

AUSGEWÄHLTE VORSPEISEN

1. Calafat-Salat. 14,50 €

(Salat, Zwiebeln, Tomaten, Mais, Karotten, Rotkohl, Thunfisch, hartgekochtes Ei, Schinken, Käse, Lachs und Sardellen)

2. Gartensalat 12,00 €

(Salat, Zwiebel, Tomate, Mais, Karotte, Rotkohl, Thunfisch, hartgekochtes Ei).

3. Tudela-Salatherzen mit Sardellen. 14,50 €

4. Messer. 16,00 €

5. Muscheln nach Marinera-Art. 18,50 €

6. Gegrillte rote Garnelen pro Einheit. 4,50 €

7. Gegrillte Garnelen, offen auf ihrem Bett. 36,00 €

8. Gegrillte Vinaròs-Garnelen pro Einheit. 3,50 €

9. Meeresfrüchtesuppe „Columbretes“ (mindestens 2 Personen). 16,50 €

10. Gedämpfte Meeresschnecken mit dem Aroma von Lorbeerblättern. 16,50 €

11. Gebratener Tintenfisch. 16,00 €

12. Tintenfisch in seiner Tinte. 17,00 €

13. Gebratene Rotbarbe. 15,50 €

14. Kabeljau-Kroketten. EINHEIT 2,75 €

15. Hühnchen-Zwiebel-Kroketten. EINHEIT 2,75 €

16. Rührei mit Pilzen, Garnelen und wildem Spargel mit warmem Endiviensalat. 17,00 €

17. Auswahl iberischer Schinken. 23,50 €

18. Kabeljau-Carpaccio. 17,00 €

19. Tintenfisch nach römischer Art. 15,00 €

20. Gedämpfte Muscheln oder Muscheln mit Meeresfrüchten. 11,50 €

21. Oktopus nach galizischer Art. 17,50 €

22. Roter Thunfisch-Tataki in Teriyaki-Sauce. 19,75 €

23. Norwegische Lachsrolle gefüllt mit Walnüssen und Pistazien. 16,50 €

24. Tafel mit ausgewählten Bio-Käsesorten aus der valencianischen Gemeinschaft. 16,00 €

REIS (MINDESTENS) 2 PORTIONEN PREIS PRO RATION.

25. Senyoret-Reis.	18,50 €
26. Paella mit Meeresfrüchten.	16,00 €
27. Gemischte Paella.	16,00 €
28. Valencianische Paella.	16,00 €
29. Schwarzer Reis.	16,00 €
30. Rice a Banda oder Fideúa.	16,00 €
31. Rice a Banda (Arrós Setjat) oder Fideúa (komplett mit Kessel).	29,50 €
32. Bauernreis.	18,00 €
33. Cremiger Reis mit Hummer.	26,50 €
34. Cremiger oder trockener Reis mit Ente, Foie und Gemüse der Saison.	19,50 €

(Für alle Reisgerichte sind mindestens 2 Personen erforderlich)

FISCH

35. Gegrillter Tintenfisch aus Vinaròs mit saisonalen Beilagen.	17,50 €
36. Gegrillte Seezunge mit Garnitur (Gemüse der Saison).	22,00 €
37. Suquet de Peix (mindestens 2 Portionen (Je nach Markt) Portion.	28,50 €
38. Zarzuela „Calafat“ (mind. 2 Portionen) Je nach Marktfisch).	45,00 €
39. Kabeljau mit Zwiebelconfit und karamellisierten Zwiebeln.	17,50 €
40. Gebratener frischer Fisch vom Markt.	18,00 €
41. Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte aus der Region.	45,00 €
42. Meeresfrüchte (je nach Markt Meeresfrüchte).	55,00 €
43. Gegrillter oder gebackener Wolfsbarsch // mit saisonalem Gemüse.	23,50 €
44. Dorade in Salz mit Garnitur (Saisongemüse 0,500 g).	23,50 €
45. Gegrillter oder gebackener Steinbutt mit Kartoffeln.	24,00 €

FLEISCH

46. Gegrilltes Rinderfilet mit saisonalen Beilagen.	23,50 €
47. Milchlammschulter bei niedriger Temperatur.	22,50 €
48. Maestrat-Lammkoteletts.	17,50 €
49. Cordón Blue mit saisonalen Garnituren.	16,50 €
50. Gegrilltes galizisches Rinderentrecôte.	19,50 €
51. 40 Tage gereiftes Rib-Eye-Steak aus Ávila, 500 g.	30,00 €
52. 40 Tage gereiftes Rib-Eye-Steak aus Ávila, 800 g.	50,00 €
53. Wildschweinspieß.	19,00 €

Saucen: Grüner Pfeffer, Roquefort, Schwarzwälder Kirsch oder
Kandierte Orange (3,50 €)

SPEZIALITÄTEN

ALLE REISPORTIONEN MINDESTENS ZWEI PORTIONEN.

54. Hummereintopf mit cremigem Reis „Ración“.	45,00 €
55. „Columbres“ cremiger Reis mit Fisch und Meeresfrüchten.	19,50 €
56. Entenstopfleber mit karamellisierten Zwiebeln.	20,00 €
57. Seeteufeleintopf aus Vinaròs nach Seemannsart mit Meeresfrüchten.	20,50 €
58. Cremiger Reis mit Fisch, Meeresfrüchten und Blaukrabben.	19,50 €

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

59. In Dill marinierter Lachs nach Pariser Art.	14,50 €
60. Mit Kabeljau gefüllte Piquillo-Paprika.	15,00 €
61. Tintenfisch mit jungen Saubohnen und Pilzen.	18,50 €
62. Venusmuscheln mit Champignons, Frühlingszwiebeln und Portweinschampignons.	20,00 €
63. Wolfsbarsch nach Calafat-Art.	29,00 €
64. Garnelen mit Knoblauchcreme.	36,00 €
65. Jakobsmuschel gefüllt mit Meeresfrüchten im eigenen Saft. Einheit.	12,00 €
66. Gelockte Auster. Einheit.	3,00 €
67. Gebackener Hummer.	35,00 €
68. Gegrillte Wildschweinkoteletts mit Steinpilzboden und Sauce Senf.	19,75 €
69. T-Bone vom gegrillten Rind.	30,00 €
70. Kantabrisches Sardellenfilet, 12 Stück.	15,50 € 19,50 €

NACHTISCH

71. Crêpe „Suzete“, flambiert mit Orangenlikör.	7,50 €
72. Kaffeekekuchen.	6,75 €
73. Flan mit Frischkäse und weißer Schokolade.	6,75 €
74. Kuchen aus weißer Schokolade und Kokosnuss.	6,75 €
75. Birnen in Rotwein.	6,50 €
76. Zitronensorbet mit Cava.	6,00 €
77. Sorbet-Verkostung.	7,50 €
78. „Werften“ Sachertorte mit heißer Schokolade.	6,75 €
79. Saisonaler Obstsalat.	6,75 €
80. Katalanische Creme.	6,00 €
81. Weißes oder dunkles Schokoladen-Coulant.	7,50 €
82. Tiramisu.	7,00 €
83. Panna Cotta.	6,75 €

EMPFOHLENE DESSERTS

84. Jijona-Nougat-Eis „Inspiration des Küchenchefs“.	7,50 €
85. Passionsfruchtsorbet.	6,50 €
86. Gebrannte Tulpe gefüllt mit Eis auf Früchten der Wald.	7,75 €
87. Flambierter Crêpe gefüllt mit hausgemachtem Eis.	8,00 €
88. Walnusspudding auf Fruchtcoulis.	6,50 €
89. Tablett mit verschiedenen Gebäckstücken (hausgemachte Desserts).	TABLETT 18,50 €

CALAFAT-MENÜ I

Gartensalat oder Tudela-Salat Cogollos mit Lachs.

Vorspeisen:

Hausgemachte Krokette, frittierte Tintenfisch, frittierte Fisch vom Markt und Muscheln in Meeresfrüchtesauce.

* * * (ZWEITER GANGS ZUR WAHL)"

Meeresfrüchte Fideuá, Paella

Meeresfrüchte.

Gemischte Paella mit Fleisch, Gemüse und Meeresfrüchten.

Banda-Reis (typisch für Vinaròs).

Schwarzer Reis mit Fisch und Meeresfrüchten.

Valencianische Paella.

Hausdessert je nach Saison.

Vom Haus ausgewähltes Weingut

UVP: 33,00 € (INKLUSIVE MwSt.).

ALLE MENÜS SIND FÜR MINDESTENS 2 PERSONEN

1/2 Wein ODER 1/2 Wasser ODER 1 Bier ODER 1

Alkoholfreie Getränke, Kaffee nicht inbegriffen, PRO PERSON

VOLLSTÄNDIGE TISCHMENÜS

HAUSMENÜ

Vorspeisen je nach Markt.

* * * (ZWEITER GANGS ZUR WAHL)***

Gegrillte Maestrat-Spanlammkoteletts.

Gegrilltes galizisches Rinderentrecôte.

(Roquefortsauce, grüne Paprika oder Champignons und Steinpilze)

Es gibt dort Seeteufel, Pebre und Meeresfrüchte.

Konfiertes Kabeljaufilet mit karamellisierten oder nicht karamellisierten Zwiebeln auf Gemüsebasis.

(All dies wird je nach Saison mit saisonalem Gemüse begleitet.

verschiedene Kochmethoden und Texturen)

Hausdessert je nach Saison.

1/2 Wein ODER 1/2 Wasser ODER 1 Bier ODER 1 Erfrischungsgetränk Kaffee NICHT INBEGRIFFEN PRO PERSON

Vom Haus ausgewähltes Weingut

ALLE MENÜS SIND FÜR MINDESTENS 2 PERSONEN

UVP: 39,00 € (inkl. MwSt.)

VOLLSTÄNDIGE TISCHMENÜS

CALAFAT II MENÜ

VORSPEISEN) ***

Salate nach Hausrezept.

Verschiedene iberische Aufschnittsorten, Kellerschinken und gereifter Käse, dazu Brot mit Tomaten.

Mediterraner Auflauf (Muscheln und Venusmuscheln in Meeresfrüchtesauce).

Tintenfisch nach römischer Art.

Frischer Fisch vom Markt, gebraten und in der Pfanne all i oli.

(ZWEITER GANGS ZUR AUSWAHL) ***

Gegrilltes galizisches Rinderentrecôte.

(Roquefortsauce, grüne Paprika oder Champignons und Steinpilze)

Bei niedriger Temperatur gegarte Milchlammschulter aus Maestrat.

Gegrillter oder gebackener Wolfsbarsch

Seeteufel a la Marinera mit Meeresfrüchten.

(Alles begleitet von saisonalem Gemüse in verschiedenen Zubereitungsarten und Texturen)

Hausdessert je nach Saison.

Vom Haus ausgewähltes Weingut

1/2 Wein ODER 1/2 Wasser ODER 1 Bier ODER 1 Erfrischungsgetränk Kaffee NICHT INBEGRIFFEN PRO PERSON

ALLE MENÜS SIND FÜR MINDESTENS 2 PERSONEN

UVP: 45,00 € (inkl. MwSt.).

VOLLSTÄNDIGE TISCHMENÜS