

deutsch

KALTE VORSPEISEN

	€	€
1 Glas frische Gazpacho (Kalte spanische Gemüsesuppe) und Gurkenscheibe		6,00
2 Kalte spanische Gemüsesuppe mit Ei und Serranochinken "Ajoblanco" (kalte Suppe mit Brot, Mandeln, Knoblauch in Vinaigrette)		10,00
3 Spanischer Kartoffeisalat mit Makrele	6,00	10,00
4 Hausgemachter Thunfisch- und Garnelensalat	8,00	14,00
5 Gegrillte Gemüsepaprikas mit Makrele	8,00	15,00
6 Eingelegter Seeteufel, Tintenfisch und Garnelen	10,00	18,00
7 Kandierter Bauch von Rotem Thunfisch, auf frischen Tomaten aus Conil und Piparras		20,00
8 Iberischer Eichelschinken, mit einem Messer geschnitten		26,00

WARME VORSPEISEN

	€
9 Gebratene grüne Paprika	7,50
10 Kartoffeln mit unserem Ali Oli	12,00
11 Kartoffeln mit rotem Mojo La Loma	12,00
12 Auberginesticks mit Zuckerrohrhonig	13,50
13 Kristallgarnelen, Spiegelei und geröstete Paprika	17,00
14 Gegrillter Tintenfisch mit Revolcona-Kartoffeln und Chiclanero-Schweineschwarten	25,00

STÄNGEL, BLÄTTER UND TRIEBE

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

POKE BOWL

	€
21 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

	€
22 Rotes Garnelentatar und Acevichado-Carabinero (150 grs)	26,00
23 Rotflossenthunfisch-Tartar aus Almadraba (weiße Lende 150 grs)	26,00
24 Tataki mit Rotem Thun (ungeladen), Knollensellerie und Teriyakisauce	26,00
25 Verschiedene Gerichte mit Rotem Thun (Tartar / Tataki / Sashimi)	36,00
26 Duo aus Mini-Tartar für Roten Thunfisch (80 g) und Acevichado-Carabinero (80 g)	28,00
27 Retinto Steak Tartar und Senf Auswahl (Lendenbraten, Messerschnitt, 150 grs)	25,00

ZWISCHEN DEN SCHALEN

	€
28 Austern N° 2 Km 0 (Stück)	3,50
29 Muscheln, Meeresfrüchte oder gedünstet	15,00
30 Miesmuscheln "La Loma" (Kokosmilch, rotes Curry, Kalk und Koriander)	16,00
31 Venusmuscheln à la marinera, Dampf oder "Fino Vélez"	20,00
32 Stumpfmuscheln aus Chiclana mit "Fino Vélez"	20,00
33 Stumpfmuscheln aus Huelva mit "Fino Vélez"	20,00

ZUM SCHÄLEN

€

34	Gegrillte Tigergarnelen (200grs)	130,00 €/Kg
35	Gegrillte Garnelen (200grs)	26,00
36	Rote Riesengarnelen	170,00 €/Kg
37	Trunk Kaisergranat	170,00 €/Kg

TEIGWAREN UND EIER

38	Spiegeleier mit iberischem Schinken, Kartoffeln und Paprika	14,00
39	Spiegeleier mit Kartoffeln und geröstetem Carabinero mit Korallen (2 Stück)	38,00
40	Farfalle mit Thai-Sauce, Venusmuscheln und Garnelen	20,00
41	Schwarze Spaghetti nach Meeresfrüchteart mit rotem Thunfisch und frischem Lachs	20,00

BRATEN UND ANDERE DINGE

1/2 Portion

€

42	Schrimps-Weizenmehl Fladen (Stück)	2,50
43	Sardellen	9,00 14,00
44	Sepia	9,00 14,00
45	Marinierter Dornhai	9,00 14,00
46	Baby Tintenfisch	9,00 14,00
47	Hahn	9,00 14,00
48	Tintenfisch	13,00 18,00

SPEZIELLE GEBRATEN

€

49	Gebratener Wolfsbarsch im Ganzen serviert	55,00 €/Kg
50	Gebratene Thunfischwürfel mariniert in Soja-Kimchi-Sauce	16,00
51	Gebratene Lachswürfel in Knoblauch, Zitrone und Petersilie	16,00
52	FrISCHE Dornhaiwürfel mariniert in Aji Amarillo, Kokosnuss und Koriander	24,00
	“De la Bahía”Tintenfisch (ca. 500 Gramm) mit gebratener grüner Paprika und Mayonnaise	

AUF DER FISCHGRILLPLATTE

€

53	Sardinen (Stück)	3,00
54	Tintenfischbabys mit weißem Reis und “Ali-Oli” Knoblauchmayonnaise	18,00
55	Wolfsbarsch-Lende, in Meeresfrüchtesauce oder Sherry-Weißwein	23,00
56	Schnapperlende, in Meeresfrüchtesauce oder Sherry-Weißwein	23,00
57	Gegrillter roter Thunfisch Tarantelo	25,00
58	Gegrillter roter Thunfischbauch	28,00
59	Tintenfisch aus der Region	65,00 €/Kg

GANZES STÜCK RÜCKENÖFFEN BEI KONTROLLIERTER MISCHEMTEMPERATUR GERÖSTET (MAXIMAL SAFTIG)

€

60	Bass	55,00 €/Kg
61	Sohle	60,00 €/Kg
62	Schnapper	60,00 €/Kg
63	Steinbutt (wird am Tisch von unserem Zimmerservice geöffnet)	50,00 €/Kg
	Mögliche begleitende Beilagen	
64	Grüner Salat	5,00
65	Hausgemachte Pommes	5,00
66	Gegrilltes frisches Gemüse	7,00
67	Ofenkartoffel mit sautierten Paprika	7,00

AUF DEM FLEISCHGRILL

		€
68	Gegrilltes iberisches Schwein mit sautierten Babykartoffeln	20,00
69	Wok des iberischen Geheimnisses mit Gemüse und frischem Rosmarin	20,00
70	Entrecôte vom Janda-Rind, km 0 (300 g)	23,00
71	Kalbsteak "Retinta" mit sautierten Babykartoffeln	28,00

BURGER

		€
72	Wählen Sie zwischen 100 % Retinto-Burger, paniertes Hähnchenbrust oder veganem Burger von heura (100% pflanzlichen Ursprungs)	
	Auf dem Teller: Fleisch Ihrer Wahl plus 2 Spiegeleier mit Kartoffeln (ohne Brot)	15,00
	Auf dem Teller: Fleisch Ihrer Wahl plus 2 Spiegeleier mit Kartoffeln (ohne Brot)	
	Zwischen Brot und Brot mit Pommes:	
	Klassisch: Fleisch Ihrer Wahl plus Salat, frische Tomaten und Zwiebeln	16,00
	Käse: Fleisch Ihrer Wahl plus Salat, frische Tomaten, Zwiebeln und geschmolzener Frischkäse	16,50
	Komplett: Ihr ausgewähltes Fleisch plus Salat, Tomate, Zwiebel, Frischkäse und Spiegelei	17,00

IN PAELLA

		€
73	Schwarzer Reis mit Tintenfisch mit Garnelen und Ali Oli (Knoblauchmayonnaise)	20,00 €/pers.
74	Trockenreis mit Rippchen und iberischem Schweinefleisch	20,00 €/pers.

IM KASSEROLLE

		€
75	Weicher Reis Meeresfrüchtereis mit geschälten Meeresfrüchten	20,00 €/pers.
76	Brühenreis von Rote Riesengarnelen	28,00 €/pers.
77	Brühenreis von Kaisergranat	29,00 €/pers.
78	Weicher Reis mit Hummer (auf Anfrage)	100,00 €/Kg.

KINDERMENÜ

		€
79	Nuggets mit Pommes und Salat	10,00
80	Hot Dogs mit Pommes	10,00
81	Spaghetti mit Butter	10,00
82	Spaghetti mit tomatensauce	13,00
83	Spaghetti Bolognese	13,00
84	Gebraten Rotzungen mit Kartoffeln und Spiegelei	15,00
85	Hausgemachte panierte Hähnchenbrust-Jakobsmuscheln, Ei und Pommes Frites	15,00

NACHSPEISEN Was wir zu Hause machen

		€
86	Geschnittene Melone aus dem Garten von Conil	5,00
87	Schüssel mit frisch geschnittenen Wassermelonenwürfeln	5,00
88	Natürliches Ananas-Carpaccio mit Kokoseis	6,00
89	Zitronensorbet	5,50
90	Bratapfel auf Zimtcreme und Pedro Ximénez	6,00
91	Reis mit Kokosmilch, Knuspermüsli und Eis	6,00
92	Kalte Zitronencreme, Kekse und Maria-Keks-Eis	6,50
93	Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	7,00
94	Cremig gebackener Käsekuchen	8,00
95	Sor Chiclana (Mandel-, Orangen- und Schokoladeneis)	8,00
	Nestlé-Eis	

Brotkorb

2,00 € / pro Person

STEUERN INBEGRIFFEN

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 (*)	6,00
2C Zucchini-creme mit Feta-Käsestückchen (kaltes Gericht) (*)	7,00
3C Kürbis-Karotten-Creme mit Croutons (*)	7,00
4C Oktopuskeule mit gebratenen Tomaten und Piquillo-Paprika (*)	25,00
5C Teller mit iberischem Schinken mit Picks	26,00
GEDÄMPFT UND SOFORT	€
6C Muscheln mit Salz, Lorbeer und Zitrone	15,00
7C Venusmuscheln mit Salz, Lorbeerblatt und Zitrone	20,00
AUS DEM MEER	€
8C Supreme Lachs mit Champignons, Knoblauch und Butter	22,00
9C Thunfisch-Taco mit Zwiebeln und Weißwein	25,00
DER ERDE	€
10C Gedünstete iberische	20,00
11C Lendenbraten vom überbackenen Retinto in Portweinsauce	28,00
NACHSPEISEN	€
12C Quark (*) mit Zucker oder Blütenhonig	4,00
13C Geschnittene Melone aus dem Garten von Conil	5,00