

## CAFÉ/COFFEE/KAFFE

EXPRESSO	1.30€
CORTADO	1.40€
CORTADO LARGO	1.50€
LECHE Y LECHE	1.75€
CAFÉ CON LECHE	2.50€
CAPUCCINO	3.00€
IRISH COFFEE	5.00€
CAFÉ AMERICANO	1.80€
CARAJILLO	3.00€
TÉ	2.50€
BOMBÓN	1.60€

## COCTELES/COCKTAILS

MOJITO	6.00€
PIÑA COLADA	6.00€
DAIQUIRI TRADICIONAL	6.00€
DAIQUIRI DE FRESA	6.50€
CAIPIRINHA	6.00€
APEROL SPRITZ	6.50€
TINTO DE VERANO	6.50€
SANGRIA COPA	7.50€
SANGRIA 1L	18.00€

## BEBIDAS/DRINKS

### GETRÄNKE

COCA COLA	3.00€
FANTA	3,00€
7 UP	2.25€
SCHWEPPE LIMON	2.25€
TONICA Royal Bliss	2,50€
CLIPPER FRESA	2,00€
NESTEA	2.70€
AQUARIUS	2.70€
RED BULL	2.60€
AGUA/ WATER	1.75€
ZUMO/ JUICE	2.00€

## CERVEZAS/BEERS

### BIER

CAÑA	2.10€
JARRA	4.00€
TROPICAL	2.20€
DORADA ESPECIAL	2.50€
ESTRELLA GALICIA	3.00€
1906	3.00€
TROPICAL LIMON	2.20€
SAN MIGUEL RADLER 00	2.75€
SAN MIGUEL 00	2.50€
ALHAMBRA	3.50€
MAHOU MAESTRA	3.50€

...Motivos para venir, Razones para volver...

## POSTRES



<b>53. COMBINACIÓN DE HELADOS</b> (Dos bolas de Helado con nata batida y Sirope a elegir)	<b>6.00€</b>	<b>57. BROWNIE CON HELADO</b> (Delicioso brownie de chocolate con helado, nata, nueces y sirope de chocolate)	<b>7,50€</b>
<b>54. TORREJAS A MI MANERA</b> (Torrejas de pan brioche bañadas con chocolate blanco, tierra de galleta crujiente y helado de stracciatella)	<b>7,50€</b>	<b>58. STRUDELL</b> (Strudell de manzana, con caramelo y helado)	<b>7,50€</b>
<b>55. POLVITO URUGUAYO</b> (Delicioso Postre con galletas, suspiro de moya, nata montada y dulce de leche)	<b>6.50€</b>	<b>59. BOHIO</b> (Base de bizcocho, galleta crujiente, helado de turrón y teja de chocolate)	<b>7,00€</b>
<b>56. TARTA DE QUESO</b> (Tarta de queso casera con mermelada de frutos del bosque)	<b>6,50€</b>	<b>60. TIRAMISÚ</b>	<b>6.00€</b>

## DESSERTS



<b>53. ICE CREAM</b> (Two ice-cream´s balls with syrup and whipped cream)	<b>6.00€</b>	<b>57. HOT BROWNIE</b> (Hot brownie with chocolate, vanilla Ice-cream and nuts)	<b>7,50€</b>
<b>54. FRENCH TOAST WITH A TWIST</b> (Made of Brioche Bread Marinated in white chocolate and coconut milk, served with crunchy cookies and Stracciatella Ice cream)	<b>7,50€</b>	<b>58. APPLE STRUDELL</b> (Apple Strudel with Ice Cream)	<b>7,50€</b>
<b>55. POLVITO URUGUAYO</b> (Variety of cookies, whipped cream and sweet milk)	<b>6,50€</b>	<b>59. "BOHIO"</b> (Base of Biscuit, crunchy cookie, "turrón" ice-cream and chocolate roof)	<b>7.00€</b>
<b>56. CHEESECAKE</b> (Homemade cheesecake with wild-berries marmalade)	<b>6,50€</b>	<b>60. TIRAMISU</b>	<b>6.00€</b>

## NACHTISCH



<b>53. EIS KOMBINATION</b> (Zwei Eiskugeln mit Schlagsahne und Sirup zur Wahl)	<b>6.00€</b>	<b>57. BROWNIE MIT EIS</b> (Köstliches Schokoladen Brownie mit Eis, Sahne, Nüssen und Schokoladen Sirup)	<b>7,50€</b>
<b>54. FRANZÖSISCHER TOAST</b> (französischer, Toast mit weisser Schokolade und Kokosmilch, serviert mit Stracciatella-Eis)	<b>7,50€</b>	<b>58. APFELSTRUDEL</b> (Apfelstrudel mit Eis)	<b>7,50€</b>
<b>55. POLVITO URUGUAYO</b> (Köstlicher Nachtisch mit Plätzchen, einem Hauch aus Moya, Schlagsahne und Milchkonfitüre)	<b>6,50€</b>	<b>59. " BOHIO"</b> (Keks, knuspriger Keks, Eis und Schokolade)	<b>7.00€</b>
<b>56. KÄSEKUCHEN NACH ART DES HAUSES</b> (Hausgemachter Käsekuchen mit Waldbee renmarmelade)	<b>6,50€</b>	<b>60. TIRAMISU</b>	<b>6.00€</b>

...Motivos para venir, Razones para volver...



## AUS UNSERER KÜCHE

<b>33. RINDERFILET</b> (Rinderfilet vom Grill, glasierten Zwiebeln, Kartoffeln und sautiertem Gemüse)	<b>22,50€</b>	<b>41. RIPPCHEN IN VERSUCHUNG</b> (Köstlich gegrillte Schweine-Rippchen in hausgemachter B.B.Q-Sosse mit Kartoffeln)	<b>15,75€</b>
<b>34. ENTRECOTE "RED HAVANA"</b> (Saftiges Entrecote mit einer Krone aus Speck, grüne Paprikaschoten und gebratenen Kartoffeln)	<b>17,95€</b>	<b>42. LAMMBURGER</b> (Briochebrot mit Zerkleinertes Lamm, Salat, Tomaten, eingelegte Zwiebeln, Joghurtsauce und Pommes)	<b>13,50€</b>
<b>35. KALBKOTTELET</b> (Gegrillter rindersteak aus Avila mit gemüse und kartoffeln)	<b>34,00€</b>	<b>43. GARNELEN HARPUNE</b> (Garnelenspies in Knoblauch und Petersilie gegrillt, mit Kartoffeln und sautiertem Gemüse)	<b>17,50€</b>
<b>36. FILET STREIFEN</b> (Filetstreifen sautiert mit Paprika, Zwiebeln, Oliven und kochsosse)	<b>20,50€</b>	<b>44. THUNFISCH UND GARNELEN MEDALLION</b> (Thunfisch Medallion mit gegrillten Garnelen)	<b>19,00€</b>
<b>37. HAMBURGER MOTIVOS</b> (Saftiger Rind-Hamburger, knuspriger Speck, Salat, frittierte Zwiebel und Chedarkäse)	<b>12,75€</b>	<b>45. LACHS VOM GRILL</b> (Saftig gegrillter Lachs mit frisch sautiertem Gemüse und gebratenen Kartoffeln)	<b>17,95€</b>
<b>38. HÜHNCHEN SPIESS</b> (Hühnchenspies vom Grill mit hausgemachter Currysosse, Kartoffeln und sautiertem Gemüse)	<b>16,50€</b>	<b>46. GOLDBRASSE FILET</b> (Gegrillte goldbrasse mit Knoblauch, gemüse und kanarish kartoffeln)	<b>16,95€</b>
<b>39. JÄGER HÜHNCHEN</b> (Gegrillte Hühnchenbrust mit Champignonsosse)	<b>15,50€</b>	<b>47. REIS MIT HUHN (2 pers.)</b> (Reisbrühe mit Hühnchen und Bier)	<b>25,00€</b>
<b>40. IBERISCHER SCHWEINEFILET</b> (Gegrillte Iberischer Schweinefilet)	<b>19,50€</b>		

**Pfeffer sauce 1,00€/ Käsesosse 1,00€/ Champignonsosse 1,00€**

## NUDELN

<b>48. CARBONARA</b> (Speck, Sahne, Parmesankäse, schwarzer Pfeffer)	<b>12,00€</b>	<b>50. BOLOGNESE</b>	<b>13,50€</b>
<b>49. AL A.O.P</b> (Knoblauch, Olivenöl, Garnelen, Peperoni und Petersilie)	<b>13,00€</b>	<b>51. LASAGNE BOLOGNESE</b>	<b>14,50€</b>
		<b>52. VEGETARISCHE PASTA</b> (Gemüsesorten, Sahne und Parmesankäse)	<b>12,50€</b>

**...Motivos para venir, Razones para volver...**



## BROTS

<b>1. BROTS</b>	<b>1,20€</b>
<b>2. ALI-OLI</b>	<b>1,00€</b>
<b>3. KNOBLAUCHBROT</b> (Brot mit Knoblauchbutter und Petersilie)	<b>3,50€</b>
<b>4. LACHSTOAST (2)</b> (Toast mit guacamole geräuchertm Lachs und geriebenem Ei)	<b>7,00€</b>
<b>5. IBERISHCHER SCHWINEFLEISCH(2 )</b> (Brot mit iberischer Schweinefleisch, halbgehärteter Käse und Pfeffermarmelade)	<b>10,50€</b>
<b>6. IBERISCHER TOAST (2 Einer)</b> (Toast mit Knoblauchbutter, mariniertes Tomaten and iberischen Rippchen)	<b>7,00€</b>
<b>7. HÜHNCHEN TOAST (2)</b> (Gegrillte Hühnchenbrust, Kartoffelpüree und Eingelegte Zwiebeln)	<b>7,00€</b>
<b>8. TINTENFISCH SPEZIAL</b> (Schwarzbrotwaffel mit Gegrillte Tintenfisch Un Ali-Oli)	<b>8,00€</b>
<b>9. SARDELLEN TOAST</b> (Kartoffelsalat, Sardellen und Störperlen)	<b>8,00€</b>

## SALATE

<b>10. CESAR SALAT</b> (Knuspriges Hühnchen, Speck, Croutons, Parmesankäse, Cesar Sosse)	<b>11,50€</b>
<b>11. LACHS SALAT</b> (Tomaten, mais, oliven, käse, geräucherin lachs, kochen ei, rucolan, und cremigem ioghurt)	<b>12,00€</b>
<b>12. KNUSPRIGER SALAT</b> (Cherry tomate, knusprigergarnelen, Mango-Vinaigrette,apfel und Bohnensprossen)	<b>11,50€</b>
<b>13. RUSTIKALER SALAT</b> (Kopfsalat, Gegrillte Hühnchenbrust, Getrockneten Tomaten, Ziegenkäse, Walnüsse und Balsamico-Creme)	<b>11,50€</b>
<b>14. BONITO-SALAT</b> (Angemachte Tomaten, Knoblauch, Bonitofisch und Basilikum)	<b>11,00€</b>

## TAPAS & VORSPEISEN

<b>15. SPANISCHE ZERBROCHENE EIER</b> (Typisches Gericht "zerbrochener Spiegeleier" über sautierter Paprikawurst oder spanischem iberischem Schinken, serviert auf einem Beet gebratener Kartoffeln)	<b>8,50€</b>	<b>23. HERREÑO KÄSE</b> (Herreño Käse gratiniert, mit Paprika marmelade und einem Hauch gre trockneter Früchte)	<b>10,50€</b>
<b>16. KNOBLAUCHGARNELEN</b> (In Olivenöl gebranete garnelen mit Knoblauch, petersilie und chili)	<b>10,50€</b>	<b>24. LAMM SPIEBES</b> (Lamm spiebes mit kichererbsen-hummus)	<b>11,95€</b>
<b>17. THUNFISCH-TARTAR</b> (Thunfisch-Tartar mit Avocado, Tomate, Teriyaki-Sauce und Sesamol)	<b>15,00€</b>	<b>25. IBERISCHER TAMALE</b> (Tamale aus Mais mit knusprigem iberischem Schinken)	<b>7,95€</b>
<b>18. TINTENFISCH DELIKATESSES</b> (Tintenfisch auf einer Lage Ofenkartoffeln mit einem hauch von Paprika und Salzflöckchen und Koriander Mayonnaise)	<b>13,00€</b>	<b>26. GEFÜLLTER TOSTÓN</b> (Grüne kanarische Banane gefüllt mit Rindergehacktem, gratiniert mit Chedarkäse)	<b>7,50€</b>
<b>19. GEFÜLLTER CARPACCIO</b> (Rinder Carpaccio mit Zitrone, gefüllt mit Rucola, Selerie, Parmesan Käse und Kirchtomate mit cremigem Joghurt)	<b>14,00€</b>	<b>27. KROKETTEN MIT LIEBE</b> (Köstliche hausgemachte Krokette)	<b>7,95€</b>
<b>20. "GRÜNE, WEISSE &amp; ROTE" FLAGGE</b> (Gegrillte Zucchini mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten, grüne Paprikaschoten und Pedro Ximenez)	<b>12,50€</b>	<b>28. HÜHNCHEN &amp; CHIPS</b> (Panierte Hühnchenstreifen mit Kartoffelchips, B.B.Q-und süssem Senfsosse)	<b>12,00€</b>
<b>21. GEFÜLLTE CREPES</b> (Gefüllte Crepes mit Lauch, Champignons und Trüffelsosse)	<b>11,50€</b>	<b>29. KANARISH KARTOFFELN</b> (Kanarische Kartoffeln mit Käse und mojo)	<b>6,50€</b>
<b>22. SORTIMENT DE HAUSES</b> ( Iberischer Schinken, Käseauswahl des Lande und Rosinen)	<b>18,00€</b>	<b>30. FRITTIERTE AUBERGINE MIT HONIG</b> (Aubergine in Tempura mit Honig)	<b>9,00€</b>
		<b>31. PIMIENTOS DE PADRÓN</b> (Grüne Paprikaschoten mit grobem Salz)	<b>7,95€</b>
		<b>32. BLÄTTERTEIG MIT GARNELEN</b> (Blätterteig mit Gemüse, Garnelen und Parmesankäsesauce)	<b>12,50€</b>

**...Motivos para venir, Razones para volver...**