

# ABENDESSEN



## KALTE VORSPEISEN

	€	€
	1/2 Portion	
1 Kalte spanische Gemüsesuppe mit Ei und Serranochinken "Ajoblanco" (kalte Suppe mit Brot, Mandeln, Knoblauch in Vinaigrette)		11,00
2 Hausgemachter Thunfisch- und Garnelensalat	9,00	15,00
3 Eingelegter Seeteufel, Tintenfisch und Garnelen	11,00	18,50
4 Kandierter Bauch von Rotem Thunfisch, auf frischen Tomaten aus Conil und Piparras		21,00
5 Iberischer Eichelschinken, mit einem Messer geschnitten		27,00

## WARME VORSPEISEN

	€
6 Kartoffeln mit rotem Mojo La Loma	12,50
7 Auberginensticks mit Zuckerrohrhonig	14,00
8 Kristallgarnelen, Spiegelei und geröstete Paprika	18,00
9 Gegrillter Tintenfisch mit Revolcona-Kartoffeln und Chiclanero-Schweineschwarten	26,00

## STÄNGEL, BLÄTTER UND TRIEBE

	€
10 Schwarze Tomaten, frische Burrata, gelbe Melone und Basilikumöl	17,00
11 Komplettes Gemüse aus Nüssen und Getreide, mit Reis, Quinoa, Avocado, Frischer Ziegenkäse, Karotten, Oliven und Balsamico-Vinaigrette mit Pfeifen und Nüsse	17,00
12 Knospen und geräucherter Lachs, dazu Vinaigrette mit Erdbeeren, Mango und Pfeffer	17,00
13 Frischer Artischockensalat mit zu Hause gebratener roter Paprika und Vinaigrette Kalamata Olive	19,00

## POKE BOWL

	€
14 Wählen Sie Ihr Protein aus Rotem Thunfisch, frischem Lachs, Tintenfisch oder Heura (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.	18,00

## IN RAW, WILD UND ALMADRABA

	€
15 Rotes Garnelentatar und Acevichado-Carabinero (150 grs)	26,00
16 Rotflossenthunfisch-Tartar aus Almadraba (weiße Lende 150 grs)	26,00
17 Tataki mit Rotem Thun (ungeladen), Knollensellerie und Teriyakisauce	26,00
18 Verschiedene Gerichte mit Rotem Thun (Tartar / Tataki / Sashimi)	37,00
19 Duo aus Mini-Tartar für Roten Thunfisch (80 g) und Acevichado-Carabinero (80 g)	28,00
20 Retinto Steak Tartar und Senf Auswahl (Lendenbraten, Messerschnitt, 150 grs )	25,00

## ZWISCHEN DEN SCHALEN

	€
21 Austern N° 2 Km 0 (Stück)	4,00
22 Muscheln, Meeresfrüchte oder gedünstet	15,50
23 Miesmuscheln "La Loma" (Kokosmilch, rotes Curry, Kalk und Koriander)	16,50
24 Venusmuscheln à la marinera, Dampf oder "Fino Vélez"	20,50
25 Stumpfmuscheln aus Chiclana mit "Fino Vélez"	20,50
26 Stumpfmuscheln aus Huelva mit "Fino Vélez"	20,50

## ZUM SCHÄLEN

	€
27 Gegrillte Tigergarnelen (200grs)	26,00
28 Gegrillte Garnelen (200grs)	130,00 €/Kg
29 Rote Riesengarnelen	170,00 €/Kg
30 Trunk Kaisergranat	170,00 €/Kg

## BRATEN UND ANDERE DINGE

	½ Portion	€
31	Schrimps-Weizenmehl Fladen (Stück)	2,80
32	Sardellen	9,00 14,00
33	Gebratene Thunfischwürfel mariniert in Soja-Kimchi-Sauce	17,00
34	Gebratene Lachswürfel in Knoblauch, Zitrone und Petersilie	17,00
35	Tintenfisch	13,00 18,00
36	“De la Bahía” Tintenfisch (ca. 500 Gramm) mit gebratener grüner Paprika und Mayonnaise	25,00
37	Gebratener Wolfsbarsch im Ganzen serviert	60,00 €/Kg

## AUF DER FISCHGRILLPLATTE

	€	
38	Tintenfischbabys mit weißem Reis und “Ali-Oli” Knoblauchmayonnaise	19,00
39	Wolfsbarschlende mit gegrilltem Gemüse	23,50
40	Schnapperlende in Garnelensauce	23,50
41	Gegrillter roter Thunfisch Tarantelo	26,00
42	Gegrillter roter Thunfischbauch	28,00
43	Tintenfisch aus der Region	65,00 €/Kg

## GANZES STÜCK RÜCKENOFFEN BEI KONTROLLIERTER MISCHTEMPERATUR GERÖSTET (MAXIMAL SAFTIG)

	€	
44	Wolfsbarsch	60,00 €/Kg
45	Sohle	65,00 €/Kg
46	Schnapper	65,00 €/Kg
47	Steinbutt (wird am Tisch von unserem Zimmerservice geöffnet)	55,00 €/Kg

Mögliche begleitende Beilagen

48	Grüner Salat	6,00
49	Hausgemachte Pommes	6,00
50	Gegrilltes frisches Gemüse	8,00
51	Ofenkartoffel mit sautierten Paprika	8,00

## AUF DEM FLEISCHGRILL

	€	
52	Retinta-Beef-Burger mit Rucola, Tomate, roten Zwiebeln, Guacamole und geschmolzener Cheddar	18,00
53	Wok des iberischen Geheimnisses mit Gemüse und frischem Rosmarin	21,00
54	Entrecôte vom Janda-Rind, km 0 (300 g)	24,00
55	Kalbsfilet “Retinta” mit sautierten Babykartoffeln	29,00

## KINDERMENÜ

	€	
56	Nuggets mit Pommes und Salat	10,00
57	Hot Dogs mit Käse und Pommes	10,00
58	Gebraten Rotzungen mit Pommes	15,00
59	Hausgemachte panierte Hähnchenbrustschnitzel	16,00
60	Iberische Schweinefilets mit Kartoffelpüree und Kirschtomaten	18,00

## NACHSPEISEN Was wir zu Hause machen

	€	
61	Natürliches Ananas-Carpaccio mit Kokoseis	6,00
62	Zitronensorbet	6,00
63	Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	7,50
64	Cremig gebackener Käsekuchen	8,50
65	Sor Chiclana (Mandel-, Orangen- und Schokoladeneis) Nestlé-Eis	8,50

Brotkorb

STEUERN INBEGRIFFEN

2,50 € / pro Person

# 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 (andalusian cold vegetables soup) and cucumber slice (*)	5,90
2C	Zucchini cream with feta cheese stumbles (cold dish) (*)	6,00
3C	Pumpkin and carrot cream with croutons (*)	6,00
4C	Octopus leg with tomato fry and piquillo peppers (*)	25,00
5C	Iberian ham (cut knife)	25,00

### GEDÄMPFT UND SOFORT

€

6C	Muscheln mit Salz, Lorbeer und Zitrone	14,00
7C	Venusmuscheln mit Salz, Lorbeerblatt und Zitrone	19,00

### AUS DEM MEER

€

8C	Supreme Lachs mit Champignons, Knoblauch und Butter	22,00
9C	Thunfisch-Taco mit Zwiebeln und Weißwein	24,00

### DER ERDE

€

10C	Gedünstete iberische	19,00
11C	Lendenbraten vom überbackenen Retinto, mit Basmatireis (es ist eine abgedeckte Pfanne)	27,50

### NACHSPEISEN

€

12C	Quark (*) mit Zucker oder Blütenhonig	4,00
13C	Saisonale Melonenscheibe	4,00