

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

### *Entrantes*



**Iberico Schinken 28,75 €**

*Jamón ibérico 100% bellota*

**Spanische Käseplatte 18,90 €**

*Tabla de quesos artesanos nacionales*

**Entenleberpastete 25,50 €  
mit Balsamico Creme,  
karamellisierten Zwiebeln  
und knusprigem Brot**

*Virutas de foie de pato con crema balsámica, cebolla caramelizada y hojas de pan crujiente*

**Anchovis (Sardellen) 23,00 €  
mit knusprigem Tomatenbrot**

*Anchoas de Santoña con tomate rallado y tostas de pan*

**Spanische Tortilla 11,95 €  
(Kartoffelomelett)**

*Tortilla Española cuajada al momento*

**Gebratener 9,95 €  
Bauchspeck vom Iberico  
Schwein**

*Torreznos ibéricos con sal Maldon*

**Hausgemachte 11,50 €  
Kroketten mit Iberico  
Schinken und Käse**

*Croquetas de jamón y dos quesos*

**Kroketten mit 18,00 €  
Carabineros (Rote  
Riesengarnele) und  
Kimchi-Mayonnaise**

*Croquetas de carabineros y mayonesa kimchi*

**Kartoffelpüree mit 9,95 €  
Paprikagewürz, Choricitos  
(Paprikawurst) und Torreznos  
(gebratener Schweinespeck)**

*Patatas revolconas con sus choricitos y torreznillos*

**Tintenfischringe 21,50 €  
auf andalusische Art mit zwei  
Arten von Alioli**

*Calamar de potera a la andaluza con dos aliolis*

**Gebratener Oktopus 25,50 €  
mit Süßkartoffelpüree**

*Pulpo asado con puré de boniato*

**Kabeljau Pastette 16,00 €  
mit Tramezzini Brot**

*Brandada de bacalao con pan Tramezzini*

**Kleine gebratene 21,25 €  
Tintenfische mit Paprika  
und Eiern**

*Puntillas con huevos de corral y juliana de pimientos fritos*



**Küche durchgängig geöffnet von 12:00h a 23:30h / MWST inkl.**

*Cocina abierta ininterrumpidamente de 12:00h a 23:30h / IVA INCLUIDO*



# SALATE UND VEGETARISCHE GERICHTE

## Ensaladas y verduras



**Kartoffelsalat mit  
Mayonnaise und Bonito (Weisser  
Thunfisch)** **9,50 €**

*Ensaladilla de bonito del norte*

**“Kat” Salat mit Chicorée,  
Avocado, Kichererbsen und  
Cashewkernen** **15,50 €**

*Ensalada “Kat” de endivias y aguacate con  
Croutons de garbanzos y anacardos*

**Tomatensalat mit Zwiebeln,  
Thunfisch und einem Dressing aus  
Fruchtessig und Olivenöl** **19,95 €**

*Ensalada de tomates variados con cebolla  
morada, ventresca de atún, aliño de  
vinagre afrutado y AOV*

**Caesar Salad mit  
Römersalat, knusprigem Hähnchen  
und Parmesankäse** **14,95 €**

*Ensalada César con lechuga romana,  
tiras de pollo crujiente y queso parmesano*

**Zucchini Spaghetti mit  
“Blutwurst” aus Auberginen** **14,50 €**

*Espaguetis de calabacín con falsa  
morcilla de berenjena*

**Artischocken mit  
Idiazabal Käse** **23,50 €**

*Corazones de alcachofas naturales de  
Navarra con queso Idiazábal*

**Grüner Spargel  
paniert mit Ali-Oli-Sauce** **15,50 €**

*Espárragos trigueros empanados  
con alioli de cebollino*

**Sechs Gemüsearten  
(nach Saison) gebraten mit einer  
Emulsion aus Cashewkernen** **18,50 €**

*Salteado de seis verduras de temporada  
con emulsión de anacardos*

**Zucchini-Blüte und Garnelen  
in Tempura mit japanischer Mayonnaise** **18,50 €**

*Flor de calabacín y langostinos  
en tempura de mayonesa japo-*

# AUS DEM SUPPENTOPF

## Platos de cuchara



**Kastellanische** **10,50 €**

**Knoblauchsuppe mit  
Schinken, Chorizo, Ei,  
Brot, Paprikagewürz und  
Knoblauch aus Chinchón**

*Sopa castellana: Jamón ibérico,  
chorizo ahumado, huevo, pan de  
leña, pimentón de la Vera y ajo de  
Chinchón*

**Salmorejo Cordobés** **11,50 €**

**– andalusische kalte  
Crème mit Schinken und  
hartgekochtem Ei**

*Salmorejo cordobés con jamón  
ibérico, huevo cocido y perlas de  
aceite de oliva virgen extra*

**Suppe mit Fisch** **17,95 €**  
**und Meeresfrüchten**

*Sopa de pescado y marisco*

**Cocido Madrileño,** **23,00 €**

**Eintopf aus Madrid mit Kiche-  
rerbsen und verschiedenen  
Fleisch- und Wurstspezialitä-  
ten (nur mittags)**

*Cocido Madrileño de la casa  
en puchero de barro (Solo en  
almuerzos)*



**Brot, Oliven und aperitivo**  
**2,20 € / pro Person**

**Wenn Sie es nicht wünschen, teilen  
Sie es bitte Ihrem Kellner mit**

*Pan, aceitunas y aperitivo.  
Si no lo desea, comuníquesele  
a su camarero.*



# UNSERE FLEISCHGERICHTE

## Carnes



**Geschmortes Spanferkel 27,95 €**

*Cochinillo lechón asado a baja temperatura*

**Traditionell geschmorte Keule vom Milchlamm 35,95 €**

*Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional*

**Gegrillte Koteletts vom Milchlamm 22,00 €**

*Chuletitas de cordero lechal a la plancha*

**Rinderfilet, 45 tage gereift - 350 gr 24,00 €**

*Lomo bajo de vacuno mayor 350 gramos con 45 días de maduración*

**Rinderkotelett 900 gr mit 45 Tagen Reifezeit 62,00 €**

*Chuletón de vacuno mayor 900 gr con 45 días de maduración*

**Rinderlendenbraten mit foie und Port sauce 30,00 €**

*Solomillo de vaca mayor al foie con salsa de Oporto*

**Iberische Schweinefleischbällchen in der selbst gemachten Barbecue Soße 24,00 €**

*Albóndigas de secreto ibérico en salsa barbacoa casera*

**Geschmorter Ochsenschwanz 21,95 €**

*Rabo de ternera guisado al estilo tradicional*

**Hamburger des Hauses 300 gr mit Brie und Bacon 17,95 €**

*Hamburguesa casera de vacuno 300 gr con queso Brie y bacon*

**Kutteln "Madrider Art" 18,50 €**

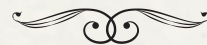
*Callos de ternera a la madrileña con pata y morro*

**Gegrillte Schweinefüsse 23,95 €**  
gefüllt mit Kalbsschwanz, cremigem Kartoffelpüree und Bratensaft

*Manitas de cerdo rellenas de rabo de ternera a la plancha con cremoso de patatas y su jugo reducido*

# FISCH UND MEERESFRÜCHTE

## Pescados y mariscos



**Seeteufel-Frikadellen nach Seemansart 24,95 €**

*Albóndigas de rape en salsa marinera con langostinos*

**Kabeljaufilet aus dem Ofen, gratiniert mit Alioli und Paprikagemüse 25,95 €**

*Lomo de bacalao al horno con alioli gratinado y pimientos del piquillo salteados*

**Seehechtfilets gebraten mit Ratatouille und Kartoffeln 25,95 €**

*Lomitos de merluza a la romana con pisto casero y patatas primor*

**Kleine gegrillte Tintenfische aus Huelva mit Pfefferschoten 24,95 €**

*Chipirones de Huelva a la plancha con patitas fritas y piparras*

**Muscheln (in der Pfanne gemacht) mit "Manzanilla" (trockene Weißwein) aus Sanlúcar 28,00 €**

*Almejas a la sartén con manzanilla de Sanlúcar*

**Zamburiñas (Muschelsorte Chlamys varia) mit "Pico de Gallo" Sauce. (Tomate, Zwiebel und Chili Jalapeño mit frischen Koriander, Limettensaft und Salz gewürzt und süß, sauer knusprige Sauce) 22,50 €**

*Zamburiñas al horno con pico de gallo*



# NUDEL - UND REISGERICHTE

## Arroces y pastas



Alle Reisgerichte für mind. 2 Personen und Zubereitungszeit von mind. 25 min

*Todos los arroces se elaborarán para un mínimo de 2 personas y necesitan al menos 25 min*

**Cannelloni Größe XXL 23,50 €**  
mit Ochenschwanz, Rindfleisch und Käsesoße

*Canelón XXL relleno de rabo, carrillada y morcillo de ternera con reducción de su jugo y salsa de queso*

**Nudeln mit Bolognese Soße 15,50 €**  
Parmesankäse und Parmesankäse

*Tallarines a la boloñesa con queso parmesano*

**Paella mit Hähnchen und Gemüse 18,95 €**

*(Preis pro Person. Für mind. 2 Personen)  
Paella de pollo, verduras y garrotones  
(Mínimo para dos personas.  
Precio por persona)*

**Paella mit Frischen 26,25 €**  
Fisch u Meeresfrüchten (Preis pro Person. Für mind. 2 Personen)

*Paella de pescado y marisco  
(Mínimo para dos personas.  
Precio por persona)*

**Vegetarische Paella 17,50 €**

*(Preis pro Person. Für mind. 2 Personen)  
Paella de la huerta (Mínimo para dos personas. Precio por persona)*

**Fideuá mit kleinen gegrillten Tintenfischen 21,50 €**  
(Preis pro Person. Für mind. 2 Personen)

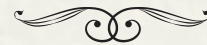
*Fideuá con chipirones a la plancha y las patitas fritas (Mínimo para dos personas. Precio por persona)*

**“Arroz negro” 21,90 €**  
(mit Tintenfischtinte gefärbter Reis) mit Calamares und Krabben (Preis pro Person. Für mind. 2 Personen)

*Arroz negro con gambas y calamares  
(Mínimo para dos personas. Precio por persona)*

# DESSERTS

## Postres



**Windbeutel gefüllt mit Sahne und Schokosoße 5,00 €**

*Profiteroles de nata con salsa de chocolate*

**Mango-Suppe mit roten Früchten und Knallbrause 7,50 €**

*Sopa de mango con frutos rojos y petazetas*

**Blätterteig mit Sahne und Vanillecreme gefüllt 7,50 €**

*Mille-Feuille de crema y nata*

**Torrija (gebratene MilchBrot) mit Haselnuss-Eis 6,50 €**

*Torrija de leche con helado de avellanas*

**Käsetorte mit Himbeeren 6,50 €**

*Nuestra tarta de queso con frambuesa*

**Apfeltorte “Galayos” mit Vanillesoße 6,50 €**

*Tarta de manzana con crema de vainilla*

**“Explosion” von Schokolade mit Mandelkrokant 6,90 €**

*Explosión de chocolate con crocante de almendra*

**Auswahl an Eis 2,75 €**

*(Preis pro Kugel)  
Selección de helados (precio por bola)*

**Zitronensorbet mit Sekt 5,50 €**

*Sorbete de limón al cava*

**Apfelsorbet mit Cidre 5,50 €**

*Sorbete de manzana a la sidra*

