

Fischspezialitäten – Pescado – Fish

- 128 Gebackene Tintenfischringe ^{a+b} mit Salzkartoffeln ^d** € 18,50
Calamares a la romana ^{a+b} con patatas cocidas ^d / Fried squid ^{a+b} rings with boiled potatoes ^d
- 129 Ganzer Tintenfisch gegrillt mit Salzkartoffeln ^d** € 19,50
Sepia a la plancha con patatas cocidas ^d / Whole grilled sepia with garlic and boiled potatoes ^d
- 131 Gebackener Seehecht mit Salzkartoffel ^d & Salat ^b** € 21,90
Merluza frita con patata cocidas ^d y ensalada ^b / Baked hake with boiled potatoes ^d and salad ^b
- 132 Seehecht „Baskischer Art“ in Weißweinsauce
Paprika, Ei, Muschel, Salzkartoffeln ^{a+b+d+t+5}** € 26,90
Merluza a la Vasca, con vino blanco, pimiento y huevo ^{a+b+d+t+5} /
Hake „Basque style“ in white wine sauce with boiled potatoes ^{a+b+d+t+5}
- 133 Gegrillter Seeteufel mit Blattspinat ^d & Salzkartoffeln ^d** € 29,90
Rape a la plancha con espinacas ^d y patatas cocidas ^d /
Grilled monkfish with leaf spinach ^d and boiled potatoes ^d
- 134 Seeteufel nach „Art des Hauses“ in Sherrysauce gegart, mit Teichmuscheln,
Crevetten & Salzkartoffeln ^{a+t+5}** € 30,90
Rape „Casa Galicia“ en salsa de sherry, mejillones, crevetten ^{a+t+5} /
Monkfish cooked in sherry sauce with mussels and clams, shrimps and boiled potatoes ^{a+t+5}
- 135 Seezungenfilet „PICASSO“ mit Hummersauce & Butterreis ^{a+d+5}** € 24,50
Filete de Lenguado con salsa de langosta, arroz con mantequilla ^{a+d+5} /
Sole filet 'PICASSO' with lobster sauce and butterrice ^{a+d+5}
- 136 Gegrillt Seezunge mit Salzkartoffel ^d & Spinat ^d** € 33,50
Lenguado a la plancha con patatas cocidas ^d y espinacas ^d /
Grilled sole with salted potatoes ^d and spinach ^d
- 140 Gegrillter Salm mit Broccoli ^d & Salzkartoffeln ^d** € 27,50
Salmón a la Plancha con brocoli ^d y patatas cocidas ^d / Grilled salmon with broccoli ^d and boiled potatoes ^d
- 141 Frische Salmschnitte gegart in Alufolie mit Blattspinat ^d & Kartoffel ^d** € 29,90
Salmón al horno en papel de aluminio con espinacas ^d y patatas cocidas ^d /
Salmon steamed in vegetables in a foil with spinach ^d and boiled potatoes ^d
- 143 Riesengarnelen vom Grill mit Salzkartoffeln ^d** € 26,50
Langostinos a la plancha con patatas cocidas ^d / Rilled king prawns with boiled potatoes ^d
- 145 Riesengarnelen „Casa Galicia“ in Brandysauce mit Reis & Champignons ^{d+a}** € 31,90
Langostinos „Casa Galicia“ en salsa de Brandy con champiñones ^{d+a} /
King prawns 'Casa Galicia' in a brandy sauce with rice and champignons ^{d+a}
- 42 Baby-Calamares in Knoblauch mit Spinat & Salzkartoffeln ^{d+5}** € 24,90
Chipirones con espinacas y patatas cocidas ^{d+5} / Baby squid with spinach and boiled potatoes ^{d+5}

Fischspezialitäten – Pescado – Fish

- 147 Gemischte Fisch-Grillplatte: Seehecht, Seeteufel, Salm, Heilbutt, Krabben & Garnelen (ca. 350g) mit Salzkartoffeln** ^{d+5} € 32,50
 Parillada de pescado y marisco con patatas cocidas ^{d+5} / Grilled fish plate: hake, monkfish, salmon, halibut, king prawns (about 350g) with boiled potatoes ^{d+5}
- 149 Zarzuela „Casa Galicia“: Seeteufel, Garnelen, Langostino, Seehecht, Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln; Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Tomaten** ^{a+d+t+5} € 35,90
 Zarzuela „Casa Galicia“: Rape, gambas, langostino, salmón, calamar, merluza, mejillón, almeja, pimiento, cebolla, ajo y tomate ^{a+d+t+5} / Zarzuela ‘Casa Galicia’: king prawns, monkfish, hake, squid, mussels clams in a pepper, onion, tomato, garlic and white wine sauce ^{a+d+t+5}
- Kleine Zarzuela** € 28,50
 Zarzuela „Casa Galicia“ pequeña / Small Zarzuela ‘Casa Galicia’
- 150 Paella „Valenciana“: Tintenfisch, Muscheln, Gambas (Schwein, Hähnchen) in Safranreis** ^{1+2+5+t} für 2 Personen € 44,90
 Paella „Valencia“: Calamar, gambas (cerdo, pollo) con arroz y azafrán ^{1+2+5+t} / Paella ‘Valenciana’: squid, mussels, shrimps & mixed meat (chicken, pork) with saffron rice, for 2 persons ^{1+2+5+t}
- Pro weitere Person zzgl** ^{1+2+5+t} € 22,90
 Paella para una persona ^{1+2+5+t} / Extra per additional person ^{1+2+5+t}
- Paella für eine Person** ^{1+2+5+t} € 25,90
 Paella para una persona ^{1+2+5+t} / Paella ‘Valenciana’ for 1 person only ^{1+2+5+t}
- 151 Paella „nach Art des Hauses“: Verschiedene Fischarten, Muscheln, Calamares (Schwein, Hähnchen) in Safranreis** ^{1+2+5+t} für 2 Personen € 50,50
 Paella „de la casa“: zarzuelas diferentes, conchas, calamares (puerco, pollo) con arroz de azafrán, por 2 personas ^{1+2+5+t} / Paella ‘Specialty of the house’: Various kinds of fish, shrimps and prawns mussels and clams, pork and chicken with saffron rice, for 2 persons ^{1+2+5+t}
- Pro weitere Person zzgl** ^{1+2+5+t} € 23,90
 Paella para una persona ^{1+2+5+t} / Extra per additional person ^{1+2+5+t}
- Paella für eine Person** ^{1+2+5+t} € 30,90
 Paella para una persona ^{1+2+5+t} / Paella ‘Specialty of the house’ for 1 person only ^{1+2+5+t}
- 60 Paella mit Gemüse** ^{1+2+5+t} Pro Person € 24,90
 Paella con verdura ^{1+2+5+t} / Paella with vegetables only ^{1+2+5+t}
- 61 Paella nur mit Fisch** ^{1+2+5+t} Pro Person € 30,90
 Paella solamente con pescado ^{1+2+5+t} / Paella with seafood only ^{1+2+5+t}
- 62 Schwarze Paella Spezial, mit „Schwarzer Tinte“** ^{1+2+5+t} Pro Person € 30,90
 Paella negra especial, con „tinta negra“ ^{1+2+5+t} / Specialty black paella ‘with black ink’ (ingredients as per Paella No. 151) ^{1+2+5+t}

Die Zubereitung einer Paella kann zwischen 30 und 45 Minuten liegen!

La preparación de paella extenderse hasta 30 y 45 minutos! / The preparation of a paella will last for 30 to 45 minutes!

Fleischspezialitäten – Especialidades de carnes – Meat specialities

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 152 | Fleischspieß „Casa Galicia“:
Rind, Schweinefleisch, Ofenkartoffeln ^d, Broccoli ^d
Pincho de carne / Meat skewer 'Casa Galicia': beef, pork, baked potatoes ^d & broccoli ^d | € 24,50 |
| 153 | Hüftsteak (ca. 250g) mit Ofenkartoffeln ^d
Cuadril / Sirloin Steak (250g.) with baked potatoes ^d | € 25,90 |
| 154 | Rumpsteak (ca. 200g) mit Ofenkartoffeln ^d
Bifo de chorizo / Rump steak (200g) with baked potatoes ^d | € 29,90 |
| 155 | Rumpsteak (ca. 350g) mit Ofenkartoffeln ^d
Bifo de chorizo / Rump steak (350g) with baked potatoes ^d | € 39,90 |
| 156 | Filetsteak(ca. 200g) mit Ofenkartoffeln ^d
Solomillo / Filet steak (200g) with baked potatoes ^d | € 34,90 |
| 157 | Filetsteak(ca. 350g) mit Ofenkartoffeln ^d
Solomillo / Filet steak (350g) with baked potatoes ^d | € 47,50 |
| 158 | Zwei Rinderfilets mit frischen Champignons & Ofenkartoffeln ^d
Medallones de Solomillo / Two filet steaks with champignons & baked potatoes ^d | € 35,90 |
| 159 | Entrecote (ca. 250g) mit frischen Champignons & Pommes
Entrecot con champiñóns frescas e patatas fritas / Entrecote (250g) with champignons & french fries | € 31,90 |
| 160 | Rumpsteak (ca.250) mit Röstzwiebeln & Pommes
Bifo de chorizo con cebolla frita y patatas fritas / Rump steak with fried onions & french fries | € 33,90 |
| 161 | Lammsteak (ca.250 g) gegrillt mit Ofenkartoffeln ^d
Filete de cordero a la parilla con patata asada ^d / Lamb steak (about 250g) grilled with baked potato ^d | € 27,50 |
| 162 | Lammkotelette mit Ofenkartoffeln ^d (5 St. aus dem Lammkarree)
Chuletas de cordero a la parilla con patata asada ^d / Lamb chops(5 pc.fromthe the rack of lamb) with baked potato ^d | € 27,90 |
| 163. | Mixed-Grill: Filet vom Rind, Lamm und Schwein mit Pommes
Plato de carne mixto con patatas fritas / Mixed- grill of beef, lamb, pork with baked | € 29,50 |
| 164 | Lammsteak (ca.250 g) in grüner Pfeffer sauce & Pommes ^{a+d}
Cordero en salsa de pimienta verde con patatas fritas ^{a+d} / Lamb steak (about. 250g) in green pepper sauce & fries ^{a+d} | € 29,90 |
| 165 | Lammfilets (ca. 220 g) in grüner Pfeffersauce mit frischen Champignons und Pommes ^{a+d}
Solomillo de cordero en salsa de pimienta con champiñones y patatas fritas ^{a+d} / Lamb fillet (about 220g) in green pepper sauce with fresh mushrooms, fries ^{a+d} | € 29,90 |
| 166 | Lamm-Parillada aus dem Ofen (Filet, Kotelett) in Demiglace-Sauce mit geschmorter Paprika & Pommes ^{a+d}
Parrillada de cordero al horno con patatas fritas ^{a+d} / Parrillada lamb from the oven (tenderloin, chops) in demi-glace sauce with braised peppers, fries ^{a+d} | € 31,90 |
| 167 | Schweinesteak (ca.200 g) in grüner Pfeffersauce & Pommes ^{a+d}
Filete de cerdo en salsa de pimienta con patatas fritas ^{a+d} / Pork steak (about 200g) with green pepper sauce and fries ^{a+d} | € 20,90 |
| 168 | Rinder-Hüftsteak (ca.250 g) in grüner Pfeffersauce & Pommes ^{a+d}
Cuadril en salsa de pimienta con patatas fritas ^{a+d} / Cattle-Steak (about 250g.) with green pepper sauce and fries ^{a+d} | € 27,90 |
| 169 | Rinderfilet (ca. 200 g) in grüner Pfeffersauce & Butterreis ^{a+d}
Solomillo a la pimienta con arroz ^{a+d} / Steak,beef fillet (about 200g) with green pepper sauce & butter rice ^{a+d} | € 36,90 |
| 170 | Rinder-Filetspitzen „Marbella“ in Champignon Rahmsauce & Pommes ^{a+d}
Puntas de solomillo en salsa de champiñones con patatas fritas ^{a+d} / Beef fillet 'Marbella' in mushroom cream sauce fine herbs & fries ^{a+d} | € 32,50 |
| 182 | Huhn in Knoblauch- und Weisswein-Sauce mit Pommes ^a
Pollo al ajillo en salsa de vino blanco con patatas fritas ^a / Chicken in garlic and white wine sauce with fries ^a | € 20,90 |
| 183 | Lammkarree aus dem Ofen in Demiglace-Sauce mit feinen Kräutern,grünen Bohnen & Bratkartoffeln ^{a+d}
Costillar de lechal al horno ^{a+d} / Rack of lamb from the oven with Demi-glace-sauce, fine herbs, green beans, roasted potatoes ^{a+d} | € 37,90 |

Beilagen – Acompañamientos – Supplements

191	Geröstete Zwiebeln Cebolla frita / Roasted onions	€ 5,90
192	Broccoli ^d Brécol ^d / Broccoli ^d	€ 6,90
193	Frische Champignons Champiñón fritos / Fresh mushrooms	€ 6,90
194	Blattspinat ^d Hojas de espinacas ^d / Spinach ^d	€ 6,90
195	Portion Pommes frites Patatas fritas / French fries	€ 4,10
196	Portion Reis ^d Arroz ^d / Portion of rice ^d	€ 4,10
197	Ofen- oder Salzkartoffeln ^d Patatas al horno o patatas cocidas ^d / Baked or boiled potatoes ^d	€ 4,10
220	Maiskolben mit Butter ^d Panacha de maiz ^d / Corn cob with butter ^d	€ 5,50
	Bratkartoffeln mit Zwiebel, Schinken Patatas salteadas con cebolla, jamón / Fried potatoes with onions, ham	€ 6,90
	Grüne Bohnen mit Zwiebel, Schinken Judía verde con cebolla, jamón / Green beans with onions, ham	€ 7,90
	Grüne Pfeffersauce Salsa de pimienta verde / Green pepper sauce	€ 4,90
	Knoblauch in Öl Ajo en aceite / Garlic in oil	€ 4,90
	Sauce Bearnaise ^d Salsa Bearnaise ^d / Sauce Bearnaise ^d	€ 4,90
	Scharfe Sauce Salsa picante / Hot sauce	€ 4,90

Käse – Quesos – Cheese

198	Original span. Käse „Manchego“ ^d Queso Manchego ^d / Original Spanish cheese 'Manchego' ^d	€ 10,90
-----	---	---------

Dessert – Postres – Dessert

200	Zitronen-Sorbet ^d Granizado con limón ^d / Lemon sorbet with liqueur ^d	€ 7,90
201	Hausgemachte Mousse au Chocolate ^{b+d} Mousse au choloate a la casa ^{b+d} / Home-made chocolate mousse ^{b+d}	€ 9,90
203	Vanille-Eis mit heißer Schokoladensauce & Sahne ^d Helado de Vainilla con salsa chocolate caliente y nata ^d / Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped ^d	€ 9,20
205	Warme Schattenmorellen mit Vanille-Eis, Sahne & Likör ^{d+1} Helado de Vainilla con cerezas ^{d+1} / Hot cherries with vanilla ice cream and whipped cream ^{d+1}	€ 10,20
206	Warme Himbeeren mit Vanille-Eis, Sahne & Likör ^{d+1} Helado de Vainilla con frambuesas ^{d+1} / Hot raspberries with vanilla ice cream and whipped cream ^{d+1}	€ 10,20
207	Eiskaffe „CASA-GALICIA“: Vanille-Eis mit Likör & Cognac ^d Helado „Casa Galicia“ ^d / Iced coffe Casa Galicia (vanilla ice cream with cognac & coffe) ^d	€ 9,90
208	Hausgemachte Creme Caramel mit Vanille-Eis & Sahne ^{d+b} Flan con nata a la casa ^{d+b} / Home-made cream caramel with vanilla ice cream ^{d+b}	€ 9,90
209	Hausgemachte Crema Catalana, gebrannter Zucker & Likör ^{a+b+d} Crema Caralana a la casa ^{a+b+d} / Home-made Crema catalana with vanilla liqueur mousse ^{a+b+d}	€ 9,90

Tapas Auswahl – Pescado – Choice of Tapas

510	Pimientos de Padrón Pimientos de Padrón / Peppers (partly hot)	€ 9,60
511	Chorizo – Spanische Wurst Chorizo – picante / Chorizo – spanish sausage	€ 9,50
512	Patanegra Schinken Jamón Patanegra / Ham Patanegra	€ 14,50
513	Gebackene Sardellen Boquerones fritos / Fried anchovies	€ 7,90
514	Sardellen in Vinaigrette Boquerones en vinagre / Anchovies in Vinaigrette	€ 7,90
515	Champignons Champiñones / Champignons	€ 8,50
516	Datteln im Speckmantel Dátil con beicon / Dates wrapped with bacon	€ 8,90
517	Kartoffeln mit scharfer Sauce Patatas bravas / Spicy potatoes	€ 7,50
518	Gambas mit Knoblauch Gambas con ajo / Prawns with garlic	€ 10,90
519	Serrano Schinken Jamón Serrano / Ham Serrano	€ 11,50
520	Gebackene Tintenfischringe Calamares a la romana / Fried Squid rings	€ 9,50
521	Tintenfisch mit Knoblauch Sepia con ajo / Squid with garlic	€ 9,50
522	Tortilla – Spanisches hausgemachtes Omelette Tortilla / Spanish home-made omelette	€ 8,50
523	Baby Calamares in Tintensauce Chipirones en su tinta / Baby squid in its own ink sauce	€ 15,50
524	Baby Calamares Chipirones con ajo / Baby squid	€ 14,90

1 Mit Farbstoff
2 Mit Konservierungsstoff
3 Mit Antioxidationsmittel
4 Mit Phosphat
5 Krebstiere

1 with colorant
2 with preservative
3 with anti – oxidants
4 with phosphate
5 mollusk or crustacen

(a) Enthält Weizen (Gluten)
(b) Enthält Ei
(c) Enthält Erdnüsse
(d) Enthält Milch
(e) Enthält Mandeln (Amydalus communis L)

(a) contains wheat (Gluten)
(b) contains egg
(c) contains peanuts
(d) contains milk
(e) contains almonds (Amydalus communis L)

f) Enthält Sellerie
(g) Enthält Senf
(h) Enthält Sulphite
T Weichtiere

(f) contains celery
(g) contains mustard
(h) contains sulfit
T molluscs

Warmevorpeisen – entremeses calientes – Warm appetizers

117	Gebackene Sardellen ^b Boquerones fritos ^b / Fried anchovies ^b	€ 13,90
118	6 Weinbergsschnecken mit Kräuterbutter ^d überbacken Caracoles con mantequilla y hierbas aromaticas ^d / 6 snails with fresh herb butter ^d	€ 14,50
122	Gekochte Krake mit Salzkartoffeln (Octopus) ¹ Pulpo a la gallega con patatas cocidas ¹ / Boiled octopus with boiled potatoes and red pepper ¹	€ 16,90
123	Gegrillte Krabben Gambas a la plancha / Grilled shrimps	€ 15,90
124	Krabben in Knoblauchsauce mit Sahne ^{d,1} „Art des Hauses“ Gambas en salsa de ajo con nata ^{d,1} / Roasted shrimps in a garlic cream sauce ^{d,1}	€ 18,90
125	Krabben in Knoblauchsauce „Original spanische Art“ Gambas pin, pin / Roasted shrimps in garlic and hot pepper oil	€ 18,90
126	Garnelen in Knoblauch mit quindillas in Brandysauce Langostinos al ajillo con quindillas picantes / Tiger prawns in garlic and hot pepper oil	€ 26,50

Salate – Ensaladas – Salads

184	Maissalat mit Zwiebeln und Dressing ^b Sauce Ensalada de mais con cebolla ^b / Corn salad with onions and dressing sauce ^b	€ 7,50
185	Gurkensalat mit Zwiebeln und Dressing ^b Sauce Ensalada de pepino con cebolla ^b / Cucumber salad with onions and dressing sauce ^b	€ 7,50
186	Tomatensalat mit Zwiebeln und Dressing ^b Sauce Ensalada de tomate con cebolla ^b / Tomato salad with onions and dressing sauce ^b	€ 8,50
188	Gemischter Salat (Tomate, Zwiebeln, Ei, Mais, Oliven und Dressing ^b Sauce) Ensalada mixta, tomate, cebolla, huevo con olivas ^b / Mixed salad (lettuce, cucumber, tomato, mais, onions, corn, egg and dressing sauce ^b	€ 10,50
189	Salat Spezial (Tomate, Zwiebel, Mais, Gurken, Käse, Schinken, Thunfisch, Ei und Dressing ^b Sauce) Ensalada especial con tomate, cebolla, mais, pepino, queso manchego, jamón serrano, atun, huevo y olivas ^b / House salad (as per salad No 188 plus Manchego cheese and Serrano ham, tuna) ^b	€ 20,50

1 Mit Farbstoff

2 Mit Konservierungsstoff

3 Mit Antioxidationsmittel

4 Mit Phosphat

5 Krebstiere

1 con colorante

2 con agente de conservación

3 con antioxidante

4 con fosfato

5 Jaiba

(a) Enthält Weizen (Gluten)

(b) Enthält Ei

(c) Enthält Erdnüsse

(d) Enthält Milch

(e) Enthält Mandeln (Amygdalus communis L)

(a) implicar trigo (Gluten)

(b) implicar huevo

(c) implicar cacahuete

(d) implicar leche

(e) implicar almendras (Amygdalus communis L)

(f) Enthält Sellerie

(g) Enthält Senf

(h) Enthält Sulphite

T Weichtiere

(f) implicar apio

(g) implicar mostaza

(h) implicar sulfito

T moluscos

Kalte Vorspeisen – Entremeses fríos – Cold appetiser

100	Sardellen in Vinagrette Sauce Boquerones en vinagre / Anchovies in vinagrette sauce	€ 13,90
106	Spanischer luftgetrockneter Schinken Jamón serrano / Spanish dry-cured ham (Serrano)	€ 16,90
107	Honigmelone mit Schinken Jamón con melón / Serrano ham with honey melon	€ 17,90
	Brotkorb ^a Cesta del pan ^a / Bread ^a basket only	€ 2,50
	Hausgemachte Chimi Churry Soße ^{1,2} Chimi curry salsa de la casa ^{1,2} / Home-made Chimi curry sauce ^{1,2}	€ 2,90
	Hausgemachte Aioli Soße ^{b,2} Salsa alioli de la casa ^{b,2} / Home-made Aioli sauce ^{b,2}	€ 2,90
	Hausgemachte Kräuterbutter ^{d,2} Mantequilla a las finas hierbas de la casa ^{d,2} / Home-made Herb butter ^{d,2}	€ 2,90
	Ketchup oder Mayonnaise Ketchup o mahonesa / Ketchup or mayonnaise	€ 1,90

Suppen – Sopas – Soups

110	Spanische kalte Gemüsesuppe Gaspacho andaluz / Spanish cold vegetable soup	€ 9,50
111	Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Sahne ^{d,2} Sopa de tomate de la casa ^{d,2} / Home-made Tomato soup ^{d,2}	€ 9,50
113	Hausgemachte Fischsuppe ^{t,1,5} Sopa de pescado de la casa ^{t,1,5} / Home-made fish soup ^{t,1,5} 'Basque style'	€ 13,90