

Sopa - Suppen - Soups

- | | |
|---|---------------|
| 1. Sopa de pescado ^{B, N}
Fischsuppe nach Boujabetesart
Fish soup | 9.90 € |
| 2. Gazpacho ⁵ (vegetarisch) (nur von April bis September)
kalte spanische Gemüsesuppe
cold spanish vegetable soup | 7.60 € |
| 4. Sopa de gallina ^{A, D}
Hühnersuppe
Chicken soup | 7.90 € |
| 5. Sopa de tomate ^D (vegetarisch)
Tomatensuppe
Tomato soup | 7.90 € |
| 6. Sopa de cebolla ^E (vegetarisch)
Zwiebelsuppe
Onion soup | 7.90 € |

Ensaladas - Salate - Salads

- | | |
|--|---------------|
| 8. Ensalada el Cordobes especial ^{A, B, L, 5}
Salat mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Artischocken, Mais, Thunfisch und Ei
Salad with lettuce, tomatoes, cucumber, artichokes, corn, tuna and egg | 9.90 € |
| 11. Ensalada variada ^{L, 5} (vegetarisch)
Gemischter Salat
Mixed salad | 7.90 € |

Die Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie auf unserer separaten Liste. Bitte fragen Sie uns danach.
We have an extra allergen and food additive list. Please ask us, if any information is needed.

Entradas - Vorspeisen - Entrées

- | | |
|--|-----------------------|
| 14. Ostras ^N
Austern (nur während der Saisonzeit)
Oysters (only during season) | Stück a 3.90 € |
| 15. Melon con jamon ^{2, 10}
Melone mit Schinken
Melon with ham | 13.90 € |
| 16. Chorizo ^D
Spanische Paprikawurst
Spanish pepper sausage | 10.50 € |
| 18. Plato de jamon ^{2, 10}
Schinkenteller
Ham platter | 13.00 € |
| 19. Alcachofas con jamon ^{2, 10}
Artischocken mit Schinken
Artichokes with ham | 11.90 € |
| 20. Jamon Iberico ^{D, 2, 10}
Iberischer Schinken
Iberian ham | 19.90 € |
| 27. Champiñones al ajillo (vegetarisch)
Champignons mit Knoblauch
Mushrooms with garlic | 11.50 € |
| 29. Carpaccio ^{D, E}
Feingeschnittenes Filet, kalt
Slices of cold filet | 14.90 € |

Die Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie auf unserer separaten Liste. Bitte fragen Sie uns danach.
We have an extra allergen and food additive list. Please ask us, if any information is needed.

Entradas - Vorspeisen - Entrées

- | | |
|---|----------------|
| 32. Vieras de la casa ^{C, D, N}
Jakobsmuscheln nach Art des Hauses
St. Jacob mussels after recipe of the house | 22.50 € |
| 34. Mejillones en salsa de vino y ajillo ^N
Miesmuscheln in Weißwein- und Knoblauchsoße
Mussels with white wine and garlic sauce | 13.50 € |
| 35. Almejas en salsa de vino y ajillo ^N
Venusmuscheln in Weißwein- und Knoblauchsoße
Round clams with white wine and garlic sauce | 13.50 € |
| 38. Calamares a la romana ^{A, I, N, 5}
Tintenfisch, frittiert
Fried squid | 10.80 € |
| 40. Sepia a la plancha ^{A, N, 5}
Gegrillter Tintenfisch
Grilled cuttlefish | 12.20 € |
| 42. Boquerones fritos ^{A, B, I, 5}
Kleine Sardellen, frittiert
Fried anchovies | 10.80 € |
| 36. Bebycalamares ^N
Baby-Tintenfische, gegrillt in Zitronensoße
Baby-squid grilled in lemon sauce | 11.80 € |
| 41. Pimientos padron (vegetarisch)
Frittierte spanische Paprika mit Meersalz
Fried spanish pepper with sea salt | 9.60 € |

Die Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie auf unserer separaten Liste. Bitte fragen Sie uns danach.
We have an extra allergen and food additive list. Please ask us, if any information is needed.

Delikatessen - Vorspeisen - Delicacies

- | | |
|--|----------------|
| 44. Gambas al ajillo ^C
Krabben in Knoblauchsoße
Shrimps with garlic sauce | 14.90 € |
| 45. Gambas a la plancha ^{A, C, 5}
Gegrillte Krabben
Grilled shrimps | 14.90 € |
| 46. Langostinos al ajillo ^C
Hummerkrabben in Knoblauchsoße
Scampis with garlic sauce | 23.90 € |
| 47. Langostinos a la plancha ^{A, C, 5}
Hummerkrabben, gegrillt
Grilled scampis | 23.90 € |

Vegetarisch – Vegetarian

- | | |
|---|----------------|
| 49. Paella vegetariana Dauer ca. 45 min
Vegetarische Paella (für 2 Personen)
Vegetarian paella (for 2 persons) takes 45 min. | 32.80 € |
| 50. Cazuela de verdura y nata gratinada ^D
Gratiniertes Gemüse mit Sahne
Vegetables with cream, gratinated | 17.90 € |

Die Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie auf unserer separaten Liste. Bitte fragen Sie uns danach.
We have an extra allergen and food additive list. Please ask us, if any information is needed.

Delikatessen - Gerichte - Special menues

- 54. Langostinos al champan** ^{C, D} **27.90 €**
Hummerkrabben in Champagnersoße
Scampis with champagne sauce
Beilage: Reis ^D
- 56. Langostinos al diablo** ^{C, D} **27.90 €**
Hummerkrabben mit Paprika, Tomaten und grünem Pfeffer
Scampis with crème fraîche, tomatoes and fresh green pepper
Beilage: Reis ^D
- 58. Parillada de mariscos para dos personas** ^{A, C, N, 5} **94.80 €**
Gegrillte Meeresfrüchte (für 2 Personen)
(Krabben, Hummerkrabben, Miesmuscheln und Venusmuscheln)
Grilled seafood (for 2 persons)
(Shrimps, Scampis, Mussels and round clams)
- 71. Mariscos a la catalana** ^{A, C, D, N} **26.90 €**
Schalentiere in crème fraîche mit Artischocken und Schinken
Shellfish with crème fraîche, artishokes and ham
- 72. Mariscos a la mallorquina** ^{C, D, N} **26.90 €**
Schalentiere in einer Soße aus Tomaten und Weißwein
Shellfish with tomatoes and white wine sauce
- 73. Mariscos a la Costa Brava** ^{C, N} **26.90 €**
Schalentiere in einer Soße aus Weißwein und Knoblauch
Shellfish with white wine and garlic sauce

Die Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie auf unserer separaten Liste. Bitte fragen Sie uns danach.

We have an extra allergen and food additive list. Please ask us, if any information is needed.

Especialidad de la casa Spezialitäten des Hauses - Chief`s specials

- 59. Paella de mariscos** ^{C, N} **Dauer ca. 45 Min.** **45.00 €**
Paella mit Meeresfrüchten (für 2 Personen)
Paella with seafood (for 2 persons) takes 45 min.
- 67. Paella el Cordobes** ^{C, N} **Dauer ca. 45 Min.** **43.00 €**
Paella spezial des Hauses (Fleisch und Meeresfrüchte, für 2 Personen)
Paella special (meat and seafood, for 2 persons) takes 45 min.
- 68. Paella alicantina** ^{B, C, N} **Dauer ca. 45 Min.** **43.00 €**
Fisch- und Meeresfrüchte Paella (für 2 Personen)
Paella with fish and seafood (for 2 persons) takes 45 min.
- 69. Paella granadina** **Dauer ca. 45 Min.** **39.00 €**
Fleisch Paella (für 2 Personen)
Paella with meat (for 2 Persons) takes 45 min.
- 77. Zarzuela Costa del Sol** ^{B, C, N} **26.00 €**
Gemischte Fischplatte in einer Tomatensoße mit Weißwein und Knoblauch
Mixed fish in a tomato sauce with white wine and garlic
Beilage: Reis ^D
- 78. Parrillada Costa Brava (für 1 Person)** ^{B, C, N} **25.00 €**
Gemischte gegrillte Fischplatte
Mixed grilled fish (for 1 person)
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^D und gemischter Salat ^{L, 5}
- 82. Festival de pescado (für 2 Personen)** ^{B, C, N} **50.00 €**
Gemischte gegrillte Fischplatte
Mixed grilled fish (for 2 persons)
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^D und gemischter Salat ^{L, 5}

Die Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie auf unserer separaten Liste. Bitte fragen Sie uns danach.
We have an extra allergen and food additive list. Please ask us, if any information is needed.

Fischgerichte - Fish dishes

- 79. Lenguado a la plancha**^B **34.00 €**
Gegrillte Seezunge
Grilled sole
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter^D und gemischter Salat^{L, 5}
- 80. Lenguado a la mantequilla**^{A, B, D, I, 5} **34.00 €**
Seezunge in Butter gebraten
Fried sole in butter
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter^D und gemischter Salat^{L, 5}
- 89. Dorada a la plancha**^B **25.90 €**
Dorade gegrillt
Grilled gilthead seabream
Beilage: Salzkartoffeln^D und gemischtes Gemüse^D
- 91. Filete de salmon a la plancha**^B **24.90 €**
Gegrilltes Salmfilet
Grilled filet of salmon
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter^D und gemischter Salat^{L, 5}
- 93. Filete de salmon a la catalana**^{A, B, D, I} **26.90 €**
Salmfilet in Sahnecreme mit Artischocken, Schinken und Meeresfrüchten
Salmon with cream, artichokes, ham and seafood
Beilage: Salzkartoffeln^D
- 96. Filete de salmon gratinado**^{B, D, I} **26.90 €**
Salmfilet mit Schinken, Artischocken und gratiniertem Käse
Filet of salmon cooked "au gratin" with ham and artichokes
Beilage: Salzkartoffeln^D
- 100. Merluza en salsa de azafrán**^{B, D} **23.50 €**
Seehecht in Safransoße
Hake in saffron sauce
Beilage: Reis^D

Die Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie auf unserer separaten Liste. Bitte fragen Sie uns danach.
We have an extra allergen and food additive list. Please ask us, if any information is needed.

Fischgerichte - Fish dishes

- 101. Rape (sin espinas) en salsa de estragon** ^{B, D} **29.90 €**
Seeteufel (ohne Gräten) in Estragonsoße
Monkfish with tarragon sauce
Beilage: Reis ^D
- 102. Rape (sin espinas) a la catalana** ^{A, B, D, I} **29.90 €**
Seeteufel (ohne Gräten) in Sahnecreme mit Artischocken, Schinken und Meeresfrüchten
Monkfish with cream, artichokes, ham and seafood
Beilage: Salzkartoffeln ^D
- 103. Rape (sin espinas) a la plancha** ^B **28.50 €**
Seeteufel (ohne Gräten) gegrillt
Grilled monkfish
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^D und gemischter Salat ^{L, 5}
- 107. Rape (sin espinas) gratinado** ^{B, D, I} **29.90 €**
Seeteufel (ohne Gräten) mit Schinken, Artischocken und gratiniertem Käse
Monkfish cooked "au gratin" with ham and artichokes
Beilage: Salzkartoffeln ^D
- 108. Rape (sin espinas) en champan** ^{B, D} **29.90 €**
Seeteufel (ohne Gräten) in Champagnersoße
Monkfish with champagne sauce
Beilage: Reis ^D
- 109. Merluza a la plancha** ^B **21.90 €**
Gegrillter Seehecht
Grilled Hake
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^D und gemischter Salat ^{L, 5}

Die Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie auf unserer separaten Liste. Bitte fragen Sie uns danach.
We have an extra allergen and food additive list. Please ask us, if any information is needed.

Carne - Fleischgerichte - Steaks

- 149. Asado de lomo** **26.50 €**
Rumpsteak (mit Fettrand) vom Grill
Grilled Rumpsteak
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^D und gemischter Salat ^{L,5}
- 150. Asado de lomo con cebolla** **27.50 €**
Rumpsteak (mit Fettrand) mit Zwiebeln
Rumpsteak with onions
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^D und gemischter Salat ^{L,5}
- 151. Asado de lomo a la pimienta ^D** **27.90 €**
Pfeffersteak (mit Fettrand)
Peppersteak
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^D und gemischter Salat ^{L,5}
- 152. Asado de lomo con champiñones y nata ^D** **27.90 €**
Rumpsteak (mit Fettrand) mit Champignons und Sahnecreme
Rumpsteak with mushrooms and cream
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^D und gemischter Salat ^{L,5}
- 156. Solomillo a la pimienta ^D** **33.90 €**
Pfefferfiletsteak
Pepperfiletsteak
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^D und gemischter Salat ^{L,5}
- 157. Solomillo el Cordobes ^D** **33.90 €**
Filetsteak mit Champignons in Sahnecreme
Filetsteak with mushrooms and cream
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^D und gemischter Salat ^{L,5}
- 158. Solomillo a la parilla** **32.50 €**
Filetsteak vom Grill
Grilled filetsteak
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^D und gemischter Salat ^{L,5}
- 159. Parrillada mixta de carne** **26.90 €**
Gemischte Fleischplatte vom Grill
Mixed grilled meats
Beilage: Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^D und gemischter Salat ^{L,5}

Die Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie auf unserer separaten Liste. Bitte fragen Sie uns danach.
We have an extra allergen and food additive list. Please ask us, if any information is needed.

Carne special - Fleischspezialitäten - Meat specials

- | | |
|--|----------------|
| 137. Pecho de pollo a la granadina ^{D,1} | 22.90 € |
| Hähnchenbrust mit Champignons, Paprika, Erbsen und Tomatensoße
Chicken breast with mushrooms, pepper, peas and tomato sauce | |
| 142. Pecho de pollo al Jerez ^{D,1} | 22.90 € |
| Hähnchenbrust in Sherrysoße
Chicken breast with sherry sauce | |
| 160. Lomo de cerdo a la pimienta ^D | 21.50 € |
| Schweinerückensteak mit Pfeffersoße
Steak (pork) with pepper sauce | |
| 163. Lomo de cerdo a la andaluza ^D | 21.50 € |
| Schweinerückensteak in Champignonsoße
Steak (pork) with mushroom sauce | |
| 166. Solomillo de cordero a la casa ^D | 32.90 € |
| Lammfilet in einer demi-glace Weissweinsauce mit Knoblauch
Lamb filet in a demi-glace white wine sauce with garlic
Beilage: Rosmarinkartoffeln ^D und gemischtes Gemüse ^D | |
| 167. Chuletas de cordero a la parilla | 27.90 € |
| Lammkoteletts vom Grill
Grilled lamb chops | |
| 143. La corona del cordero ^{D,1,L} | 35.00 € |
| Lammkrone im Senfmantel in einer demi-glace Weissweinsauce mit Knoblauch
Lamb crown in a mustard coat in a demi-glace white wine sauce with garlic
Beilage: Rosmarinkartoffeln ^D und gemischtes Gemüse ^D | |
| 169. Conejo al Jerez ^D | 22.90 € |
| Kaninchen in Sherrysoße
Rabbit with sherry sauce | |
| 170. Conejo a la campesina ^D | 22.90 € |
| Kaninchen nach Bauernart, mit Paprika, Zwiebeln und Erbsen
Rabbit rural with peppers, onion and peas | |

Alle Gerichte werden mit Folienkartoffel mit Kräuterbutter ^D und einen kleinen gemischten Salat ^{L,5} serviert.

Die Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie auf unserer separaten Liste. Bitte fragen Sie uns danach.
We have an extra allergen and food additive list. Please ask us, if any information is needed.

Postres - Desserts

- | | |
|--|---------------|
| 171. Helado al maraschino ^D | 7.90 € |
| Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen, Maraschinolikör und Sahne
Vanilla icecream with hot cherries and maraschino liqueur | |
| 172. Helado el Cordobes ^D | 7.90 € |
| Vanilleeis mit Zimt, heißen Pflaumen und Sahne
Vanilla icecream with hot plums and cream | |
| 175. Helado con nueces y miel ^{D, K} | 8.60 € |
| Vanilleeis mit Nüssen, Honig und Sahne
Vanilla icecream with nuts and honey | |
| 177. Dama Blanca ^D | 7.90 € |
| Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne
Vanilla icecream with hot chocolate sauce and cream | |
| 179. Helado variado ^D | 6.00 € |
| Gemischtes Eis mit Sahne
Mixed icecream with cream | |
| 838. Crema Catalana ^{A, D} | 5.90 € |
| Crema Catalana
Crema Catalana | |
| 837. Flan español ^{A, D} | 4.50 € |
| Spanischer Karamelpudding
Spanish caramel pudding | |

Die Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie auf unserer separaten Liste. Bitte fragen Sie uns danach.
We have an extra allergen and food additive list. Please ask us, if any information is needed.

Aperitifs

194	Sherry trocken 5cl ^G	3.00 €
195	Sherry halbtrocken 5cl ^G	3.00 €
196	Martini weiß 5cl	4.00 €
197	Martini rot 5cl	4.00 €
200	Campari 5cl ^{11a}	4.00 €
201	Campari Soda 0,2 l ^{11a}	5.50 €
202	Campari Orange 0,2 l ^{11a}	5.50 €
911	Glas Cava (spanischer Sekt) 0,1 l ^G	5.50 €
225	Flasche Cava (spanischer Sekt) 0,7 l ^G	32.00 €
910	Aperol Spritz 0,2 l ^{1,G}	7.50 €

Sangria

912	Glas Sangria 0,2 l ^{1,3,G}	6.50 €
204	Sangria 0,5 l ^{1,3,G}	13.50 €
205	Sangria 1 l ^{1,3,G}	24.90 €
917	Glas Sangria weiß 0,2 l ^{1,3,G}	6.50 €
611	Sangria 0,5 l ^{1,3,G}	13.50 €
612	Sangria 1 l ^{1,3,G}	24.90 €
918	Glas Sangria Cava 0,2 l ^{1,3,G}	7.00 €
613	Sangria Cava 0,5 l ^{1,3,G}	15.50 €
614	Sangria Cava 1 l ^{1,3,G}	28.90 €

Tinto de verano

(Rotwein mit Zitronenlimonade)

615	Glas Tinto de verano 0,2 l ^{3,G}	5.50 €
617	Tinto de verano 0,5 l ^{3,G}	12.50 €
618	Tinto de verano 1 l ^{3,G}	22.00 €

Offene Weine

914	Glas Wein 0.2 l ^G	5.50 €
206	Weißwein trocken 0,25 l ^G	6.60 €
207	Weißwein trocken 0,5 l ^G	12.50 €
208	Weißwein trocken 1 l ^G	22.00 €
209	Roséwein trocken 0,25 l ^G	6.60 €
210	Roséwein trocken 0,5 l ^G	12.50 €
211	Roséwein trocken 1 l ^G	22.00 €
212	Rotwein trocken 0,25 l ^G	6.60 €
213	Rotwein trocken 0,5 l ^G	12.50 €
214	Rotwein trocken 1 l ^G	22.00 €

Die Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie auf unserer separaten Liste. Bitte fragen Sie uns danach.
We have an extra allergen and food additive list. Please ask us, if any information is needed.

Combinados – Long Drinks

281	Bacardi Cola 0,2 L ^{1, 11}	7.50 €
282	Gin Cola 0,2 L ^{1, 11}	7.50 €
283	Cognac Cola 0,2 L ^{1, 11}	7.50 €
284	Whisky Cola 0,2 L ^{1, 11}	7.50 €
285	Gin Tonic 0,2 L ^{11a}	7.50 €
286	Gin Orange 0,2 L	7.50 €
287	Wodka Orange 0,2 L	7.50 €
370	Wodka Lemon 0,2 L ^{3, 11a}	7.50 €

Alkoholfreie Getränke

903	Flasche Stilles Wasser 0,75 L	7.20 €
904	Flasche San Pellegrino 0,75 L	7.20 €
296	Coca Cola 0,3 L ^{1, 11}	3.50 €
295	Coca Cola Light 0,3 L ^{1, 8a, 11}	3.50 €
359	Coca Cola Zero 0,3 L ^{1, 8a, 11}	3.50 €
297	Fanta 0,3 L ^{1, 3}	3.50 €
298	Glas Wasser 0,3 L	3.50 €
379	Glas Stilles Wasser 0,3 L	3.50 €
363	Sprite 0,3 L ^{1, 3}	3.50 €
360	Spezi 0,3 L ^{1, 3}	3.50 €
299	Tonic Water 0,3 L ^{11a}	3.50 €
300	Bitter Lemon 0,3 L ^{3, 11a}	3.50 €
301	Orangensaft 0,3 L	3.50 €
302	Apfelsaft 0,3 L	3.50 €
361	Apfelschorle 0,3 L	3.50 €

Biere 0,3 l

303	Früh Kölsch vom Faß	3.50 €
304	Malzbier (Flasche)	3.00 €
305	San Miguel (Flasche)	3.90 €
372	Erdinger alkoholfrei (Flasche)	3.50 €
373	Früh alkoholfrei (Flasche)	3.50 €

Die Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie auf unserer separaten Liste. Bitte fragen Sie uns danach.
We have an extra allergen and food additive list. Please ask us, if any information is needed.

Getränke – Drinks

Brandy 4cl

247	Esplendido ¹	4.50 €
248	Veterano ¹	4.50 €
251	Bobadilla 103 ¹	4.50 €
252	Brandy Magno ¹	4.50 €
253	Carlos I ¹	7.90 €
255	Lepanto ¹	9.50 €
256	Duque de Alba ¹	9.50 €
257	Cardenal Mendoza ¹	9.50 €

Whisky 4cl

263	Ballantines ¹	6.50 €
265	Johnny Walker ¹	5.90 €
267	Chivas ¹	7.90 €

Liköre 4cl

288	Ponche ¹	4.50 €
290	Licor 43 ¹	4.50 €
381	Hierbas süß ¹	4.50 €
380	Hierbas medium ¹	4.50 €
293	Hierbas trocken ¹	4.50 €
295	Triple Seco	4.50 €
294	Pacharan ¹	4.50 €
610	Palo ¹	4.50 €
371	Sambuca	4.50 €
607	Limoncello ¹	4.50 €
608	Portwein ^G	3.50 €
609	Malagawein ^G	3.50 €

Schnäpse 4cl

268	Tequila weiss ^G	4.50 €
393	Tequila gold ^G	4.50 €
269	Orujo ^G	4.50 €
378	Orujo de hierbas ^G	4.50 €
270	Gin	4.50 €
906	Malteser	4.50 €
606	Jubiläumsaquavit	4.50 €
603	Wodka	4.50 €

Magenbitter 4cl

273	Fernet Branca ^{D, G}	4.50 €
395	Fernet Menta ^{D, G}	4.50 €
600	Ramazotti	4.50 €
601	Averna	4.50 €
605	Jägermeister ^{D, G}	4.50 €

Warme Getränke

275	Espresso ¹¹	2.90 €
276	Kaffee ¹¹	2.90 €
277	Cappuccino ^{D, 11}	3.50 €
278	Carajillo ^{1, 11}	4.90 €
279	Schwarzer Tee	2.50 €
280	Kamillentee	2.50 €
367	Grüner Tee	2.50 €
369	Früchtetee	2.50 €
292	Bonbon ^{D, 11}	3.70 €
366	Barraquito ^{D, 1, 11}	6.90 €
289	Milchkaffee ^{D, 11}	3.50 €
365	Cortado ^{D, 11}	3.20 €