



SPEISEKARTE

VORSPEISEN *Entrantes*

Iberico Schinken Jamón ibérico 100% bellota	29,75 €
Spanische Käseplatte Tabla de quesos artesanos nacionales	19,50 €
Anchovis (Sardellen) mit knusprigem Tomatenbrot (6 Stück) Anchoas de Santoña con tomate rallado y tostas de pan	24,00 €
Spanische Tortilla (Kartoffelomelett) Tortilla española cuajada al momento	11,95 €
Gebratener Bauchspeck vom Iberico Schwein Torreznos ibéricos con sal Maldon	9,95 €
Hausgemachte Krokette mit Iberico Schinken (4 Stück) Croquetas de jamón	7,90€
Hausgemachte Käse-Krokette (4 Stück) Croquetas de dos quesos	7,70€
Krokette mit Carabineros (Rote Riesengarnele) und Kimchi-Mayonnaise (4 Stück) Croquetas de carabineros con mayonesa kimchi	9.50 €
Tintenfischringe auf andalusische Art mit zwei Arten von Alioli Calamar de potera a la andaluza con dos aliolis	22,50 €
Gebratener Oktopus mit Kartoffelpüree mit Paprikagewürz Pulpo asado con patatas revolconas	26,00 €
Kleine gebratene Tintenfische mit Paprika und Eiern Puntillas con huevos de corral y juliana de pimientos fritos	22,00 €
Kabeljau Pastete mit Tramezzini Brot Brandada de bacalao con pan Tramezzini	11,00 €

Küche durchgängig geöffnet von 12:00h a 23:30h / MWST inkl.

Cocina abierta ininterrumpidamente de 12:00h a 23:30h / IVA INCLUIDO





SALATE UND VEGETARISCHE GERICHTE *Ensaladas y verduras*

Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Bonito (Weisser Thunfisch) und Fladenbrot

9,50 €

Ensaladilla rusa con bonito del norte y pan carasau

“Kat” Salat mit Chicorée, Rucola, Spinatblätter, Grünkohl, Avocado, Kichererbsen und Cashewkernen

16,50 €

Ensalada “kat” de endivias, rúcula, hojas de espinacas y aguacate con croutons de garbanzos y anacardos

Tomatensalat mit Zwiebeln, Thunfisch und einem Dressing aus Fruchtessig und Olivenöl

19,95 €

Ensalada de tomates variados con cebolla morada, ventresca de atún, aliño de vinagre afrutado y AOVE

Caesar Salad mit Römersalat, knusprigem Hähnchen und Parmesankäse

15,50 €

Ensalada César con lechuga romana, tiras de pollo crujiente y queso parmesano

Artischocken mit Idiazabal Käse (4 Stück)

24,00 €

Corazones de alcachofas naturales de Navarra con queso Idiazábal

Panierter Grüner Spargel mit Ali-Oli-Sauce

15,50 €

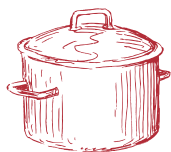
Espárragos trigueros empanados con alioli de cebollino

Sechs Gemüsearten (nach Saison) gebraten mit einer Emulsion aus Cashewkernen

18,50 €

Salteado de seis verduras de temporada con emulsión de anacardos





AUS DEM SUPPENTOPF *Platos de cuchara*

**Kastellanische Knoblauchsuppe mit Schinken, Chorizo,
Ei, Brot, Paprikagewürz und Knoblauch aus Chinchón** **11,50 €**

Sopa castellana: Jamón ibérico, chorizo ahumado, huevo, pan de leña,
pimentón de la Vera y ajo de Chinchón

**Salmorejo Cordobés– andalusische kalte Crème mit
Schinken und hartgekochtem Ei** **12,00 €**

Salmorejo cordobés con jamón ibérico, huevo cocido y perlas de
aceite de oliva virgen extra

Suppe mit Fisch und Meeresfrüchten **19,95 €**

Sopa de pescado y marisco

**“Cocido Madrileño”, Eintopf aus Madrid mit Kichererbsen
und verschiedenen Fleisch- und Wurstspezialitäten
(nur mittags) An manchen Feiertagen nicht verfügbar** **25,00 €**

Cocido Madrileño de la casa en puchero de barro.
(Solo en comidas) No disponible algunos festivos

**Brot, Oliven und aperitivo
2,20 € / pro Person.**

**Wenn Sie es nicht wünschen,
teilen Sie es bitte Ihrem Kellner mit.**

Pan, aceitunas y aperitivo. 2,20 € / por persona.
Si no lo desea, comuníquese a su camarero.





UNSERE FLEISCHGERICHTE *Carnes*

Geschmortes Spanferkel

Unsere Spezialität

Cochinillo lechón asado a baja temperatura

29,90 €

Traditionell geschmorte Keule vom Milchlamm

Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional

35,95 €

Gregillte Koteletts vom Milchlamm

Chuletillas de Cordero a la plancha

22,50 €

Rinderfilet, - 350 gr

Lomo bajo de vacuno mayor 350 g

27,00 €

Rinderkotelett 1 Kg mit 45 Tagen Reifezeit

Chuletón de vaca charra madurada (45 días) 1 kg

90,00 €

Rinderlendenbraten mit Foie und Port sauce

Solomillo de vaca mayor al foie con salsa de Oporto

32,00 €

Iberische Schweinefleischbällchen in einer hausgemachten Barbecue Soße

Albóndigas de secreto ibérico en salsa barbacoa casera

24,00 €

Geschmorter Oschenschwanz

Rabo de ternera guisado al estilo tradicional

25,00 €

Hamburger des Hauses 300 gr mit Brie, Bacon und Rucola

Hamburguesa casera de vacuno 300 g con queso brie, bacon y rúcula

18,50 €

Kutteln "Madrider Art"

Callos de ternera a la madrileña con pata y morro

19,50 €



FISCH UND MEERESFRÜCHTE *Pescados y mariscos*

Seeteufel-Frikadellen nach Seemansart

Albóndigas de rape en salsa marinera con langostinos

24,95 €

Kabeljaufilet aus dem Ofen, gratiniert mit Alioli und Paprikagemüse

Lomo de bacalao al horno con alioli gratinado y pimientos del piquillo salteados

25,95 €

Seehechtfilets gebraten mit Ratatouille und Kartoffeln

Lomitos de merluza a la romana con pisto casero y patatas primor

27,50 €

Kleine gegrillte Tintenfische aus Huelva mit Pfefferschoten

Chipirones de Huelva a la plancha con patitas fritas y piparras

24,95 €

Steinbutt aus dem Ofen

Rodaballo al horno

36,00 €





NUDEL - UND REISGERICHTE *Arroces y pastas*

**Alle Reisgerichte für mind. 2 Personen
und Zubereitungszeit von mind. 25 min**

Todos los arroces se elaborarán para un mínimo de 2 personas
y necesitan al menos 25 min

**Cannelloni Größe XXL mit Ochsenschwanz,
Rindfleisch und Käsesoße**

23,95 €

Canelón XXL relleno de rabo, carrillada y morcillo de ternera
con reducción de su jugo y salsa de queso azul

**Nudeln mit Bolognese Soße Parmesankäse
und Parmesankäse**

16,00 €

Tallarines a la boloñesa con queso parmesano

Paella mit Hähnchen und Gemüse (Für mind. 2 Personen)

19,95 €

Paella de pollo, verduras y garrofonos.

(Mínimo para dos personas)

preis pro person

**Paella mit Frischem Fisch und Meeresfrüchten
(Für mind. 2 Personen)**

27,50 €

Paella de pescado y marisco. (Mínimo para dos personas)

preis pro person

Vegetarische Paella (Für mind. 2 Personen)

18,50 €

Paella de la huerta. (Mínimo para dos personas)

preis pro person

**Fideuá mit kleinen gegrillten Tintenfischen
(Für mind. 2 Personen)**

22,00 €

Fideuá con chipirones a la plancha y las patitas fritas

(Mínimo para dos personas)

preis pro person

**“Arroz negro” (mit Tintenfischfarbe gefärbter Reis)
mit Calamares und Krabben (Für mind. 2 Personen)**

22,00 €

Arroz negro con gambas y calamares.

(Mínimo para dos personas)

preis pro person





DESSERTS

Postres

Pudding mit Zitruscreme

Flan con crema de cítricos

6,80 €

Mango-Suppe mit roten Früchten und Knallbrause

Sopa de mango con frutos rojos y petazetas

8,50 €

Blätterteig mit Sahne und Vanillecreme gefüllt

Milfei de milhoja de crema y nata

7,80 €

Torrija (gebratene MilchBrot) mit Haselnuss-Eis

Torrija de leche con helado de avellanas

6,80 €

Käsetorte mit Himbeeren

Nuestra tarta de queso con frambuesa

7,00 €

Apfeltorte “Galayos” mit Vanillesoße

Tarta de manzana con helado de vainilla

7,50 €

Nutella-Mousse mit weißer Schokoladensoße und Nüssen

Cremoso de Nutella con salsa de chocolate blanco y nueces garrapiñadas

7,95 €

Auswahl an Eis: Amarena-Kirsche, Belgische Schokolade oder Pistazi

Selección de helados: Cereza Amarena, pistacho o chocolate belga. Precio por bola

2,85 €
preis pro kugel

Zitronensorbet mit Sekt

Sorbete de limón al cava

6,00 €

Apfelsorbet mit Cidre

Sorbete de manzana a la sidra

6,00 €

