

RINCÓN ESPAÑOL

	precio	
Tabla de jamón ibérico	16,9 €	●
Espeto de sardinas 6 unidades mínimo	1,50 €/unidad	●
Tabla de quesos variados	13,5 €	●

PAN

Pan de cristal con tomate	4,5 €	●
Pan con alioli	3 €	● ● ● ●

ENTRANTES FRIOS

Salmorejo Cordobés	6,9 €	●
Gazpacho andaluz con su guarnición	6,3 €	
Carpaccio de atún rojo	10 €	
Melón con jamón ibérico	9 €	

ENTRANTES CALIENTES

Gambas al ajillo	10,2 €	●
Verduras en tempura	9 €	
Patatas bravas naturales	6,2 €	
Surtido de croquetas	8,7 €	●
Mejillones al vino blanco	9,5 €	●

ENSALADAS

Ensalada de cabra a la vinagreta de mostaza, balsámico y miel (Lechuga, tomate, jamón serrano, nueces, queso de cabra y miel)	8,9 €	
--	-------	--

Ensalada mixta de la pailotte (Lechuga, zanahoria, maíz, tomate, esparrago, huevo, cebolla y atún)	7,5 €	● ●
---	-------	-----

Ensalada Cesar (Lechuga, tomate, pollo, bacon, parmesano, tostones de pan)	8,9 €	● ●
---	-------	-----

Ensalada templada de gulas y gambas (mézclum, granada, tomate cherry, angulas y gambas)	9,5 €	● ●
--	-------	-----

Ensalada de colores (remolacha, huevo duro, aguacate, tomate, cebolla tierna, pulpo)"	11,9 €	● ●
--	--------	-----

Ensalada de tomates con burrata y pesto (tomates, burrata y pesto)	10,9 €	● ● ●
---	--------	-------

PASTAS

Tallarines fruti di mare	13,5 €	● ● ● ● ● ●
Espaguetis carbonara	13 €	● ● ● ●
Tortelinis de queso con sinfonia de setas y trufas	13,5 €	● ● ● ● ●
Lasaña vegetariana	12,5 €	● ●

CARTUCHOS

Fritura variada (sepia, puntillas, calamares)	11,5 €	● ●
Boquerones fritos	8,9 €	● ●
Calamares andaluza	9,3 €	● ●
Cazón en adodo	8,9 €	● ●
Fritura de chipirones	8,9 €	● ● ●

DEL MAR (Todos nuestros platos de pescado llevan guarnición)		precio
Lubina a la plancha	14,6 € ●
Pata pulpo a la brasa con puré de boniato trufado	21 € ●
Mariscada (bogavante, gambones, cigalas, navajas, espincasas con cebolla roja) (min. 2 pers.)	38 € ●
Lenguado a la meuniere o a la plancha	15,6 € ●
Borreta de atún rojo	15,9 € ● ● ●
CARNES (Todos nuestros platos de carne llevan guarnición)		
Brocheta de pollo	14,2 €
Costilla asada al agridulce	14,2 € ● ● ● ● ●
Entrecote	14,6 €
Secreto ibérico	14,5 €
Solomillo de ternera al porto Ximenez	19,8 €
Chuletón de ternera 1 KG madurado 30 días	43 €
Steak tartare	14,2 €
HAMBURGUESAS (Todas nuestras hamburguesas llevan guarnición)		
Hamburguesa El Trébol (ternera 250 gr, bacon, queso de cabra)	13,2 € ● ● ●
Hamburguesa El Torres (Ternera 250 gr, jamón serrano, cebolla caramelizada, mézclum)	12,9 € ●
Hamburguesa Gourmet "Victoria" (pechuga de pollo empanada, edam, cebolla roja caramelizada, tomate, canónigo)	12,9 € ● ● ●
SALSAS		
Chimichuri	2,5 € ● ●
Pimienta	2,5 € ●
Salsa roquefort	2,5 € ●
PAELLAS precio por persona (min. 2 pers.)		
Paella del Senyoret	13,2 € ● ● ●
Paella negra con sepia	13,2 € ● ● ●
Paella de magro con verduras	13,2 € ●
Paella de marisco	13,2 € ● ● ●
Paella alicantina mixta	13,2 € ● ● ● ●
Fideua de marisco	13,2 € ● ● ●
Paella de gambas, alcachofas y bacalao	15,2 € ● ●
Paella de calabaza y pulpo	15,8 € ● ●
Paella de rape y almejas	16,8 € ● ● ● ●
Paella de bogavante	20,3 € ● ● ●
Paella de la huerta	12,8 € ●
Paella de foie, pato y boletus	18,2 € ●
POSTRES CASEROS		
Tatin de manzana con helado de vainilla	5,9 € ● ●
Tarta de queso con confitura de fruta	5,9 € ● ● ●
Coulante por chocolate	5,5 € ● ●
Tiramisú de Speculos	5,9 € ● ●
Tarta de limón deestructurada	5,9 € ● ●
Fruta de temporada	6 € ● ●
Brocheta de frutas con chocolate	6,8 € ● ●
Café gourmet		
(Café o té con bola de vainilla y 2 minis tartas)	5,9 € ● ●

MENÚ INFANTIL (-12)

Nuggets con patatas fritas, pasta con salsa boloñesa hamburguesa con patatas fritas, helado + 1 bebida.	7,2 € ● ●
--	-------	-----------

TERROIR ESPAGNOL

	prix	
Plateau de jambon ibérique	16,9 €	●
Brochette de sardines grillées (min.6)	1,50 €/l'unité	●
Plateau de fromages variés	13,5 €	●

PAIN

Pain de cristal avec tomate	4,5 €	●
Pain alioli	3 €	● ● ● ●

ENTRÉES FROIDES

Salmojero Cordobés (soupe froide de tomate)	6,9 €	●
Gazpacho a la andaluz avec sa garniture	6,3 €	
Carpaccio de thon rouge	10 €	
Melon au jambon ibérique	9 €	

WARME ENTRÉES FROIDES

Gambas à l'ail	10,2 €	●
Tempura de legumes	9 €	
Pommes de terre sautées sauce Brava	6,2 €	
Assortiment de croquettes	8,7 €	●
Moules au vin blanc	9,5 €	●

SALADES

Salade de chèvre et sa vinaigrette à la moutarde, balsamique et miel (laitue, tomate, jambon serrano, fromage de chèvre, miel et noix)	8,9 €	
---	-------	--

Salade de la pailotte (laitue, tomate, maïs, carotte, asperge, concombre, oeuf, thon et oignon)	7,5 €	● ●
--	-------	-----

Salade César (laitue, tomate, poulet, bacon, parmesan et crouton de pain)	8,9 €	● ●
--	-------	-----

Salade tiède aux civelles et gambas (mesclun, grenade, tomate cerise, civelles et gambas)	9,5 €	● ●
--	-------	-----

Salade colorée (betterave, oeuf dur, avocat, tomate, oignon, poulpe)	11,9 €	● ●
---	--------	-----

Salade de tomates avec burrata au pesto (tomates, burrata, pesto)	10,9 €	● ● ●
--	--------	-------

PÂTES

Pâtes aux fruits de mer	13,5 €	● ● ● ● ●
Spaghettis carbonara	13 €	● ● ●
Tortellinis de fromage accompagnés de champignons et truffes	13,5 €	● ● ● ●
Lasagne végétarienne	12,5 €	● ●

CORNETS

Fritures variées (sèche, calamar, sépia)	11,5 €	● ●
Anchois frits	8,9 €	● ●
Calamars à l'Andalouse	9,3 €	● ●
Requins frits	8,9 €	● ●
Fritures de chipirons	8,9 €	● ● ●

POISSONS (Toutes nos poissons sont accompagnés de garniture)	prix	
Bar à la plancha	14,6 €	●
Poulpe braisé avec purée de patates douces truffée	21 €	●
Plateau de fruits de mer (homard, langoustines, écrevisse, couteaux, épinard aux oignons)	38 €	●
Sole meunière	15,6 €	●
Borreta de thon rouge	15,9 €	● ● ●
VIANDES ((Toutes nos viandes sont accompagnées de garniture)		
Brochette de poulet	14,2 €	
Ribs grillés à l'aigre-douce	14,2 €	● ● ● ● ●
Entrecôte	14,6 €	
Secret de porc ibérique	14,5 €	
Filet de boeuf au porto Ximenez	19,8 €	
Steak tartare	14,2 €	
Côte a l'os de 1 kg conservé 30 jours	43 €	
HAMBURGER (Toutes nos viandes sont accompagnés de garniture)		
Hamburger el Trebol (250gr de viande de boeuf, bacon et fromage de chèvre)	13,2 €	● ● ●
Hamburger el Torres (250gr viande de boeuf, jambon serrano, oignons caramélisés, salade) ézclum)	12,9 €	●
Hamburgeur gourmet "Victoria" (filet de poulet pané, edam, oignons rouges caramélisés, tomate, mâche)	12,9 €	● ● ●
SAUCES		
Chimichuri	2,5 €	● ●
Poivres	2,5 €	●
Sauce roquefort	2,5 €	●
PAELLAS prix par personne (minimum 2 personnes)		
Paella del Senyoret	13,2 €	● ● ●
Paella de sépia à l'encre de sèche	13,2 €	● ● ●
Paella de porc et légumes	13,2 €	●
Paella aux fruits de mer	13,2 €	● ● ●
Paella mixte	13,2 €	● ● ● ●
Fideua aux fruits de mer	13,2 €	● ● ●
Paella de gambas, artichauts et cabillaud	15,2 €	● ●
Paella de potiron et poulpe	15,8 €	● ●
Paella de lotte aux palourdes	16,8 €	● ● ● ●
Paella au homard	20,3 €	● ● ●
Paella de la huerta	12,8 €	●
Paella de canard, foie gras et cèpes	18,2 €	●
DESSERTS MAISONS		
Tarte tatin avec sa boule de vanille	5,9 €	● ●
Cheese cake a la confiture de fruits	5,9 €	● ● ●
Coulant au chocolat	5,5 €	● ●
Tiramisu de speculos	5,9 €	● ●
Tarte au citron déstructurée	5,9 €	● ●
Fruit de saison	6 €	● ●
Brochette 6 fruits au chocolat	6,8 €	● ●
Café gourmet (café ou thé avec une boule de glace vanille et 2 minis tartes)	5,9 €	● ●

MENU ENFANTS (-12)

Nuggets avec frites, pâtes à la bolognaise, hamburger avec frites, glace + 1 boisson.	7,2 €	● ●
---	-------	-----

SPANISH CORNER

	price	
Plate of Iberian Ham	16,9 €	●
Brochette of grilled sardines 6 units minimum	1,50 €/piece	●
Plate of manchego Cheese	13,5 €	●

BREAD

Glassbread with tomato	4,5 €	●
Bread with alioli	3 €	● ● ● ●

STARTERS

Salmojero Cordobes (cold soup tomato)	6,9 €	●
Gazpacho a la andaluz with garnish	6,3 €	
Red tuna carpaccio	10 €	
Melon with iberico ham	9 €	

WARM STARTERS

Shrimp Scampi	10,2 €	●
Vegetable tempura	9 €	
Natural brava potatoes	6,2 €	
Stew croquettes	8,7 €	●
Mussels with white wine	9,5 €	●

SALADS

Salad of goatcheese with vinigret of balsamico and honey (lettuce, tomato, ham, nugat, goatcheese and honey)	8,9 €	
---	-------	--

House salad

(lettuce, carrot, corn, tomatoes, asparagus, egg, onion and tuna)	7,5 €	● ●
---	-------	-----

Cesar salad

(lettuce, tomato, chicken, bacon, parmesan, bread croutons)	8,9 €	● ●
---	-------	-----

Warm salad of eel and shrimp

(mesclun, Granada, cherry tomato, eel and prawns)	9,5 €	● ●
---	-------	-----

Colorful salad

(beet, hard-boiled egg, avocado, tomato, onion, octopus)	11,9 €	● ●
--	--------	-----

Tomatoes salad with pesto and burrata cheese

(tomatoes, pesto, burrata cheese)	10,9 €	● ● ●
-----------------------------------	--------	-------

PASTA

Tallarines fruti di mare	13,5 €	● ● ● ● ●
Spaghetti with parmesan and bacon	13 €	● ● ● ●
Cheese tortelinis with mushroom and truffle symphony	13,5 €	● ● ● ● ●
Lasagna of vegetables	12,5 €	● ●

PORTION BAGS

Fried squid, sepia mix	11,5 €	● ●
Fried anchovies	8,9 €	● ●
Squid rings	9,3 €	● ●
Marinated dogfish	8,9 €	● ●
Fried squid	8,9 €	● ● ●

FROM THE SEA (All our dishes are served with garnish)

	price	
Grilled sea bass	14,6 €	●
Grilled octopus leg with truffled sweet potato puree	21 €	●
Mixed seafood (lobster, prawns, crayfish, razor clams, spinach with red onions) (min. 2 pers.)	38 €	●
Sole meunière or grilled	15,6 €	●
Red tuna borreta	15,9 €	● ● ●

MEAT (All our dishes are served with garnish)

Chicken skewer	14,2 €	
Sweet and sour roasted rib	14,2 €	● ● ● ● ●
Entrecôte	14,6 €	
Iberian secret	14,5 €	
Beef tenderloin in porto Ximenez	19,8 €	
Steak tartare	14,2 €	
1 KG beef ribeye matured 30 days	43 €	

HAMBURGER (All our dishes are served with garnish)

El Trébol burger (Beef 250 gr, bacon, goatcheese)	13,2 €	● ● ●
El Torres burger (Termera 250 gr, jamón serrano, cebolla caramelizada, mézclum)	12,9 €	●
Gourmet burger "Victoria" (breaded chicken breast, edam, caramelised red onion, tomato, canon)	12,9 €	● ● ●

SAUCES

Chimichuri	2,5 €	● ●
Pepper	2,5 €	●
Roquefort sauce	2,5 €	●

PAELLAS price per person. (min. 2 pers.)

Paella Senyoret	13,2 €	● ● ●
Paella black with squid	13,2 €	● ● ●
Paella with lean and vegetables	13,2 €	●
Seafood paella	13,2 €	● ● ●
Alicante mixed paella	13,2 €	● ● ● ●
Seafood fideuá	13,2 €	● ● ●
Prawns, artichokes and cod rice	15,2 €	● ●
Pumpkin and octopus rice	15,8 €	● ●
Monkfish and clams rice	16,8 €	● ● ● ●
Rice with lobster	20,3 €	● ● ●
Vegetable paella	12,8 €	●
Foie, duck and boletus paella	18,2 €	●

HOMEMADE DESSERTS

Apple tatin with vanilla ice cream ball	5,9 €	● ●
Cheesecake with fruit jam	5,9 €	● ● ●
Chocolate cake	5,5 €	● ●
Tiramisu with speculos	5,9 €	● ●
Lemon cake	5,9 €	● ●
Season's fruit	6 €	● ●
Fruit skewer with chocolate	6,8 €	● ●

Coffee gourmet

(Coffee or tea with vanilla ice cream and pastry cake	5,9 €	● ●
---	-------	-----

CHILDREN'S MENU (-12)

Chicken nuggets with french fries, pasta with bolognese sauce hamburger with french fries, ice cream + 1 drink	7,2 €	● ●
---	-------	-----

TIPISCH SPAANS

	prijs	
Iberische ham schotel	16,9 €	●
Sardiniën op spies (minimaal 6 stuks)	1,50 €/stuk	●
Manchego kaas plankje	13,5 €	●

BROOD

Cristalbrood met tomaat	4,5 €	●
Brood met alioli	3 €	● ● ● ●

KOUDE VOORGERECHTEN

Salmojero Cordobes (koude soep)	6,9 €	●
Andalusische Gazpacho met garnituire (koude soep)	6,3 €	
Tonijn carpaccio	10 €	
Meloen met Iberico-ham	9 €	

WARME VOORGERECHTEN

Garnalen in de knoflook	10,2 €	●
Groente tempura	9 €	
Spaanse aardappeltjes	6,2 €	
Mix van kroketjes	8,7 €	●
Mosselen in witte wijn	9,5 €	●

SALADES

Geitenkaas met vinigrette van mosterd, bacilicum en honing (sla, tomaat, ham, walnoten, geitekaas en honing)	8,9 €	
--	-------	--

Salade van het huis

(sla, wortelen, mais, tomaten, asperges, ei, ui en tonijn)	7,5 €	● ●
--	-------	-----

Cesar salade

(sla, tomaat, kip, spek, Parmezaanse kaas, croutons van brood)	8,9 €	● ●
--	-------	-----

Lauwe salade van glasaal en garnalen

(sla, granaatappel, cherry tomaat, baby aal en garnalen)	9,5 €	● ●
--	-------	-----

Gekleurde sla

(rode biet, gekookt ei, advocaat, tomaat, ui en inktvis)	11,9 €	● ●
--	--------	-----

Tomatensalade met burrata en pesto

Tomaten, burrata kaas, pesto	10,9 €	● ● ●
------------------------------	--------	-------

PASTA

Tallarines met zeevruchten	13,5 €	● ● ● ● ● ●
Spaghetti met parmesano kaas	13 €	● ● ● ●
Kaastortellini met paddestoel en truffelsymfonie	13,5 €	● ● ● ● ●
Groente lasagne	12,5 €	● ● ●

PUNTZAKJES

Gevarieerde gefrituurde vis (inktvis, sepia..)	11,5 €	● ●
Gebakken ansjovis	8,9 €	● ●
Inktvis ringen	9,3 €	● ●
Gemarineerde haai	8,9 €	● ●
Gefrituurde inktvis	8,9 €	● ● ●

UIT DE ZEE (Al onze vis wordt geserveerd met garnering)

	prijs	
Gegrilde zeebaars	14,6 €	●
Gegrilde octopuspoot met truffel zoete aardappelpuree	21 €	●
Gemengde visschotel (kreeft, gamba's, langoustine, spinazie met rode ui)(min. 2 pers.)	38 €	●
Zeetong op neuniere wijze of gegrild	15,6 €	●
Rode Tonijn Borreta	15,9 €	● ● ●

VLEES (Al ons vlees worden geserveerd met garnering)

Kipspies	14,2 €	
Zoetzure geroosterde rib	14,2 €	● ● ● ● ●
Entrecôte	14,6 €	
Secreto ibérico (varkensvlees)	14,5 €	
Ossenhaas in porto Ximenez	19,8 €	
Steak tartare	14,2 €	
1 kg runderribeye 30 dagen gerijpt	43 €	

HAMBURGER (Al onze hamburgers worden geserveerd met garnering)

Hamburger El Trébol (250 g rundvlees, bacon, kaas van geit)	13,2 €	● ● ● ●
Hamburger El Torres (rundvlees, ham, gekarameliseerde ui, sla)	12,9 €	●
Gourmet burger "Victoria" (gepaneerde kippenborst, edam, gekarameliseerde rode ui, tomaat)	12,9 €	● ● ● ●

SAUSEN

Shimichuri saus	2,5 €	● ●
Pepersaus	2,5 €	●
Roquefort saus	2,5 €	●

PAELLAS prijs per persoon (minimaal 2 personen)

Paella Senyoret	13,2 €	● ● ● ● ●
Zwart paella met inktvis	13,2 €	● ● ● ● ●
Paella met lean en groenten	13,2 €	●
Paella met zeevruchten	13,2 €	● ● ● ● ●
Alicantische mix rijst	13,2 €	● ● ● ● ● ●
Pasta paella met zeevruchten	13,2 €	● ● ● ● ●
Paella van garnalen met artisjok en kabeljauw	15,2 €	● ● ● ● ●
Paella van pompoen met octopus	15,8 €	● ● ● ● ●
Zeeduivel en schelpdieren paella	16,8 €	● ● ● ● ● ●
Paella met kreeft	20,3 €	● ● ● ● ● ●
Vegetarische paella	12,8 €	● ● ● ● ●
Paella met eend, pate en paddenstoel	18,2 €	● ● ● ● ● ●

NAGERECHT

Huisgemaakte tarte tatin(appeltaart)	5,9 €	● ● ● ● ●
Huisgemaakte kaastaart met jam	5,9 €	● ● ● ● ● ●
Chocoladetaartje	5,5 €	● ● ● ● ● ●
Tiramisu	5,9 €	● ● ● ● ● ●
Limoentaart	5,9 €	● ● ● ● ● ●
Seizoensfruit	6 €	● ● ● ● ● ●
Fruitspies met chocolade	6,8 €	● ● ● ● ● ●

Gourmet koffie

(Koffie of thee met ijs en 2 minitaartjes)	5,9 €	● ● ● ● ●
--	-------	-----------

KINDER MENU (-12)

Kipnuggets met patat, pasta met bolognese saus	7,2 €	● ● ● ● ● ●
Hamburger met friet, ijs + 1 drankje		● ● ● ● ● ●

SPANISH ECKE

	preis	
Iberischer Schinken Teller	16,9 €	●
Spiess mit Sardinen Minimum 6 Einheiten	1,50 €/einheit	●
Kaaseteller	13,5 €	●

BROT

Cristal Brot mit Tomaten	4,5 €	●
Brot mit Alioli	3 €	● ● ● ●

VORSPEISEN

Salmojero Cordobes (kalte Tomatensuppe)	6,9 €	●
Gazpacho Andaluz mit Garnierung	6,3 €	
Roter Thunfisch-Carpaccio	10 €	
Melone mit Iberischem Schinken	9 €	

WARMER VORSPEISEN

Garnelen mit Knoblauch	10,2 €	●
Gemüse-Tempura	9 €	
Natürliche Patas Bravas	6,2 €	
Kroketten	8,7 €	●
Muscheln in Weißweinsosse	9,5 €	●

SALATE

Salat mit Ziegenkäse und Balsamico Vinigrette & Honig (salat, tomaten, serramoschinken, nüssen, zoegenkêne und honing)	8,9 €	
---	-------	--

Haus-Salat

(Kopfsalat, Karotten, Mais, Tomaten, Spargel, Ei, Zwiebeln und Thunfisch)	7,5 €	● ●
---	-------	-----

Cesar Salat

(Salat, Tomaten, Hühnchen, Speck, Parmesan, Croutons)	8,9 €	● ●
---	-------	-----

Warmer Salat mit Aal und Garnelen

(Mesclun, Granada, Cherry Tomaten, Aal und Garnelen)	9,5 €	● ●
--	-------	-----

Bunter Salat

(Rübe, hart gekochtes Ei, Avocado, Tomate, Zwiebel, Oktopus)	11,9 €	● ●
--	--------	-----

Tomatensalat mit Burrata-Käse al Pesto

(Tomaten, Burrata-Käse, Pesto)	10,9 €	● ● ●
--------------------------------	--------	-------

PASTA

Tallarines mit Meeresfrüchten	13,5 €	● ● ● ● ●
Spaghetti mit Parmesan Käse	13 €	● ● ● ●
Käsetortellini mit Pilz-Trüffel-Symphonie	13,5 €	● ● ● ● ●
Gemüselasagne	12,5 €	● ●

PORTION IN DER TÜTE

Frittierte Tintenfisch und Oktopus	11,5 €	● ●
Gebatene Sardellen	8,9 €	● ●
Tintenfischringe	9,3 €	● ●
Mariniert Katzenhai	8,9 €	● ●
Frittierter kleine Tintenfische	8,9 €	● ● ●

AUS DEM MEER (Alle unsere fisch werden mit Beilage serviert)		preis
Gegrillter Wolfsbarsch	14,6 €	●
Gegrillten Oktopus fangarme mit getrüffeltem Süßkartoffel püree	21 €	●
Meeresfrüchte (Krebse, Hummer, Langusten, Spinat mit roter Zwiebel)(min. 2 pers)	38 €	●
Seezunge mariniert oder gegrillt	15,6 €	●
Roter Thunfisch Borreta	15,9 €	● ● ●
FLEISCH (Alle unsere fleisch werden mit Beilage serviert)		
Hühnerspiess	14,2 €	
Süß und sauer gebratene Rippe	14,2 €	● ● ● ● ●
Entrecôte	14,6 €	
Iberische Schweinbraten	14,5 €	
Rinderfilet in Porto Ximenez	19,8 €	
Steak-Tatar	14,2 €	
1 KG Rib Eye 30 Tage gereift	43 €	
HAMBURGER (Alle unsere hamburger werden mit Beilage serviert)		
Hamburger El Trébol (Kalbfleisch 250 gr, Bacon, Ziegenkäse)	13,2 €	● ● ● ●
Hamburger El Torres (Kalbfleisch 250 gr, Schinken, Karamellisierten Zwiebeln, Mesclun)	12,9 €	●
Gourmet Burger "Victoria" (Panierte Hähnchenbrust, Edamer, karamellisierte rote Zwiebel, Tomate, Kanone)	12,9 €	● ● ● ●
SAUCEN		
Chimichuri	2,5 €	● ●
Pfeffer	2,5 €	●
RoquefortSoße	2,5 €	●
PAELLAS preis pro Person (mindestens 2 personen)		
Senyoret paella	13,2 €	● ● ● ●
Schwarzer mit Tintenfisch paella	13,2 €	● ● ● ●
Schweinefleisch und Gemüse paella	13,2 €	●
Paella mit Meeresfrüchten	13,2 €	● ● ● ●
Paella von Alicante	13,2 €	● ● ● ● ●
Nudeln Paella mit Meeresfrüchte	13,2 €	● ● ● ●
Reis mit Garnelen, Artischocken und Kabeljau	15,2 €	● ●
Reis mit Kürbis und Tintenfisch	15,8 €	● ●
Seeteufel und Schalentiere reis	16,8 €	● ● ● ● ●
Reis mit Hummer	20,3 €	● ● ● ●
Gemüse paella	12,8 €	●
Paella mit Ente, Pastete und Stenpilzen	18,2 €	●
HAUSGEMACHTE DESSERTS		
Tarte Tatin (Apfelkuchen) mit Vanille-Eis	5,9 €	● ●
Käsekuchen mit roten Früchten	5,9 €	● ● ● ●
Schokoladenkuchen	5,5 €	● ●
Tiramisu	5,9 €	● ● ●
Zitronenkuchen	5,9 €	● ● ●
Saison Früchte	6 €	● ● ●
Obstspieß mit heißer Schokolade	6,8 €	● ● ●
Kaffee Gourmet (Kaffee oder Tee mit Schokoladenkuchen, Käsekuchen oder Blätterteigkuchen)	5,9 €	● ●
KINDERMENÜ (-12)		
Nuggets mit Pommes Frites, Pasta mit Bolognesesosse Hamburger mit Pommes Frites, Eis + 1 Getränk	7,2 €	● ●