



VORSPEISEN UND SNACKS

1. Kabeljau-Bällchen	3,20 €
2. Sepia-Krokette mit Soja-Aioli	3,50 €
3. Knoblauchgarnelen (<i>Vorspeise</i>)	16,90 €
4. Teigtasche mit frischen Sardellen	2,90 €
5. Thunfischtatar mit Trüffel (<i>Vorspeise</i>)	23,00 €
6. Hausgemachter Meeräschenrogen mit Mandeln	9,00 €
7. Halbgesalzener Thunfischbauch mit Limettenöl und knusprigem Knoblauch (<i>Vorspeise</i>)	17,00 €
8. Getoastetes Escalivada-Gemüse mit geräucherter Sardine	3,75 € stück
9. Marineras (<i>Lokaler Kartoffel Salat mit Sardelle</i>)	2,75 €
10. Murcianischer Oktopus / tintenfisch	3,50 € stück
11. Geschmorte Artischocke mit Foie Gras und karamellisierten Mandeln	7,50 €
12. Geräucherter Fisch-Pâté	12,50 €
13. Steak-Tatar auf Toast mit Eigelb (<i>mind. 2 Stück</i>)	4,80 € stück
14. Spargel mit Weißthunfisch und rote Garnelen-Chantilly	16,90 €
15. Mariniertes Lachs in Scheiben	18,90 €
16. Gebratener Foie Gras mit Auberginen-Hummus und Sardinenöl	22,00 €

ENCAÑIZADA-SALATE

17. Tomaten mit Thunfischbauch, geschnittenen Oliven und frischen Zwiebeln	16,00 €
18. Burrata mit Avocado-Creme, konfierten Tomaten, Mango und Pistazienpulver	17,50 €
19. Mariniertes Lachs mit frischer Mango, Wakame, Yuzu-Perlen und Passionsfruchtsoße	17,90 €

ENCAÑIZADA-REISGERICHTE

(Auch zum Mitnehmen erhältlich)

Unsere Reisgerichte sind typische regionale Spezialitäten und dürfen nicht mit der valencianischen Paella verwechselt werden.

20. Reis „Caldero“ aus dem Mar Menor <i>(in Fischsoße gekocht)</i>	16,90 €
21. Reis A banda <i>(mit fisch)</i>	17,90 €
22. Reis mit Meeresfrüchte	22,00 €
23. Reis mit jungem Knoblauch und Barsch	18,50 €
24. Reis mit Hummer	23,00 €
25. Reis mit Iberisches Schwein und Pilzen	17,90 €
26. Schwarzer Reis mit Kabeljau und Sepia / tintenfisch	17,90 €
27. Eintopf mit Hummer	22,00 €
28. Eintopf mit Blumenkohl-, Tintenfisch- und Kabeljau	17,90 €

ENCAÑIZADA-HAUPTGERICHTE

29. Kabeljau auf Walnussbrot mit Zwiebel-Krabben-Suppe	21,00 €
30. Rinder-Entrecôte mit Ofenkartoffeln und Brot mit Aioli und Honig	25,90 €
31. Wagyu-Burger mit Räucherkäse, Trüffel-Pilz-Soße und Brioche-Brötchen	16,90 €
32. Gegrillte Scholle mit wildem schwarzem Reis, frischem Knoblauch, Romesco-Soße und geröstetem Lauch	M.P.*
33. Rinderfilet mit Ofenkartoffeln und Brot mit Honig und Knoblauch	27,50 €
34. Fisch-Zarzuela <i>(spanischer Eintopf aus Fisch und Meeresfrüchten)</i>	M.P.*
35. Knuspriges Spanferkel mit Zitronen-Kartoffelpüree und Knoblauch	25,90 €