

**PAELLAS (REIS D.O. PEGO OLIVA)**  
**PAELLAS E FIDEUAS (RISO D.O. PEGO OLIVA)**

Paella nach Seemannsart <b>Paella alla marinara</b>	22,90€
Paella nach Seemannsart ohne Muschelschalen <b>Paella alla marinara sgusciata</b>	22,90€
Paella nach Seemannsart ohne Muschelschalen mit Tintenfisch-Tinte <b>Paella alla marinara sgusciata con nero di seppia</b>	23,10€
Paella mit Fish, Fleisch und Miesmuscheln <b>Paella con pesce, carne e cozze</b>	23,90€
Paella mit Hummer (mit Muschel) <b>Paella con astice</b>	42,90€
Nudelpaella mit Garnelen und Tintenfische (*+) <b>Paella di vermicelli con gamberi e seppie</b>	22,90€
Paella vom iberischen Schwein aus dem Holzofen mit Blutwurst, Chorizo-Wurst und Pilzen <b>Paella di maiale iberico cotto a legna con salsiccia di riso, chorizo e funghi</b>	22,90€
Paella mit Hähnchen, Schweinekotelett, dicken Bohnen und Erbsen <b>Paella con pollo, costoletta di maiale, fave e piselli</b>	20,70€
Vegetarische Paella <b>Paella vegetariana</b>	19,50€

**MEERESFRÜCHTE**  
**FRUTTI DI MARE**

Gegrillte Scampi oder aus dem Ofen mit Zitronen (400 gr) <b>Scampi alla griglia o al forno al limone (400 gr)</b>	49,50€
Gegrillte Langustinen (300 gr) <b>Gamberi alla griglia (300 gr)</b>	48,00€
Kantabrischen Hummer (600 gr) <b>Aragosta di Cantabrico (600 gr)</b>	54,90€
Galizische Austern (6 einheiten) <b>Ostriche galiziane (6 unità)</b>	36,00€

**FISCH**  
**PESCE**

Goldbrasse aus dem Ofen oder auf San Sebastianer Art (mit Knoblauch und Chili) <b>Orata al forno o grigliata alla Donostiarra (aglio, olio e peperoncino)</b>	24,60€
Thunfisch-Tataki In Sesam paniertes mit Jasminreis, Chalaquita und Teriyaki-Sauce <b>Tataki di tonno impanato al sesamo, con riso gelsomino, chalaquita e salsa teriyaki</b>	24,50€
Steeteufel von Grill mit Kartoffelcreme, Spinat, und Rucola Pesto (* #) <b>Coda di rospo alla griglia con cremoso di patate, spinaci e pesto di rucola</b>	28,90€
Geschmortes Seehechfilet mit Venusmuscheln und Garnelen (* ) <b>Filetto di nasello brasato con vongole e gamberetti</b>	28,90€
Gegrillter Lachs mit "Pico de Gallo" und Quinoa <b>Salmone alla griglia con "pico de gallo" e quinoa</b>	18,90€
Wolfsbarsch (1 kg – Minimum 2 Personen) <b>Branzino selvaggio (1 kg – minimo 2 persone)</b>	88,00€
Gegrillter Stockfisch auf gerösteten Gemüse (* ) <b>Baccalà salato alla griglia con verdure al forno</b>	24,90€
Überbackener Stockfisch mit Knoblauchmayonnaise <b>Baccalà salato gratinato con maionese all'aglio</b>	25,90€

**FLEISCH**  
**CARNE**

Lammschulter in Backofen gebraten (Kochzeit: 8 Stunden bei niedriger Temperatur) (* ) <b>Spalla d'agnello al forno (cottura 8 ore a bassa temperatura)</b>	24,90€
Entrecote von Kalb in Parmesansauce (* #) <b>Costata di vitello con salsa di parmigiano</b>	22,40€
Kalbsfilet in Portweinsauce (* ) <b>Filetto con salsa di Porto</b>	33,60€
Kurze Rippchen Schwarzbier-Art (* ) <b>Costolette alla birra nera</b>	22,10€

\* Nicht für Zöliakie Kranke/ Non celiaci

+ Nicht für Nuss-Allergiker/Non allergici alla frutta secca

# Nicht für Lactose-Intoleranz/Non intolleranti al lattosio

Bedienung und MsSt. inbegriffen / Servizio e IVA incluso