50
Seehechkasserolle mit Garnelen, Venusmuscheln und Kartoffeln	23,00

SPEZIALITÄTEN (nach Gewicht berechnet, Preis pro 100 g)

Wolfsbarsch im Ofen gegart, dazu Kartoffeln un Gemüse.....	5,10
Wolfsbarsch im Salzmantel mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	5,10
Zahnbrasse (“sama”) im Ofen gegart, dazu Kartoffeln und Gemüse.....	4,50
Zahnbrasse im Salzmantel mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	4,50
Papageifisch (“vieja”) fritiert oder gebraten, mit Knoblauch u. einem Schuss Essig.....	4,80
Fritierter Drachenkopf (“rascacio”)	4,80
Frischer Hummer aus Galicien vom Grill oder gekocht	11,50
Frische Languste vom Grill oder gekocht	12,00
Rote Riesengarnelen vom Grill	14,20

FLEISCHGERICHTE

*Zu diesen Fleischgerichten ** servieren wir mit Pommes frites und Gemüse der Saison*

Gegrilltes Filetsteak **	22,00
Filetsteak in grüner Pfeffersauce **	23,00
Filetsteak mit Ziegenkäse **	23,50
Chateaubriand ** (ab 2 Personen)	Preis pro Person 23,30
Rinderkotelett vom Grill “Spezial des Hauses“ **	28,00
Ossobuco und Spaghetti mit Parmesanraspeln	18,50
Gebratenes Spanferkel mit Pellkartöfelchen	22,00
Hühnerbrust in Waldpilzsauce mit Pommes frites	12,50
Kaninchen nach Jägerart mit Champignons und Schalotten, garniert mit Salzkartoffeln.....	19,00
Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Champignons, garniert mit Reis	20,00



English

SEAFOOD

	Euro
“Gambas al ajillo” : Sizzling spicy garlic prawns	12.40
Strips of cuttlefish with spicy “mojo” sauce	10.00
Fresh prawns from Huelva	24.50
“Pulpo a la gallega” : Boiled octopus sprinkled with olive oil and paprika	14.40
“Calamares a la romana” : Deep-fried squid rings	17.80
“Puntillas de calamar” : Deep-fried pygmy squids	14.00
“Chipirones” : Baby squids, grilled or fried	14.60
Grilled Galician sardines	11.00
Clams (“almejas”) sautéed with garlic or in white wine à la marinière	18.60
Mussels , Mediterranean style or in white wine à la marinière	12.00
Stuffed mussels	Price per piece 1.50
“Chanquetes” : Deep-fried transparent gobies with egg and sweet pepper	13.00

STARTERS

First-choice cured ham “Pata Negra” Sánchez Romero y Carvajal 5 Jotas	24.80
Artichoke hearts with foie gras and cured ham shavings	14.00
Carpaccio of prawns	11.00
Home-made cuttlefish & prawn croquettes	12.00
Home-made croquettes of Iberian ham and eggs	11.50
“Papas arrugadas” : Wrinkled small unskinned potatoes with spicy “mojo” sauce	6.30
“Pimientos de Padrón” : Deep-fried small green capsicums, with coarse salt	7.40
Carpaccio of salmon with rocket salad and citrus fruit dressing	15.40
Cold Andalusian gazpacho soup	6.40
Atlantic fishermen’s soup	11.00
Farmer’s loaf topped with tomato and virgin olive oil	3.20
“Pan con ajo” : Crisp garlic bread roll	3.10

SALADS

Caesar’s salad (lettuce, chicken, croutons, anchovies, egg and the famous dressing)	11.30
Salad with shavings of foie gras mi-cuit , raisins and dressing of sweet Muscatel wine	14.30
Salad with goat’s milk cheese, apple and walnuts , balsamic vinegar dressing	11.00
Salad “Senador” (lettuce, tomato, onion, cucumber, sweet corn, carrot, artichokes, tuna and egg)	11.00
Chicken salad (chicken, lettuce, apple, tomato, sweet corn, carrot, capers and cocktail sauce)	11.00
Salad “Caprese” (tomato, mozzarella and basil)	10.00
Tomato & onion salad with green olive oil	7.50
Little gem salad with tuna in oil	10.50

ITALIAN PASTA

Fettuccine Alfredo with the famous cream sauce, chicken and grated Parmesan cheese	12.20
Fettuccine alla Carbonara (in cream sauce with bacon, cooked ham and egg yolk)	11.60
Farfalle with salmon & prawns (bow-ties in cream sauce with dill and a hint of tomato)	12.50
Spaghetti Frutti di Mare (with seafood)	12.70
Spaghetti alla Bolognese (with meat sauce)	11.00

HOME-MADE PIZZAS

All pizzas with tomato, cheese and oregano

Pizza Capricciosa (with ham and mushrooms)	10.50
Pizza Pescatore (with tuna and onions)	10.50
Pizza Four Seasons (with ham, mushrooms, artichokes, shrimps and olives)	11.60
Pizza Diavola (with spicy salami)	11.00
Vegetarian Pizza (with season’s vegetables)	11.00

"THE BEST OF THE HOUSE": RICE COURSES and PAELLA

(min. 2 persons - price per person)

Juicy rice casserole with Galician lobster	27.00
Juicy rice & scarlet shrimp casserole	28.00
Juicy rice casserole with clams and baby squids	22.00
Juicy rice casserole with wild mushrooms and prawns	19.80
Brothy rice & seafood pot (with cuttlefish, prawns and clams)	20.20
Rice "a banda" with cuttlefish, peeled prawns and boned fish	18.80
Paella with fish & seafood (monkfish, cuttlefish, prawns, king prawn and lobster)	27.00
Paella of the house with cuttlefish, prawns and chicken	18.50
"Fideuà": Paella prepared with vermicelli noodles instead of rice, garnished with cuttlefish, peeled prawns and boned fish	18.50

FISH (Canarian and Galician)

Oven-baked turbot with champagne, potatoes and vegetables	22.50
Oven-baked gilthead bream ("dorada") with potatoes and vegetables	21.00
Grilled king-size prawns with salad	21.80
King-size prawns in creamy whisky sauce with rice	22.80

The following fish courses are served with boiled potatoes and red piquillos peppers

Grilled supreme of stone-bass	20.80
Supreme of stone-bass à la marinière with clams and prawns	21.80
Grilled supreme of hake	21.50
Supreme of hake in leek sauce	22.00
Monkfish à la marinière with clams and prawns	22.80
Grilled sole	17.50
Sole à la meunière	18.50
Grilled salmon	17.50
Salmon in green pepper sauce	18.50
Hake casserole with prawns, clams and potatoes	23.00

SPECIALITIES (charged by weight, price per 100 g)

Oven-baked sea bass ("lubina") with potatoes and vegetables	5.10
Sea bass in a salt coat with cream spinach and boiled potatoes	5.10
Oven-baked dentex bream ("sama") with potatoes and vegetables	4.50
Dentex bream in a salt coat with cream spinach and boiled potatoes	4.50
Parrot fish ("vieja") fried or grilled with garlic and a dash of vinegar	4.80
Fried scorpion fish ("rascacio")	4.80
Fresh Galician lobster, grilled or boiled	11.50
Fresh spiny lobster, grilled or boiled	12.00
Grilled scarlet shrimps	14.20

MEAT COURSES

*Meat courses ** are served with chips and season's vegetables*

Grilled fillet steak **	22.00
Fillet steak in green pepper sauce **	23.00
Fillet steak with goat cheese **	23.50
Chateaubriand ** (min. 2 persons)	price per person 23.30
Grilled rib steak of beef "Special of the house"***	28.00
Osso buco and spaghetti with Parmesan shavings	18.50
Roast sucking pig with small unskinned potatoes	22.00
Chicken breast in wild mushroom sauce with chips	12.50
Rabbit stew hunter's style with mushrooms and shallots, garnished with boiled potatoes	19.00
Strips of fillet of beef Stroganoff with mushrooms, garnished with rice	20.00



Svenska

SKALDJUR

	Euro
“Gambas al ajillo”: Råkor i rykande het olja med vitlök och spansk peppar	12,40
Sepiabläckfisk med pikant “mojo”-sås	10,00
Färskas råkor från Huelva	24,50
“Pulpo a la gallega”: Kokt åttaarmad bläckfisk anrättad med paprikaolja	14,40
“Calamares a la romana”: Frityrstekta bläckfiskringar	17,80
“Puntillas de calamar”: Friterade pygmébläckfiskar	14,00
“Chipirones”: Grillade eller friterade små bläckfiskar	14,60
Grillade sardiner från Galicien	11,00
Venusmusslor (“almejas”), vitlökssauterade eller vinkokta på sjömansvis	18,60
Blåmusslor på mediterranskt vis eller vinkokta på sjömansvis	12,00
Fyllda blåmusslor	Pris per styck 1,50
“Chanquetes”: Friterade klarbult med ägg och paprika	13,00

FÖRRÄTTER

Förstklassig lufttorkad skinka “Pata Negra” Sánchez Romero y Carvajal 5 Jotas	24,80
Kronärtskockshjärtan med foie gras och spån av lufttorkad skinka	14,00
Carpaccio av råkor	11,00
Hemlagade kroketter på bläckfisk och råkor	12,00
Hemlagade kroketter på iberisk skinka och ägg	11,50
“Papas arrugadas”: Skrynkliga små skalpotatis med pikant ”mojo”-sås	6,30
“Pimientos de Padrón”: Friterade små gröna pepparfrukter, med grovt salt	7,40
Carpaccio av lax med rucolasallat och dressing på citrusfrukt	15,40
“Gazpacho”: Kallpressad andalusisk soppa	6,40
Atlantisk fisksoppa	11,00
Bondbröd toppat med tomat och olivolja	3,20
“Pan con ajo”: Frasigt vitlöksbröd	3,10

SALLADER

Caesar’s sallad (sallat, kyckling, krutonger, sardeller, ägg och Caesar’s dressing)	11,30
Sallad med spån av foie gras mi-cuit, russin och dressing på sött moscatelvin	14,30
Sallad med getost, äpple och valnötter, balsamicodressing	11,00
Sallad “Senador” (grönsallat, tomat, lök, gurka, majsborn, morötter, kornärtskockor, tonfisk och ägg).....	11,00
Kycklingsallad (kyckling, grönsallat, äpple, tomat, majsborn, morötter, kapris och cocktailsås).....	11,00
Sallad “Caprese” (tomat, mozzarellaost och basilika)	10,00
Tomatsallad med lök och grön olivolja	7,50
Little gem (hjärtsallat) med tonfisk i olja	10,50

ITALIENSKA PASTARÄTTER

Fettuccine Alfredo (bandpasta med Alfredos berömda gräddsås, kyckling, parmesanost)	12,20
Fettuccine alla Carbonara (bandpasta i gräddsås med bacon, kokt skinka och äggula)	11,60
Farfalle med lax och råkor (fjärilar i tomaterad gräddsås med dill)	12,50
Spaghetti Frutti di Mare (med skaldjur)	12,70
Spaghetti alla Bolognese (med köttfärsås)	11,00

HEMLAGADE PIZZOR

Alla pizzor med tomat, ost och oregano

Pizza Capricciosa (med skinka och champinjoner)	10,50
Pizza Pescatore (med tonfisk och lök)	10,50
Pizza Fyra Årstider (med skinka, champinjoner, kronärtskockor, råkor och oliver).....	11,60
Pizza Diavola (med pikant salami)	11,00
Vegetarisk Pizza (med årstidens grönsaker)	11,00

"HUSETS BÄSTA": RISRÄTTER och PAELLA

(min. 2 personer - pris per person)

Krämig och saftig risrätt med hummer från Galicien	27,00
Krämig och saftig risrätt med röda jätteräkor	28,00
Krämig och saftig risrätt med venusmusslor och små bläckfiskar	22,00
Krämig och saftig risrätt med skogssvamp och räkor	19,80
Saftig ris- och skaldjursgryta med sepiabläckfisk, räkor och venusmusslor	20,20
Ris "a banda" med sepiabläckfisk, skalade räkor och benfri fisk	18,80
Paella med fisk och skaldjur (marulk, sepiabläckfisk, räkor, havskräfta och hummer).....	27,00
Husets paella med sepiabläckfisk, räkor och kyckling	18,50
"Fideuà": Paella som tillagas med vermiceller i stället för ris, med sepiabläckfisk, skalade räkor och benfri fisk	18,50

FISKRÄTTER (kanarisk och galicisk fisk)

Ugnsstekt piggvar med champagne, potatis och grönsaker	22,50
Ugnsstekt "Dorada" (guldbraxen) med potatis och grönsaker	21,00
Grillade jätteräkor med sallad	21,80
Jätteräkor i whisky-gräddsås med ris	22,80

Följande fiskrätter serveras med kokt potatis och röda "piquillos" paprikor

Grillad filé av "cherne" (stor havsabborre)	20,80
Filé av "cherne" i vitvinssås på sjömansvis med venusmusslor och räkor	21,80
Grillad kummelfilé ("merluza").....	21,50
Kummelfilé i purjolöksås	22,00
Marulk ("rape") i vitvinssås på sjömansvis med venusmusslor och räkor	22,80
Grillad sjötunga	17,50
Sjötunga à la meunière	18,50
Grillad lax	17,50
Lax i grönpepparsås	18,50
Kummelgryta med räkor, venusmusslor och potatis	23,00

SPECIALITETER (enligt vikt, pris per 100 g)

Ugnsstekt "Lubina" (förstkl. havsabborre) med potatis och grönsaker.....	5,10
Saltinbakad "Lubina" med gräddstuvad spenat och kokt potatis.....	5,10
Ugnsstekt "Sama" (tandbraxen) med potatis och grönsaker	4,50
Saltinbakad "Sama" med gräddstuvad spenat och kokt potatis.....	4,50
"Vieja" (papegojfisk), friterad eller stekt med vitlök och en droppe vinäger	4,80
Friterad "rascacio" (drakhuvudfisk)	4,80
Färsk hummer från Galicien, grillad eller kokt	11,50
Färsk langust, grillad eller kokt	12,00
Grillade röda jätteräkor	14,20

KÖTTRÄTTER

*Köttträtter ** serveras med pommes frites och årstidens grönsaker*

Grillad oxfilé **	22,00
Oxfilé i grönpepparsås **	23,00
Grillad oxfilé med getost **	23,50
Chateaubriand ** (min. 2 pers.)	pris per person 23,30
Clubstek "Husets special" **	28,00
Osso buco och spaghetti med parmesanspån	18,50
Ugnsstekt spädgris med små skalpotatis	22,00
Kycklingbröstfilé i skogssvampsås med pommes frites	12,50
Spansk kanningryta med champinjoner och schalottenlök, serveras med kokt potatis	19,00
Biff Stroganoff av oxfilé med champinjoner, ris som tillbehör	20,00



Français

FRUITS DE MER

	Euro
“Gambas al ajillo”: Crevettes frites avec ail et piment rouge, servies grésillantes	12,40
Lanières de seiche et sauce “mojo” épicée	10,00
Crevettes fraîches de Huelva	24,50
“Pulpo a la gallega”: Poulpe poché à la galicienne, avec huile d'olive et paprika	14,40
“Calamares a la romana”: Anneaux de calmar frites	17,80
Calmars nains frites	14,00
Chipirons -petits calmars-, grillés ou frites	14,60
Sardines de Galice grillées	11,00
Palourdes sautées à l'ail ou à la marinière	18,60
Moules à la façon méditerranéenne ou à la marinière	12,60
Moules farcies	1,50
“Chanquetes”: Nonnats frites servis avec œuf et poivron	13,00

LES ENTRÉES

Jambon cru spécial “Pata Negra” Sánchez Romero y Carvajal 5 Jotas	24,80
Cœurs d'artichauts, foie gras et copeaux de jambon cru	14,00
Carpaccio de crevettes	11,00
Croquettes maison de seiche et crevettes	12,00
Croquettes maison de jambon ibérique et œufs	11,50
“Papas arrugadas”: Petites pommes de terre en robe ridée, sauce «mojo» épicée...	6,30
“Pimientos de Padrón”: Petits poivrons verts frites saupoudrés de gros sel	7,40
Carpaccio de saumon, roquette et vinaigrette d'agrumes	15,40
Gaspacho andalou froid	6,40
Soupe de poisson des pêcheurs de l'Atlantique	11,00
Pain paysan imbibé d'huile d'olive vierge, garni de tomate	3,20
“Pan con ajo”: Petit pain croustillant fourré de beurre à l'ail	3,10

LES SALADES

Salade “César” (laitue, poulet, croûtons, anchois, œuf dur et assaisonnement César)	11,30
Salade garnie de copeaux de foie gras mi-cuit, raisins secs et vinaigrette de muscat	14,30
Salade au fromage de chèvre, pomme fruit et noix au vinaigre balsamique de Modène	11,00
Salade “Senador” (laitue, tomate, oignon, concombre, maïs, carotte, artichauts, thon et œuf dur)	11,00
Salade de volaille (poulet, laitue, pomme fruit, tomate, grains de maïs, carotte, câpres et sauce cocktail)	11,00
Salade “Caprese” (tomate, mozzarella et basilic)	10,00
Salade de tomates à l'oignon assaisonnée à l'huile d'olive verte	7,50
Salade sucrine et thon à l'huile	10,50

LES PÂTES ITALIENNES

Fettuccine Alfredo (avec la fameuse sauce à la crème, poulet et parmesan râpé)	12,20
Fettuccine alla Carbonara (sauce à la crème avec bacon, jambon cuit et jaune d'œuf)	11,60
Farfalle au saumon et crevettes (papillons à la crème tomatée et aneth)	12,50
Spaghetti Frutti di Mare (aux fruits de mer)	12,70
Spaghetti alla Bolognese (sauce de tomate et viande hachée)	11,00

LES PIZZAS MAISON

Toutes les pizzas avec tomate, fromage et origan

Pizza Capricciosa (garnie de jambon et champignons)	10,50
Pizza Pescatore (garnie de thon et oignons)	10,50
Pizza des Quatre Saisons (garnie de jambon, champignons, artichauts, crevettes et olives)	11,60
Pizza Diavola (garnie de salami épicé)	11,00
Pizza Végétarienne (garnie de légumes de saison)	11,00

“LE MEILLEUR DE LA MAISON” : RIZ et PAELLAS

(min. 2 personnes – prix par personne)

Casserole de riz onctueux et homard de Galice.....	27,00
Casserole de riz onctueux et gambons écarlates	28,00
Casserole de riz onctueux, palourdes et chipirons	22,00
Casserole de riz onctueux, champignons des bois et crevettes	19,80
Potée juteuse de riz et fruits de mer (seiche, crevettes et palourdes)	20,20
Riz “a banda” garni de seiche, crevettes décortiquées et poisson sans arêtes	18,80
Paella au poisson et aux fruits de mer (lotte, seiche, crevettes, gamba et homard).....	27,00
Paella mixte de la maison garnie de seiche, crevettes et poulet	18,50
“Fideuà”: Paella aux vermicelles en lieu de riz, garnie de seiche, crevettes décortiquées et poisson sans arêtes	18,50

LES POISSONS (des Canaries et de Galice)

Turbot cuit au four avec champagne, pommes de terre et légumes	22,50
Daurade au four, pommes de terre et légumes	21,00
Grandes gambas grillées, salade	21,80
Grandes gambas en sauce onctueuse au whisky, garnies de riz	22,80

Les poissons ci-dessous sont garnis de pommes à l'anglaise et de poivrons piquillos

Pavé de cernier à la plancha	20,80
Pavé de cernier à la marinière avec palourdes et crevettes	21,80
Dos de merlu à la plancha	21,50
Dos de merlu en sauce au poireau	22,00
Lotte à la marinière avec palourdes et crevettes	22,80
Sole à la plancha	17,50
Sole à la meunière	18,50
Saumon à la plancha	17,50
Saumon au poivre vert	18,50
Caserole de merlu, crevettes, palourdes et pommes de terre	23,00

SPÉCIALITÉS (facturées au poids, prix pour 100 g)

Bar cuit au four avec pommes de terre et légumes	5,10
Bar en croûte de sel garni d'épinards à la crème et pommes à l'anglaise	5,10
Denté rose cuit au four avec pommes de terre et légumes	4,50
Denté rose en croûte de sel, garni d'épinards à la crème et pommes à l'anglaise	4,50
Perroquet frit ou grillé ouvert à plat avec ail frit et un jet de vinaigre	4,80
Rascasse frite	4,80
Homard de Galice grillé ou au court-bouillon	11,50
Langouste du vivier grillée ou au court-bouillon	12,00
Gambons écarlates grillés	14,20

LES VIANDES

*Les viandes ** sont garnies de pommes frites et de légume de saison*

Pavé de filet de bœuf grillé **	22,00
Pavé de filet de bœuf au poivre vert **	23,00
Pavé de filet de bœuf grillé au fromage de chèvre **	23,50
Chateaubriand ** (min. 2 personnes) <i>prix par personne</i>	23,30
Côte de bœuf grillée “Spéciale maison” **	28,00
Osso buco, spaghetti et copeaux de parmesan	18,50
Cochon de lait rôti, petites pommes de terre en robe des champs	22,00
Blanc de poulet en sauce aux champignons des bois, pommes frites	12,50
Lapin sauté chasseur aux champignons et échalotes, garni de pommes à l'anglaise.....	19,00
Emincé de filet de bœuf Stroganoff aux champignons, garni de riz	20,00