



ESJARDINS
DEFRUITERA



KLEINIGKEITEN ZUM TEILEN

Spiess mit Hühnchen im Brotmantel, Majonäse und einem Mango-Curry	9,00
Knusprige Krokette n mit Hühnchen und Schinken	9,00
Gebratene Vasquische Pepperonischoten mit groben Salzflöcken	11,00
Platte mit iberischem Schinken, Manchego Käse, geröstetem Brot und Tomate	21,00
Garnelen in Tempura mit einer Chili-Thai Sauce	13,00
Spiess mit gebratenen Jakobsmuscheln	15,00
Aubergine mit Ziegenkäse überbacken und süssen Tomaten	13,00
Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse	14,00
"Coca de sobrasada" (Spezialität aus Ibiza und typischer Wurst) mit karamelierten Zwiebeln und Ziegenkäse	11,50
"Coca" (Hefeteigpizza / Spezialität aus Ibiza) mit Spinat und Bacon	11,50
Panierte Kabeljaukräpfen mit Alioli	13,00
Miesmuscheln "a la crema" oder nach Seemansart	13,00
Gebratener Tintenfisch mit karamelisierter Zwiebel und "Sobrasada" (typische Wurst)	16,50
Garnelen in Knoblauchöl und Sauce	17,00
Gegrilltes mit Fisch und Meeresfrüchten	13,50
Tartar mit rotem Thunfisch und knusprigem Brot	17,00
Oktopus vom Grill mit einer Kartoffel-Crème	19,00
Unser Carpaccio mit gebratenem Fleisch	12,00

SALATE

Bauernsalat mit Paprika, Bratkartoffeln, Ei und peix sec (getrocknetem Fisch)	12,00
Salat mit Spinat, Spiegeleiern und iberischem Schinken	14,00
Gemischter Salat mit knusprigem Ziegenkäse und einer Vinaigrette aus roten Früchten	12,00
Tomatensalat, Thunfisch, Anchovis und roter Zwiebel	13,00

REISGERICHTE (Min. 2 Personen / Preis pro Pers.)

Paella mit Gemüse und Tintenfisch	18,00
Reisplatte "a banda"	17,00
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	22,00
Gemischte Paella mit Fleisch und Meeresfrüchte	19,50
Paella mit Hummer (cremig oder trocken)	30,00
Schwarzer Reis mit Garnelen und Seeteufel	20,00
Reis nach Seemannsart	22,00
Fideuá (Nudelpaella) mit Fisch und Meeresfrüchten	22,00
"Arroz de matanzas" (typischer Reistopf mit Schweinefleisch, Hähnchen und Pilzen) Winter Saison	18,00

FISCHGERICHTE

Petersfisch, Drachenkopf oder Seebarsch (aus dem Ofen, gebraten oder gekocht)	Preis nach Marktlage
Umberfisch aus dem Ofen mit Sauce und Bratkartoffeln	23,00

FLEISCHGERICHTE

Rinderrückensteak vom Grill	21,00
Rinderfilet vom Holzofengrill	23,00
Rindersteak Dried Age (mindestens 30 Tage) Min. 2 Personen / Preis pro Pers.	30,00
Lammkoteletts vom Holzofengrill	18,00
Schenkel vom Landhähnchen mit Rosmarin gebraten	16,50
Unser knuspriges Spanferkel bei niedriger Temperatur kandiert	26,00
Lammschulter nach traditioneller Art gebraten	18,00
"Meloso" mit iberischem Schwein dazu Kartoffel-Crème und Gemüse	17,50

KINDERMENÜ

Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites	8,50
Spaghetti mit Tomatensosse	8,50
Kroketten mit Hühnchen und Schinken	8,50

*Bei Lebensmittel-Intoleranz fragen sie unser Personal

Inklusive Mehrwertsteuer