



# menü deutsch

## KALTE VORSPEISEN

	1/2 Portion	€
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 Kartoffelsalat mit Makrele	6,00	10,00
4 Kartoffel-Aioli, Sriracha und Petersilie		12,00
5 Hausgemachter Thunfisch- und Garnelensalat	8,00	14,00
6 Gegrillte Gemüsepaprikas mit Makrele	8,00	15,00
7 Eingelegter Seeteufel, Tintenfisch und Garnelen	12,00	19,00
8 Kandierter Bauch von Rotem Thunfisch, auf frischen Tomaten aus Conil und Piparras		22,00
9 Iberischer Eichelschinken, mit einem Messer geschnitten		26,00

## WARME VORSPEISEN

	€
10 Gebratene grüne Paprika	8,00
11 Kartoffeln mit unserem Ali Oli	12,00
12 Kartoffeln mit rotem Mojo La Loma	12,00
13 Auberginesticks mit Zuckerrohrhonig	14,00
14 Kristallgarnelen, Spiegelei und geröstete Paprika	18,00
15 Gegrillter Tintenfisch mit Revolcona-Kartoffeln und Chiclanero-Schweineschwarten	26,00

## STÄNGEL, BLÄTTER UND TRIEBE

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

## POKE BOWL

€

- 22 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 Limettens vinaigrette, Öl von Sesam und Soja. 18,00

## IN RAW, WILD UND ALMADRABA

€

- 23 Rotes Garnelentatar und Acevichado-Carabinero (150 grs) 26,00  
24 Rotflossenthunfisch-Tartar aus Almadraba (weiße Lende 150 grs) 26,00  
25 Roter Thunfisch-Tataki (unbeladen), mit Sellerie-Parmesan und weißem Miso 26,00  
26 Verschiedene Gerichte mit Rotem Thun (Tartar / Tataki / Sashimi) 36,00  
27 Duo aus Mini-Tartar für Roten Thunfisch (80 g) und Acevichado-Carabinero (80 g) 28,00  
28 Steak Tartar "La Loma" und Senfauswahl (Lendenbraten, Messerschnitt, 150 grs ) 26,00

## ZWISCHEN DEN SCHALEN

€

- 29 Austern N° 0 Km 0 (Stück) 6,00  
30 Muscheln, Meeresfrüchte oder gedünstet 15,00  
31 Miesmuscheln "La Loma" (Kokosmilch, rotes Curry, Kalk und Koriander) 16,00  
32 Carril-Muscheln a la marinera, gedünstet oder mit Chiclana fino 20,00  
33 Stumpfmuscheln aus Chiclana mit "Fino" 20,00  
34 Dünnschalige Venusmuscheln in Chiclana-Wein 20,00

## ZUM SCHÄLEN

€

- 35 Gegrillte Tigergarnelen (100grs) 13  
36 Gegrillte Garnelen (200grs) 28  
37 Rote Riesengarnelen (100grs) 19  
38 Trunk Kaisergranat (100grs) 19

## TEIGWAREN UND EIER

€

- 39 Spiegeleier mit iberischem Schinken, Kartoffeln und Paprika 14,00  
40 Rührei mit Seeanemone und Garnelen 18,00  
41 Farfalle mit Thai-Sauce und gebratenem Jakobsmuschelfilet 20,00  
42 Schwarze Spaghetti mit Meeresfrüchten (Muscheln, Tintenfisch und Garnelen) 20,00  
43 Spiegeleier mit Kartoffeln und geröstetem Carabinero mit Korallen (2 Stück) 38,00

## BRATEN UND ANDERE DINGE

1/2 Portion

€

- 44 Schrimps-Weizenmehl Fladen (Stück) 2,80  
45 Sardellen 9,00 14,00  
46 Sepia 9,00 14,00  
47 Marinierter Dornhai 9,00 14,00  
48 Baby Tintenfisch 14,00  
49 Hahn 9,00 14,00  
50 Anemonen 16,00  
51 Tintenfisch 13,00 19,00

## SPEZIELLE GEBRATEN

€

52	Gebratener Wolfsbarsch im Ganzen serviert	60,00 €/Kg
53	Gebratene Thunfischwürfel mariniert in Soja-Kimchi-Sauce	18,00
54	Gebratene Lachswürfel in Knoblauch, Zitrone und Petersilie	18,00
55	“De la Bahía”Tintenfisch (ca. 500 Gramm) mit gebratener grüner Paprika und Mayonnaise	26,00

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

€

56	Sardinen (Stück)	3,50
57	Tintenfischeintopf in eigener Tinte	20,00
58	Wolfsbarschfilet in Olivenöl, Meeresfrüchtesauce oder Sherry-Weißwein	24,00
59	Schnapperfilet in Olivenöl, Meeresfrüchtesauce oder Sherry-Weißwein	24,00
60	Tarantelo-Taco mit Sojaglasur und Rotem Thun, Sake und Mirin	25,00
61	Gegrilltes Bauchfilet vom Roten Thun mit Ofenkartoffel	28,00
62	Gegrillter Krauskalmar mit Olivenöl und Zitrone	65,00 €/Kg

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

€

63	Bass	60,00 €/Kg
64	Zitronenfisch	60,00 €/Kg
65	Steinbutt (wird am Tisch von unserem Zimmerservice geöffnet)	60,00 €/Kg
66	Sohle	70,00 €/Kg

### Eventuell begleitende Beilagen

67	Grüner Salat	5,00
68	Weißer Reis	5,00
69	Hausgemachte Pommes	5,00
70	Gegrilltes frisches Gemüse	7,00
71	Ofenkartoffel mit sautierten Paprika	7,00

### Unsere legendären hausgemachten Saucen

72	Weißer Aioli (kräftig und cremig)	4,00
73	Kimchi Mayo (voller Nuancen, die Ihren Gaumen stimulieren)	4,00
74	Mojo Rojo Loma (wir fügen hier kein Brot hinzu, aber es hat mehr als 10 geheime Zutaten)	4,00
75	Mayo Sriracha (die berühmteste “scharfe” Soße der Welt)	4,00
76	Argentinisches Barbecue (mit einer rauchigen Note, die den Geschmack verstärkt)	4,00
77	Rosa Sauce (mit frisch gepresstem Orangensaft, Perrins und Tabasco)	4,00

## VON DEN ANDALUSISCHEN BERGEN UND DEN NÖRDLICHEN WIESEN

€

78	Gegrilltes iberisches Schwein mit sautierten Babykartoffeln	21,00
79	Wok des iberischen Geheimnisses mit Gemüse und frischem Rosmarin	21,00
80	Premium-Rinderlenden-Entrecôte (300 gr.)	24,00
81	Kotelett der Rasse Simmental mit Knochen (ca. 400 gr.)	28,00
82	Kalbsfilet “Retinta” mit sautierten Babykartoffeln	28,00

## BURGER

83	Wählen Sie zwischen 100 % Retinto-Burger, paniertes Hähnchenbrust oder veganem Burger von heura (100% pflanzlichen Ursprungs)	€
	<b>Auf dem Teller:</b> Fleisch Ihrer Wahl plus 2 Spiegeleier mit Kartoffeln (ohne Brot)	15,00
	Zwischen Brot und Brot mit Pommes:	
	<b>Ganz einfach:</b> Wir garen das Fleisch Ihrer Wahl und geben die Sauce separat dazu.	14,00
	<b>Mit Käse:</b> Fleisch nach Wahl plus geschmolzenem Cheddar-Käse	15,00
	<b>Käse + Ei:</b> Fleisch nach Wahl plus ein Spiegelei auf geschmolzenem Käse	16,00
	<b>Klassisch:</b> Fleisch nach Wahl plus Salat, frische Tomaten und Zwiebeln	16,00
	<b>Classic + Käse:</b> Fleisch nach Wahl plus Salat, frische Tomaten, Zwiebeln und geschmolzenem Frischkäse	17,00
	<b>Komplett:</b> Fleisch nach Wahl plus Salat, Tomaten, Zwiebeln, Frischkäse und Spiegelei	18,00

## IN PAELLA

84	Schwarzer Reis mit Tintenfisch mit Garnelen und Ali Oli (Knoblauchmayonnaise)	22,00 €/pers.
85	Trockenreis mit Rippchen und iberischem Schweinefleisch	22,00 €/pers.
86	Roter Thunfischreis mit Zwiebeln (exklusives Gericht im La Loma)	25,00 €/pers.

## IM KASSEROLLE

87	Weicher Reis Meeresfrüchtereis mit geschälten Meeresfrüchten	22,00 €/pers.
88	Brühenreis von Rote Riesengarnelen	29,00 €/pers.
89	Brühenreis von Kaisergranat	29,00 €/pers.
90	Weicher Reis mit Hummer (auf Anfrage)	120,00 €/Kg.

## KINDERMENÜ

91	Nuggets mit Pommes und Tomatensalat	10,00
92	Hot Dogs mit Pommes	10,00
93	Spaghetti mit Butter	10,00
94	Spaghetti mit tomatensauce	13,00
95	Spaghetti Bolognese	13,00
96	Hahntacos mit Kartoffeln und Spiegelei	15,00
97	Hausgemachte panierte Hähnchenbrust-Jakobsmuscheln, Ei und Pommes Frites	15,00

## NACHSPEISEN Was wir zu Hause machen

98	Melonen-Tacos aus dem Conil-Garten	5,00
99	Wassermelonen-Tacos aus Conils Garten	5,00
100	Natürliches Ananas-Carpaccio mit Kokoseis	6,00
101	Zitronensorbet	6,00
102	Bratapfel auf Zimtcreme und Pedro Ximénez	6,00
103	Reis mit Kokosmilch, Knuspermüsli und Eis	6,00
104	Kalte Zitronencreme, Kekse und Maria-Keks-Eis	7,00
105	Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	8,00
106	Cremig gebackener Käsekuchen	8,00
107	Sor Chiclana (Mandel-, Orangen- und Schokoladeneis) Nestlé-Eis	8,00

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 Zucchinicreme mit Feta-Käsestückchen (kaltes Gericht) (*)	8,00
3C Kürbis-Karotten-Creme mit Croutons (*)	8,00
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