



SPEISEKARTE



SNACKS

- Snacks von 11:00 bis 13:00 Uhr und ab 16.30 Uhr bis 18:30 Uhr
- **Frische vegane Pasta.** Gefüllt mit Brokkoli und Mandeln, sautiert mit Cherrytomaten und Kräuterpesto **16.00€**
- **Wildreis mit Gemüse.** Mit frischem Sellerie, Zitrone und Kräuterpesto **14.00€**
- **Sandwich mit gegrilltem Hühnchen.** Mit Salat, Tomate, Zwiebel, Speck, Käse und Avocado-Mayonnaise **10.00€**
- **Kalbssandwich.** Salat, Tomate, Zwiebel, Speck, Käse und Avocado-Mayonnaise **10.00€**
- **Fish and Chips .** Kabeljau in Tempura mit Pommes Frites und Balsamico-Mayonnaise **12.00€**
- **Fleischlasagne.** **14.00€**
- **Tintenfisch Krokette.** **14.00€**
- **Kabeljaukrapfen.** Frisches Kabeljau-Krapfen-Confit in Tempura und Pinienkernen. Preis pro Einheit **3.00€**
- **Gemischter Salat.** **7.00€**
- **Galizischer Salat.** **12.00€**



VORSPEISEN

- **Galizisches Brot.** **2.00€**
- **Alioli - Oliven.** **1.50€**
- **Chef Salat.** **15.00€**
- **Galizischer Salat.** **14.00€**
- **Oktopus-Auflauf mit dicken Bohnen.** Unser Oktopus mit frischen Bohnen sautiert **16.00€**
- **Tiger Muscheln.** Galizische gefüllte Muscheln, ein wenig scharf. Preis pro Einheit **2.00€**
- **Frischer galizischer Tintenfisch.** Gegrillt mit Zwiebelpüree **18.00€**
- **Gegrillte Jakobsmuscheln (1 Stk.).** **3.50€**
- **Halbe Portion Tintenfisch a Feira (Galizischer Stil).** **10.00€**
- **Tintenfisch a feira (Galizischer Stil).** **20.00€**
- **Tintenfisch mit "cachelos".** **23.50€**
- **Gegrillter Tintenfisch.** **22.00€**
- **Tintenfisch mit Zwiebel.** **16.00€**
- **Tintenfisch Krokette.** **14.00€**
- **Arriero Tintenfisch.** (galizisch-andalusische Fusion) **22.00€**
- **Gemischter Salat.** **7.00€**
- **Gekochte Kartoffelration.** **3.00€**
- **Kartoffelchips Portion.** **3.00€**
- **Fleischlasagne.** **14.00€**
- **Kabeljaukrapfen.** Frisches Kabeljau-Krapfen-Confit in Tempura und Pinienkernen. Preis pro Einheit **3.00€**



VEGETARIER & VEGANER

- **Gemischter Salat.** 7.00€
- **Gekochte Kartoffelration.** 3.00€
- **Kartoffelchips Portion.** 3.00€
- **Frische vegane Pasta.** Gefüllt mit Brokkoli und Mandeln, sautiert mit Cherrytomaten und Kräuterpesto 16.00€
- **Wildreis mit Gemüse.** Mit frischem Sellerie, Zitrone und Kräuterpesto 14.00€



FLEISCH

- **Cachopin 3 Käse.** 10.00€
- **Cachopin crocanti.** 10.00€
- **Rotes Cachopin.** 10.00€
- **Verkostung von Cachopines.** 25.00€
- **Carpaccio.** Rinderfilet Carpaccio 25.00€
- **Galizisches Rindersteak.** (400-600gr) 20.00€
- **Galizisches T-bone steak.** (700-900gr) 28.00€
- **Galizisches Kuhfilet.** (350-400gr) 25.00€
- **Galizisches Rindersteak auf Stein gegrillt.** Petrus. (500-700gr) 40.00€
- **Galizisches T-Bone Steak auf Stein gegrillt.** Petrus. (1-1,300 kg) 60.00€
- **Rinderfilet gegrillt auf dem Stein.** Ein halbes Kilo des besten Fleisches des echten galizischen Ochsen, das beste zarte und schmackhafte Fleisch, das Sie auf dem Stein gegrillt nach Ihren Wünschen zubereiten können. (Abhängig vom Lagerbestand während der Saison) 50.00€
- **Fleischlasagne.** 14.00€
- **SAUCES.**
- **Pfeffer.** 2.50€
- **Roquefort.** 2.50€



MEERESFRÜCHTE

- **GALIZISCHE FRISCHE MEERESFRÜCHTE.**
- **Gegrillte galizische Garnelen.** 18.00€
- **Gegrillte Rasiermesserschalen.** 25.00€
- **Muscheln in Albariño-Sauce.** 25.00€
- **Galizischer frischer Hummer.** S.P.M
- **Frischer galizischer Tintenfisch.** Gegrillt mit Zwiebelpüree 18.00€
- **Gegrillte Jakobsmuscheln (1 Stk.).** 3.50€
- **Wilder Seehecht im galizischen Stil.** 25.00€
- **Gegrillte Wilder Seehecht.** 25.00€
- **Kabeljau im galizischen Stil.** 25.00€
- **Gegrillte Kabeljau.** 25.00€



KINDERMENÜ

- **Dessert inklusive Kugeln Eis(Schokolade, Vanille, Sahne oder Nougat).**
- **Hausgemachte Hühner nuggets mit Kartoffeln.** 8.50€
- **Spaghetti Bolognese.** 8.50€
- **Pomodoro Spaghetti.** 8.50€
- **Gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffeln.** 8.50€



HAUSGEMACHTES DESSERT

• Cañas de Cerviño.	7.00€
• Santiagos Kuchen.	8.00€
• Oma Kuchen.	7.00€
• Canes gefüllt mit Schokolade. Mit Vanilleeis	8.00€
• Schokolade 3 Texturen. Eine Fusion aus 3 verschiedenen Schokoladentexturen, begleitet von Goldstaub	9.00€
• Gebratene Milch. Mit einem Hauch Zimt und Sahne	7.00€
• Kugeln Eis . Schokolade, Vanille, Sahne und Nougat	3.00€
• Zitronensorbet mit Cava oder Wodka.	8.00€
• Himbeersorbet mit Cava oder Wodka.	8.00€
• Zitronen-Himbeer-Sorbet ohne Alkohol.	6.00€



WEIßWEINE

• Albariño de la casa. Glas.	3.00€
• Albariño de la casa.	14.00€
• Ribeiro Loeda.	20.00€
• Viñaredo Godello.	22.00€
• Mar de Frades. Albariño.	25.00€



ROSÉWEINE

• Lancers.	15.00€
------------	--------



ROTWEINE

• Mencia Rectoral de Amandi. Glas	4.00€
• Mencia Rectoral de Amandi.	20.00€
• Ramon Bilbao.	20.00€
• Emilio Moro.	30.00€



GETRÄNKE

• WASSER.	
• Natürliches Wasser.	2.50€
• Mineralwasser.	2.50€
• SOFT DRINKS.	
• Coca Cola.	2.50€
• Coca Cola Null.	2.50€
• Coca Cola zero zero.	2.50€
• Zitronenfanta.	2.50€
• Orange Fanta.	2.50€
• Orange Wassermann.	2.50€
• Zitronenwassermann.	2.50€
• Red Bull.	3.00€
• Apfel Trina.	2.50€
• Pfirsichsaft.	2.50€
• Ananassaft.	2.50€
• Tonic.	2.50€

• Sprite.	2.50€
• Nestea.	2.50€
• Lacao.	2.50€
• Bitterer Kas.	2.50€
• BIER.	
• Reed Star.	2.00€
• Sternentasse.	2.70€
• Halbsternkrug.	3.70€
• Reed 1906.	2.50€
• Tasse 1906.	3.50€
• Halber Krug 1906.	4.50€
• Shandy Fass.	2.50€
• Vintage Netz.	3.50€
• Bier 0.0.	2.50€
• Bier 0.0 Tostada.	3.00€
• Estrella Galicia Original. 33 cl	3.00€
• Estrella Galicia 0.0 Tostada. 33 cl	3.00€
• SANGRIA.	
• Sangria-Glas.	5.00€
• Sangria 1 l.	18.00€
• CAVA.	
• Benjamín cava.	6.00€



LIKÖREN

• LIKÖR SCHNAPS.	
• Gin befeater.	3.00€
• Genfer Hafen von Indien.	3.00€
• Gin Seagrams.	3.00€
• Ron Barceló.	3.00€
• Ron brugal.	3.00€
• Jack Daniels Whisky.	4.00€
• Whisky Johny Walker.	4.00€
• Irischer Whiskey.	3.00€
• Smirnoff Wodka.	3.00€
• Absolut Vodka.	3.00€
• Jägermeister.	3.00€
• Getrockneter Kräuterlikör.	3.00€
• Süßer Kräuterlikör.	3.00€
• Gemischter Kräuterlikör.	3.00€
• Kaffeelikör.	3.00€
• Kräutertrester.	3.00€
• Trestercreme.	3.00€
• Weißer Trester.	3.00€
• Amazonas.	3.00€
• Baileys.	3.00€
• Alkoholfreier Alkohol.	2.00€
• LIKÖR.	

• Getrocknetes Kräuterlikörglas.	5.00€
• Süßes Kräuterlikörglas.	5.00€
• Gemischtes Kräuterlikörglas.	5.00€
• Kaffeelikörglas.	5.00€
• Glastrester Kräuter.	5.00€
• Trestercreme. Glas	5.00€
• Weißer Trester. Glas	5.00€
• Baileys Tasse.	5.00€
• Alkoholfreier Alkohol.	3.00€
• Terry Glas.	3.50€
• 3 Caires Glas.	3.50€
• Amazonas Glas.	3.50€
• Frangelico Glas.	4.00€
• Drambuie Glas.	4.00€
• Weißes Martini-Glas.	3.50€
• Rotes Martini-Glas.	3.50€
• LONG DRINKS.	
• Gin befeater.	6.00€
• Premium Gin. Bulldog, Tanqueray Ten	9.50€
• Genfer Hafen von Indien.	7.00€
• Gin Seagrams.	7.00€
• Ron Barceló.	7.00€
• Rum brugal.	6.00€
• Bacardi.	6.00€
• Jack Daniels Whisky.	10.00€
• Whisky Johny Walker.	10.00€
• Irischer Whiskey.	7.00€
• Smirnoff Wodka.	6.00€
• Absolut Vodka.	9.50€
• Jägermeister.	9.50€
• Red Bull. (Ergänzung)	2.50€



COCKTAILS

• Mojito.	8.50€
• Erdbeer-Mojito.	9.00€
• Pisco Sour.	11.50€
• Aperol-Sprize.	9.50€



KAFFEE & TEE

• Kaffee.	1.40€
• Zerhackt.	1.70€
• Kaffee mit Milch.	2.00€
• Entkoffeinierter schwarzer Kaffee.	1.40€
• Entkoffeinierter Schnitt.	1.70€
• Entkoffeinierter Kaffee mit Milch.	2.00€
• Cappuccino-Kaffee.	3.00€
• Latte Machiato.	4.00€

• Schwarzer Kaffee mit Eis.	1.60€
• Schwarzer Kaffee mit wenig Milch und Eis.	1.90€
• Amerikanischer Kaffee mit Eis.	1.80€
• Irish coffee.	6.00€
• Carajillo orujo. Kaffee mit Likör	2.00€
• Carajillo Terry. Kaffee mit Likör	2.20€
• Carajillo 3 Caires. Kaffee mit Likör	2.50€
• Amazon Carajillo. Kaffee mit Likör	2.50€
• Alle Tees mit Eis € 2,20.	
• Grüner Tee.	2.00€
• Grüner Tee mit Eis.	2.00€
• Kamille.	2.00€
• Kamille mit Eis.	2.00€
• Schwarzer Tee mit Zimt.	2.00€
• Schwarzer Tee mit Eis.	2.00€
• Roter Tee.	2.00€
• Roter Tee mit Eis.	2.00€
• Verdauungs-Rooibos-Tee.	2.00€
• Rooibos-Tee mit Eis.	2.00€
• Waldfruchttee.	2.00€
• Beerentee mit Eis.	2.00€
• Minze Pennyroyal.	2.00€
• Minze Pennyroyal mit Eis.	2.00€

Wir haben Essen zum Mitnehmen.

Wir haben Lebensmittelinformationen zu Allergenen.

Wiffi pasword: lapulperiadelpuerto2020

INKL. MWST

ALLARGENE



Sulfite



Soja



Sesam



Fisch



Senf



Mollusken



Milchprodukte



Eier



Gluten



Nüsse



Krebstiere



Erdnüsse



Sellerie



Lupinen

La Pulpería
Carretera de Artá, 31A
07400 Puerto de Alcudia
871902845
lapulperiaalcudia@gmail.com