










APPETITHÄPPCHEN

 Geröstetes Brot mit Olivenöl und Tomate	3,50 €
Iberischer Schinken	17,50 €
Passende Weinempfehlung: Dehesa de los Canónigos Crianza, DO Ribera del Duero, Rotwein	
Iberische Wurstplatte	14,70 €
Passende Weinempfehlung: Massuria, DO Bierzo, Rotwein	
Geräucherter Lachs mit Tartaren-Sauce	9,70 €
Passende Weinempfehlung: Este 07, Rotwein aus Almeria	
Riesengarnelen in Knoblauch-Öl serviert in Tonkasserolle	16,50 €
Passende Weinempfehlung: Ermita d'Espells, DO Penedés, Weisswein	
Tintenfischringe nach andalusischer Art	7,50 €
Passende Weinempfehlung: Marqués d' Alella Pansa Blanca, DO Alella, Weisswein	

VORSPEISEN

Thailändische Fischsuppe	12,00 €
Passende Weinempfehlung: Ermita d'Espells, DO Penedés, Weisswein	
 Creme aus gegrillten Auberginen und Ratatouille mit sautiertem Gemüse	8,00 €
Passende Weinempfehlung: Oda Blanc, DO Costers del Segre, Weisswein	
Bunte Blattsalate mit lackiertem Hähnchen, Kumato-Tomaten, rote Beete und Gomadare-Sauce	9,00 €
Passende Weinempfehlung: Oda Blanc, DO Costers del Segre, Weisswein	
 Salat mit Ziegenkäse im Brickteig, Quitte-Würfel und Vinaigrette aus gerösteten Sonnenblumenkernen ...	9,50 €
Passende Weinempfehlung: Coca i Fitó Rosa, DO Montsant, Roséwein	
 Lauwarmer Salat aus Escalivada, kleinen Puffbohnen und Pilzen der Saison auf Toast aus schwarzen Oliven ...	9,50 €
Passende Weinempfehlung: Torres Viña Sol, DO Catalunya, Weisswein	
 Gemüse, Ingwer und –Algen-Consommé mit Soba-Nudeln, Shiitake, Seitan und Weichweizen	12,00 €
Passende Weinempfehlung: Portal, DO Terra Alta, Weisswein	
Kartoffelnocchis mit cremiger Sauce aus Parmesan-Käse und iberischem Schinken begleitet von grünen Spargeln in Streifen	11,60 €
Passende Weinempfehlung: Castillo de Monjardin Merlot, DO Navarra, Roséwein	
 Aguedashi-Tofu mit Gemüse-Wok und Vanilleöl	9,50 €
Passende Weinempfehlung: Nava Real Verdejo, DO Rueda, Weisswein	
Cannelloni aus Wonton-Blättern gefüllt mit konfitiertem Entenfleisch und Bechamel aus Röhrenpilzen und Foie	13,00 €
Passende Weinempfehlung: Tombú, VDT Castilla y León, Roséwein	

HAUPTSPEISEN

Gegrillter Lachs auf Ponzu-Sauce mit sautierten Enokis	15,00 €
Passende Weinempfehlung: Marqués d' Alella Pansa Blanca, DO Alella, Weisswein	
Kabeljau überbacken mit Allioli aus Kümmel, Humus und Basilikum-öl	16,50 €
Passende Weinempfehlung: Pardas Sumoll, DO Penedés, Roséwein	
Gerolltes Wolfsbarschfilet mit Gemüsefüllung, in Cava pochiert, mit cremiger Salbei-Sauce	16,00 €
Passende Weinempfehlung: Martín Codax, DO Rías Baixas, Weisswein	
Argentinischer Rostbraten feingeschnitten begleitet von Tamarind-Sauce und <i>Shiitake</i>	15,50 €
Passende Weinempfehlung: Remelluri, DO Rioja, Rotwein	
Entrecôte mit Dijon-Senfsauce und Paprika-Polenta	18,50 €
Passende Weinempfehlung: Enate Crianza, DO Somontano, Rotwein	
Rinderfilet begleitet von Kartoffel-und Parmesan-Pastete mit Sauce aus Rotwein, Foie und trockenem Jerez-Wein	23,00 €
Passende Weinempfehlung: Hacienda Monasterio, DO Ribera del Duero, Rotwein	
 Katalanisches Meer-und Berggericht mit Vegetarischen Bällchen	14,50 €
Passende Weinempfehlung: Castell del Remei Gotim Bru, DO Costers del Segre, Rotwein	
 Knusprige Vietnamesische Rolle gefüllt mit sautiertem Kohl, Tempeh und Gemüse mit grüner Curry-Sauce ..	13,00 €
Passende Weinempfehlung: Castillo de Monjardin Merlot, DO Navarra, Roséwein	
 Lasagne aus Spinat und frischem Mozzarella überbacken mit Bechamel aus Jungknoblauch	14,00 €
Passende Weinempfehlung: Pardas Sumoll, DO Penedés, Roséwein	
 Auberginen-Cannelloni gefüllt mit Gemüse, Kürbis, Seidentofu und Creme aus geröstetem Sesam	13,00 €
Passende Weinempfehlung: Massuria, DO Bierzo, Rotwein	

IMA ist ein

Dieses Unternehmen kennt und kommt der im Real Decreto 1420/2006 vom 1. Dezember vorgeschriebenen Regelung über den Schutz gegen die Anisakis nach.



GEEIGNET FÜR VEGETARIANER