



ZÖLIAKIE

ZÖLIAKIE UND UNTERNEHMEN

Für unsere Kunden mit Zöliakie oder Intoleranz wählen wir einige Optionen aus, die ursprünglich glutenfrei sind. Die Eigenschaften unserer Küche hindern uns daran, zu garantieren, dass diese Gerichte nach unserer Handhabung frei von möglichen Kreuzkontaminationen sind.

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Gerichte wurden nicht in unserer Küche zubereitet und sind als 100% glutenfrei angegeben.

Wenn der Grad der Zöliakie sehr schwerwiegend ist, informieren Sie bitte das Zimmerpersonal. In diesem Fall empfehlen wir Ihnen auch, Ihre Bestellung auf die mit diesem Sternchen (*) gekennzeichneten Produkte abzustimmen.

VORSPEISE €

1C	Gazpacho (*)	7,00
2C	Zucchini-creme mit Feta-Käsestückchen (kaltes Gericht) (*)	9,00
3C	Kürbis-Karotten-Creme mit Croutons (*)	9,00
4C	Teller mit iberischem Schinken mit Picks	27,00

GEDÄMPFT UND SOFORT €

5C	Muscheln mit Salz, Lorbeer und Zitrone	16,00
6C	Venusmuscheln mit Salz, Lorbeerblatt und Zitrone	22,00

AUS DEM MEER €

7C	Supreme Lachs mit Champignons, Knoblauch und Butter	23,00
8C	Thunfisch-Taco mit Zwiebeln und Weißwein	26,00

DER ERDE €

9C	Gedünstete iberische	21,00
10C	Retinto-Rinderfiletsteak mit Pilzen in Pedro-Ximénez-Sauce	28,00

NACHSPEISEN €

11C	Quark (*) mit Zucker oder Blütenhonig	5,00
12C	Geschnittene Melone aus dem Garten von Conil	7,00

KALTE VORSPEISEN ½ Portion €

1	Ein Glas frisches Gazpacho und eine Gurkenscheibe	7,00
2	Kalte spanische Gemüsesuppe mit Ei und Serranochinken "Ajoblanco" (kalte Suppe mit Brot, Mandeln, Knoblauch in Vinaigrette)	12,00
3	Kartoffeln mit Thunfisch	8,00 12,00
4	Hausgemachter Thunfisch- und Garnelensalat	10,00 16,00
5	Geröstete Paprika mit Thunfisch	10,00 16,00
6	Kandierter Bauch von Rotem Thunfisch, auf frischen Tomaten aus Conil und Piparras	24,00
7	Iberischer Eichelschinken, mit einem Messer geschnitten	27,00

WARME VORSPEISEN €

8	Gebratene grüne Paprika	10,00
9	Kartoffeln mit unserem Ali Oli	13,00
10	Kartoffeln mit rotem Mojo La Loma	13,00
11	Auberginensticks mit Zuckerrohrhonig	15,00
12	Kristallgarnelen, Spiegelei und geröstete Paprika	20,00

STÄNGEL, BLÄTTER UND TRIEBE €

13	Schwarze Tomaten, frische Burrata, gelbe Melone und Basilikumöl	18,00
14	Unser Avocadosalat mit Garnelen, Apfel und rosa Sauce	18,00
15	Über Scheiben von Raf-Tomaten, Frühlingszwiebeln, Melva und schwarzen Oliven	18,00
16	Komplettes Gemüse aus Nüssen und Getreide, mit Reis, Quinoa, Avocado, Frischer Ziegenkäse, Karotten, Oliven und Balsamico-Vinaigrette mit Pfeifen und Nüsse	18,00
17	Knospen und geräucherter Lachs, dazu Vinaigrette mit Erdbeeren, Mango und Pfeffer	19,00

POKE BOWL €

18	Wählen Sie Ihre Proteinquelle: Wilder Blauflossenthunfisch, frischer Lachs, iberisches Schweinefleisch Secreto oder Heura-Streifen (100 % pflanzlich). Fügen Sie die Müsli, das Sie am liebsten mögen, Reis oder Quinoa. Wir fügen Avocado, Apfel, gerösteter Sesam, frische Frühlingszwiebeln, Karotten, Rotkohl, Gurken, Wakame, Schnittlauch und Cashewnüsse. Wir würzen es mit einer Limettenvinaigrette, Öl von Sesam und Soja.	20,00
----	--	-------

IN RAW, WILD UND ALMADRABA €

19	Rotflossenthunfisch-Tartar aus Almadraba (weiße Lende 150 grs)	27,00
20	Roter Thunfisch-Tataki (unbeladen), mit Sellerie-Parmesan und weißem Miso	27,00
21	Steak Tartar "La Loma" und Senfauswahl (Lendenbraten, Messerschnitt, 150 grs)	27,00
22	Verschiedene Gerichte mit Rotem Thun (Tartar / Tataki / Sashimi)	38,00

ZWISCHEN DEN SCHALEN €

23	Austern N° 0 Km 0 (Stück)	6,00
24	Muscheln, Meeresfrüchte oder gedünstet	16,00
25	Mussels "La Loma" (coconut milk, red curry, lime and cilantro)	20,00
26	Venusmuscheln aus Carril, zubereitet in Marinara-Sauce, gedämpft oder mit Chiclana-Sherry	22,00
27	Venusmuscheln von La Isla mit feinem Chiclana-Wein	22,00

ZUM SCHÄLEN €

28	Gegrillte Tigergarnelen (100grs)	14,00
29	Rote Riesengarnelen (100grs)	23,00
30	Trunk Kaisergranat (100grs)	23,00
31	Gegrillte weiße Garnelen (200grs)	29,00

TEIGWAREN UND EIER

€

32	Spiegeleier mit iberischem Schinken, Kartoffeln und Paprika	18,00
33	Spiegeleier mit gegrillter hausgemachter Wurst, Kartoffeln und Paprika	18,00
34	Rührei mit Seeanemonen und Knoblauchgarnelen	20,00
35	Rührei nach ländlicher Art mit Chorizo, Bratkartoffeln, iberischem Schinken und Piparras-Paprika	20,00

DIE PASTE

€

36	Farfalle mit unserer Thai-Sauce und gebratenem iberischem Schweinefleisch	21,00
37	Schwarze Spaghetti Marinara mit Muscheln, Tintenfisch und Garnelen	21,00
38	Weißer Spaghetti mit roter Carbonara-Sauce aus iberischer Sobrasada	21,00
39	Farfalle mit gebratenem Tintenfisch und Knoblauchgarnelen	21,00

BRATEN UND ANDERE DINGE

½ Portion

€

40	Schrimps-Weizenmehl Fladen (Stück)	3,50
41	Frischer Tintenfisch (aus dem Kiemennetz)	10,00 15,00
42	Sardellen	10,00 15,00
43	Marinierter Dornhai	10,00 15,00
44	Hahnenfisch	10,00 15,00
45	Kalmar (mit der Angel gefangen)	14,00 20,00

SPEZIELLE GEBRATEN

€

46	Gebratener Wolfsbarsch im Ganzen serviert	65,00 €/Kg
47	Gebratene Thunfischwürfel mariniert in Soja-Kimchi-Sauce	19,00
48	Mit der Jig-Methode gefangener Tintenfisch (ca. 500 g) mit gebratenen grünen Paprika und unserer Alioli	29,00

VON DER ALMADRABA, VON CONIL, VON GALICIEN ODER VON DER BUCHT VON CADIZ

€

49	Sardinen (Stück)	4,00
50	Wolfsbarschfilet, mit Olivenöl, in Meeresfrüchtesauce oder mit feinem Chiclana-Sherry	25,00
51	Rotbarschfilet, mit Olivenöl, in Meeresfrüchtesauce oder mit feinem Chiclana-Sherry	25,00
52	Tarantelo-Taco mit Blauflossenthunfisch, glasiert mit Sojasauce, Sake und geröstetem Pak Choi	26,00
53	Gegrilltes Thunfischbauchsteak mit Bratkartoffeln	28,00
54	Mit der Jig-Methode gefangener, gegrillter Tintenfisch mit Olivenöl und Zitrone	70,00 €/Kg

GANZES STÜCK RÜCKENOFFEN BEI KONTROLLIERTER MISCHTEMPERATUR GERÖSTET (MAXIMAL SAFTIG)

€

55	Bass	65,00 €/Kg
56	Zitronenfisch	65,00 €/Kg
57	Steinbutt (wird am Tisch von unserem Zimmerservice geöffnet)	70,00 €/Kg
58	Sohle	75,00 €/Kg

EVENTUELL BEGLEITENDE BEILAGEN

59	Grüner Salat	7,00
60	Weißer Reis	7,00
61	Hausgemachte Pommes	7,00
62	Gebackene Kartoffeln mit sautierten Paprika	8,00

UNSERE LEGENDÄREN HAUSGEMACHTEN SAUCEN

63	Weißer Aioli (kräftig und cremig)	5,00
64	Kimchi Mayo (voller Nuancen, die Ihren Gaumen stimulieren)	5,00
65	Mojo Rojo Loma (wir fügen hier kein Brot hinzu, aber es hat mehr als 10 geheime Zutaten)	5,00
66	Mayo Sriracha (die berühmteste "scharfe" Soße der Welt)	5,00

VON DEN ANDALUSISCHEN BERGEN UND DEN NÖRDLICHEN WIESEN

€

67	Bio-Ribeye-Steak mit Pommes frites (300 g).	26,00
68	Gebratene iberische Schweineschulter mit Kartoffeln und geschmortem Gemüse (ca. 300 g)	29,00
69	Premium-Rinderlende (lokal 0) mit sautierten Babykartoffeln (ca. 200 g)	29,00

BURGER

€

Zur Auswahl stehen:
100 % Retinto-Rindfleischburger • Paniertes Hähnchenbrustfilet

70	Auf dem Teller: Fleisch nach Wahl plus 2 Spiegeleier mit Kartoffeln (ohne Brot)	16,00
----	--	-------

Between bread and bread with chips:

71	Ganz einfach: Wir bereiten das Fleisch Ihrer Wahl zu und servieren die Soße separat	16,00
72	Einfach mit Käse: Fleisch nach Wahl plus geschmolzener Cheddar-Käse	17,00
73	Einfach mit Ei: Fleisch nach Wahl plus ein Spiegelei	17,00
74	Einfach mit Käse und Ei: Fleisch nach Wahl plus ein Spiegelei auf dem geschmolzenen Käse	18,00
75	Klassisch: Fleisch nach Wahl, dazu Salat, frische Tomaten und Zwiebeln	17,00
76	Klassisch + Käse: Fleisch nach Wahl, dazu Salat, frische Tomaten, Zwiebeln und geschmolzene Käsesauce	18,00
77	Klassisch + Ei: Fleisch nach Wahl, dazu Salat, Tomaten, Zwiebeln und Spiegelei	18,00
78	Klassisch mit Käse und Ei: Fleisch nach Wahl, dazu Salat, Tomaten, Zwiebeln, Frischkäse und ein Spiegelei	19,00

79	Heura veganer Burger (100 % pflanzlich): Veganes Brötchen + Salat, Tomate, frische Zwiebel + veganer Käse	18
----	---	----

IN PAELLA

€

80	Schwarzer Reis mit Tintenfisch mit Garnelen und Ali Oli (Knoblauchmayonnaise)	23,00 €/pers.
81	Trockenreis mit Rippchen und iberischem Schweinefleisch	23,00 €/pers.

IM KASSEROLLE

€

82	Cremiger Meeresfrüchte-Reis mit geschälten Schalentieren	23,00 €/pers.
83	Honig-Blauflossenthunfisch mit Zwiebeln (Exklusivgericht von La Loma)	26,00 €/pers.
84	Carabineros Reissuppe	32,00 €/pers.

KINDERMENÜ

€

85	Nuggets mit Pommes und Tomatensalat	10,00
86	Spaghetti mit Butter	10,00
87	Spaghetti mit tomatensauce	14,00
88	Spaghetti Bolognese	14,00
89	Hahnentacos mit Kartoffeln und Spiegelei	16,00
90	Hausgemachte panierte Hähnchenbrust-Jakobsmuscheln, Ei und Pommes Frites	16,00

Brotkorb
STEUERN INBEGRIFFEN

2,00 € / pro Person