

---

# LA QUINTA RESTAURANTE

---

## [ WIR EMPFEHLEN... ]

1. BEEF STEAK TARTAR (EIGELB, GEBRATENE KAPERN UND UNSER DRESSING) (1, 3, 10, 14) 18,50€
2. GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE (12) 3,50€ un.
3. GEDÄMPFTE MUSCHELN (LORBEER, SCHWARZER PFEFFER UND WEISSWEIN) (2, 12, 14) 12,00€
4. KANINCHEN-GYOZAS IN ROTEM MOJO UND KANDIERTEM SESAM (1, 11, 14) 12,80€
5. KABELJAU-KRAPFEN (1, 3, 7) 12,00€
6. FLUSSKREBS MIT KNOBLAUCH (4, 14) 15,00€
7. FLEISCHBÄLLCHEN MIT TINTENFISCH (1, 3, 4, 7, 12) 15,00€

\*\* Brötchenservice mit hausgemachter Butter (1,30€ / person)

[ IGIC INBEGRIFFEN ]



# Gerichte zu teilen...

1. -Avocado- und patudo zhunfischtartar mit zitrusfrüchten (1, 4, 6)	14,50€
2. -Blätterteig mit papa brava (7)	9,00€
3. -Kartoffelsalat mit kanarischen kartoffeln und bonito thunfisch (1, 3, 4, 14)	10,50€
4. -Iberischer schinken (120gr.) mit knuspriges brot und tomaten (1)	19,00€
5. -Käsesortiment mit knuspriges brot (1, 7, 8)	16,00€
6. -Knoblauchgarnelen (4, 14)	15,00€
7. -Spiegelei mit Kartoffeln und Iberischer Schinken (3)	13,00€
8. -Andalusischer tintenfisch (1, 7, 12)	15,00€
9. -Hausgemachte iberische Schinkenkroketten (1, 3, 7)	10,00€
10. -Hausgemachte majorero-käsekroketten mit süßer guava (1, 3, 7)	10,00€
11. -Hausgemachte Tintenfisch kroketten mit alioli (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)	10,00€
12. -Hausgemachte Pilzkroketten (1, 3, 7)	10,00€
13. -Frisch gegrillter Oktopus mit Saft (7)	15,50€

## Vom biogarten zum tisch

14. -Salat des hauses "La Quinta" (7, 8, 14)	13,00€
15. -Chicoresalatblätter mit knusprigem Hähnchen und cäsar sauce (1,3,4,5,7,8,14)	12,50€

## Reisgerichte \*Preis pro person

16. -Garnelen suppe reis (1, 4, 9, 12) (minimum.2)	19,00€
17. -Hummer suppe reis (1, 4, 9, 12) -je nach Verfügbarkeit- (minimum.2)	28,00€
18. -Hummer reis (1, 4, 9, 12) -je nach Verfügbarkeit- (minimum.2)	28,00€
19. -Cremiger krake reis (1, 4, 7, 9, 12)	18,00€
20. -Cremiger reis mit roten garnelen (1, 2, 4, 9, 14)	19,00€
21. -"Señorito" Reis (Tintenfisch, seeteufel und gepellte garnelen) (1, 4, 9, 12) (minimum.2)	18,00€
22. -Schwarzer reis mit tintenfisch und artischocken (1, 2, 4, 7, 9, 12) (minimum.2)	18,00€
23. -Rissotto mit pilze und parmesankäse (7, 14)	18,00€
24. -Ziegenfleischreis mit würziger Aioli (7, 14) (minimum.2)	18,00€
25. -Fideuà mit tintenfisch und aioli (1, 4, 7, 9, 12) (minimum.2)	18,00€

\*Reis is sich verzögern 20 minuten

# Für Fleischliebhaber...

26. -Hühner-Cannelloni aus Freilandhaltung mit Champignon creme (1, 3, 7, 14)	15,00€
27. -Knusprige Ziegenfleischlasagne (1, 7, 14)	16,00€
28. -Kalbsentrecote mit seiner Beilage	18,50€
29. -Schweinefilet mit seiner Beilage	17,60€
30. -Beefsteak nach geschmack mit seiner Beilage	22,00€
31. -Iberischer fleischstücke mit seiner Beilage	23,00€

\*Zusätzliche Saucen (Ergänzung 2,15€): \*Grüne Pfeffersauce (7) \*Pilzsauce (7) \*Portweinsauce (14)

\*Alle Fleischsorten werden von gegrillten Kartoffeln und konfitierten Piquillo-Paprikaschoten begleitet

# Direkt vom meer

32. -Frischer fisch aus der region (saisonal) mit Kartoffelscheiben, iberischem schinken und knoblauchsauce (4, 14)	23,50€
33. -Kabeljau mit Kartoffeln und pochierten Zwiebeln (4)	17,00€
34. -Thunfisch tataki mit eingelegtem, guacamole und soja kaviar (4, 14)	18,20€
35. -Gegrillter tintenfisch mit knoblauch und petersilie (12)	15,00€
36. -Fischsuppe mit meeresfrüchten (1, 4, 9, 12)	15,00€

# Für den süßen Zahn

- **Baba mit Rum mit Sahneeis (1, 3, 7, 14)** 7,50€  
Feuchter flauschiger französischer biskuitkuchen mit zucker rum und cremigem eis
- **Katalanische Creme (3, 7)** 6,50€  
Innenraum aus flüssigem karamell, erdbeeren, Karamell eis und gebranntem katalanischem Sahneschaum
- **Hausgemachter geräucherter Käsekuchen (3, 7)** 7,00€
- **"Polvito Uruguayo" zum Fingerlecken (1, 3, 7, 8)** 7,00€
- **Aromatische Explosion von Zitrusfrüchten (3, 7)** 6,50€  
Orangen creme mit süßem Pesto, Zitrusfrüchten, knusprigem Baiser und Zitronensorbet-Eis

**ALLERGENE**

