

Kalte Vorspeisen

- 1.- Gemischter Salat
- 2.- Gazpacho mit Beilage
- 3.- Tudela Salatköpfe mit Ziegenkäse und Lachs
- 4.- Chicoree mit Roquefort
- 5.- Gemueseplatte
- 6.- Stockfish
- 7.- Krabben-Coktail
- 8.- Norwgischer Lachs mariniert
- 9.- Wildachs Würfel
- 10.- Carpaccio aus Kabeljau
- 11.- Carpaccio aus Entenfleisch und Foie Gras, Entenleberpastete Art Bodega
- 12.- Garnelencarpaccio mit Olivenöl
- 13.- Kleine Toastbrotscbeiben mit Tomate und Anchovis
- 14.- Verschiedene Vorspeise
- 15.- Teruel Roher Shinken
- 16.- Roher Shinken „Jabugo“
- 17.- Foie Gras, Entenleberpastete Art Natur

Warme Vorspeisen

- 18.- Jakobsmuscheln-salat mit Rouge Vinaiegrette
- 19.- Geduenste Muscheln
- 20.- Frittierte Vorspeisen
(Tintenfischringe im Bierteg Frittiert, Frittierte Kleine Tintenfische, Kroketten...)
- 21.- Gemuesecremesuppe
- 22.- Seespinnnesuppe aus „Cava“
- 23.- Nudelsuppe
- 24.- Auswahl an Kroketten
- 25.- Cannelloni à la Rossini
- 26.- Gratinierte Makkaroni

Den Reis

- 27.- Reis mit Steinpilzen, Garnelen und „Fumet“
- 28.- Paella Parellada (ohne Muscheln)
- 29.- Fischpaella
- 30.- Reis in Hummerbrühe [Mín. 2 pers | Preis per pers.]

Aus Dem Meer

- 31.- Im Teigmantel Frittierte Tintenfischringe
- 32.- Tintenfische vom Blech [Knoblauch und Petersilie]
 - 33.- Seehect „a la Romana“ oder vom Grill
- 34.- Gebratener Seeteufel [Knoblauch und Petersilie]
 - 35.- Seeteufel nach Seemansart
- 36.- Millefeuille-Seeteufel mit Aromatischen Kräutern
- 37.- Steinbutt vom Grill oder nach Provenzalischer
 - 38.- Seezungenfilets mit Orange
 - 39.- Sautierte kleine Tintenfische
 - 40.- Fisch und Meeresfrüchtetopf
- 41.- Kabeljau-Sûpremes mit Frittiertem Knoblauch oder Pesto
 - 42.- Seeteufel und Garnelen vom Rost
 - 43.- Gebratene Krabbn aus Roses
 - 44.- Reisenkaisergranat amb Blech gegrillt
 - 45.- Cloïsses al Grill
 - 46.- Lobster Elbows
 - 47.- Delight Lobster
- 48.- Garnelen im Backteig oder mit Knoblauchsauce

Von Der Erde

- 49.- Panierte Schweinelende
- 50.- Kalbsfilet nach Geschmack [Roquefort oder Ceps]
- 51.- Ausgebeiente Schweinefüsse mit Steipilzen
- 52.- Entenkeule in Orange oder mit Pilzen
- 53.- Steak [Knoblauch und Petersilie]

In Brennholz

- 54.- Hänchen
- 55.- Travé's Grose Katalanische Batwurst
 - 56.- Entrecot
 - 57.- Rinderfilet
- 58.- Chateaubriand [Mín. 2 pers | Preis per pers.]
 - 59.- Lammrippchen