







































„Unsere Gerichte sind hausgemacht und werden mit lokalen Produkten in unserer Küche zubereitet“

## DIE GERICHTE

- |  |  |
|--|--|
|  <b>1 COCA-BROT MIT TOMATE</b> 3,50  | <b>25 FRISCHE MARINERA-MUSCHELN</b> 10,50  |
| <i>geröstet mit km0-Tomaten und nativem Olivenöl extra.</i>  | <i>mit hausgemachter Tomatensauce km0.</i>   |
|  <b>2 KALAMATA „fleischige“ SCHWARZE OLIVEN</b> 3,75  |  <b>26 Kalbsbäckchen „bei niedriger Temperatur“</b> 18,50 |
| <i>Ursprünglicher Nennwert Griechenland.</i>   | <i>mit Portweinsauce und Schalotten.</i>   |
|  <b>3 KANTÁBRISCHE SARDELLENFILETS 0,0</b> 13,50  |  |
| <i>4 Einheiten mit nativem Olivenöl extra und geröstetem Brot.</i>   | <b>DIE INTERPANS</b>   |
|  <b>4 UNSERE BRAVAS-KARTOFFELN</b> 7,55   |  <b>27 BERGKAKA MIT PILZEN</b> 10,20                      |
| <i>mit Allioli und km0 Tomatensauce bis zur Schärfe.</i>   | <i>mit Perolwurst, frischer Tomatensauce und kandierte Zwiebeln aus Figueras.</i>  |
|  <b>5 THE PLATETS BOMB „eine würzige Note“</b> 10,50  |  <b>28 MARINIERTE KÜSTENSARDINE COCA</b> 11,50            |
| <i>mit gebratener Backe, Kartoffeln und unseren Saucen.</i>  | <i>mit frischer Tomatensauce und konfitierten Figueras-Zwiebeln.</i>   |
|  <b>6 KANDIERTE ARTISCHOCKENBLUMEN Km0</b> 11,80  |  <b>29 COCA XL IBERISCHER SCHINKEN</b> 14,80              |
| <i>mit gehobeltem iberischem Schinken und Blauschimmelkäse.<br/>(je nach Saison)</i>   | <i>mit frischer Tomatensauce, Kirschen und Brieikäse.</i>  |
|  <b>7 AUBERGINENSTÄBCHEN IN TEMPURA</b> 7,90  |  <b>30 CALAMARS SANDWICH „anders“</b> 9,90                |
| <i>weicher Tempura aus Bier, Honig und Senfkörnern.</i>  | <i>im Brötchen und mit Tintenfischmayonnaise.</i>  |
|  <b>8 GEBACKENES PROVOLONE MIT KIRSCHTOMATEN</b> 10,95  |  <b>31 TRÜFFEL-MUFFIN-SANDWICH</b> 11,50                  |
| <i>mit Olivenöl, Walnüssen, Olivada und Oregano.</i>   | <i>mit iberischem Eichelmastschinken, Weichkäse, Tartufata mit Butter und schwarzem Trüffel.</i>   |
|  <b>9 SCHWARZE BUTIFARRA-KROKETTEN VON PEROL</b> 9,20   |  <b>32 ANGUS BURGER „auf Brioche“</b> 12,20               |
| <i>außen weich und knusprig. (4 Einheiten)</i>   | <i>mit Rucola, Confit-Zwiebeln, Cheddar und Kinchi-Mayonnaise.</i>   |
|  <b>10 HÜHNERKROKETTE A L'AST</b> 9,20  |  |
| <i>außen weich und knusprig. (4 Einheiten)</i>   | <b>DIE FRISCHE</b>   |
|  <b>11 MALLORQUINISCHE EIER</b> 9,80  |  <b>33 RUSSISCHER SALAT MIT THUNFISCHBAUCH</b> 9,50       |
| <i>mit iberischer Sobrasada, Mahón-Käse und geröstetem Brot.</i>   | <i>mit Ofenkartoffel, gerösteter Paprika, hartgekochtes Ei, Oliven, Mayonnaise und Piparra.</i>  |
|  <b>12 GEBACKENE IBERISCHE BANCET „zart und saftig“</b> 10,50  |  <b>34 FRISCHE AVOCADO UND BASILIKUM TIMBAL</b> 9,70     |
| <i>in Scheiben geschnitten mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer.</i>   | <i>basierend auf km0 Tomaten, Sprossen und Sonnenblumenkernen.</i>   |
|  <b>13 ZERBROCHENE EIER MIT IBERISCHEM SCHINKEN</b> 12,70   |  <b>35 THUNFISCHBAUCHSALAT „ein Klassiker“</b> 12,20    |
| <i>basierend auf Bratkartoffeln und iberischem Eichelmastschinken.</i>   | <i>mit Figueras-Zwiebeln, rosa Barbastro-Tomaten, Arbequina-Oliven und ein Hauch Piparra-Chili.</i>  |
|  <b>14 CHICKEN FINGERS „knusprige“</b> 9,70   |  <b>36 FRISCHE BURRATA MIT KIRSCHTOMATEN km0</b> 14,50  |
| <i>mariniert und mit unserer Kinchi-Mayonnaise serviert.</i>   | <i>mit Rucola, Basilikumöl und Pinienkernen.</i>   |
|  <b>15 GIRGOLAS IN TEMPURA MIT ROMESCO</b> 7,75   |  |
| <i>Pilze in Softbier-Tempura.</i>  | <b>DESSERTS</b>  |
|  <b>16 IBERISCHER SCHINKEN UND RÄUCHERKÄSE</b> 14,25  |  <b>37 NOUGAT-EIS MIT CREME „Sweet Tooth“</b> 5,20      |
| <i>Iberischer Eichelmastschinken und geräucherter Schafskäse.</i>  | <i>Schlagsahne, Karamell und Erdnüsse mit Honig.</i>   |
|  <b>17 LLAUNA-SCHNECKEN „Ein Klassiker“</b> 12,50   |  <b>38 FRISCHKÄSEKUCHEN „cremiger“</b> 6,90             |
| <i>mit Rosmarin, schwarzem Pfeffer, Paprika und Allioli.</i>   | <i>mit Frischkäse und Coulis aus roten Früchten..</i>  |
|  <b>18 GEBRATENES HÜHNCHEN „zart und lecker“</b> 13,50  |  <b>39 GRIECHISCHER JOGHURT MIT WALDFRÜCHTEN</b> 4,95   |
| <i>Mit seinen Gewürzen und Kartoffelspalten gebacken.</i>  | <i>basierend auf Blaubeermarmelade und Beeren.</i>   |
|  <b>19 RINDERSTEAK TÀTTAR „180gr“</b> 19,85   |  <b>40 TIRAMISÚ „um die Stimmung zu heben“</b> 5,50     |
| <i>mit Wachtelei, Kapern, Piparra-Chili und geröstetes Brot.</i>   | <i>mit Mascarpone, Keksen, Kaffee und Kakao.</i>   |
|  <b>20 OCTOPUS CARPACCIO „sehr frisch“</b> 13,70  |  <b>41 ANANAS MIT KAREMELLISIERTER CREME</b> 5,50       |
| <i>mit Olivenöl, Paprika und Wasabi-Mayonnaise.</i>  | <i>Ananaswürfel mit karamellisierter katalanischer Creme.</i>  |
|  <b>21 FRISCHE KÜSTENSLUTTER</b> 15,50  |  <b>42 SCHOKOLADENKUCHEN „spektakulär“</b> 6.10         |
| <i>bemehlt und mit Tintenfischmayonnaise.</i>  | <i>mit Kakaoecreme, Walnüssen und Vanilleeis.</i>  |
|  <b>22 FOIE GRAS MI-CUIT „karamellisiert“</b> 15,75   |  <b>43 APFELKOMPLAT UND VANILLE-EIS</b> 4,90            |
| <i>mit Feigenmarmelade und geröstetem Brot.</i>  | <i>mit Streuselboden, einer Kugel Eis und Karamell.</i>  |
|  <b>23 LACHSTARTAR I AVOCADO „frisch“ 1</b> 16.25   |  |
| <i>Mariniert mit Soja- und Senfreduktion.</i>  |  |
|  <b>24 CAP I POTA „ein Klassiker“</b> 9,75  |  |
| <i>Rindfleisch und iberischer Schinken.</i>  |  |

\* Allergien: Wenn Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergie leiden, benachrichtigen Sie bitte die Küche.

DEUTSCH