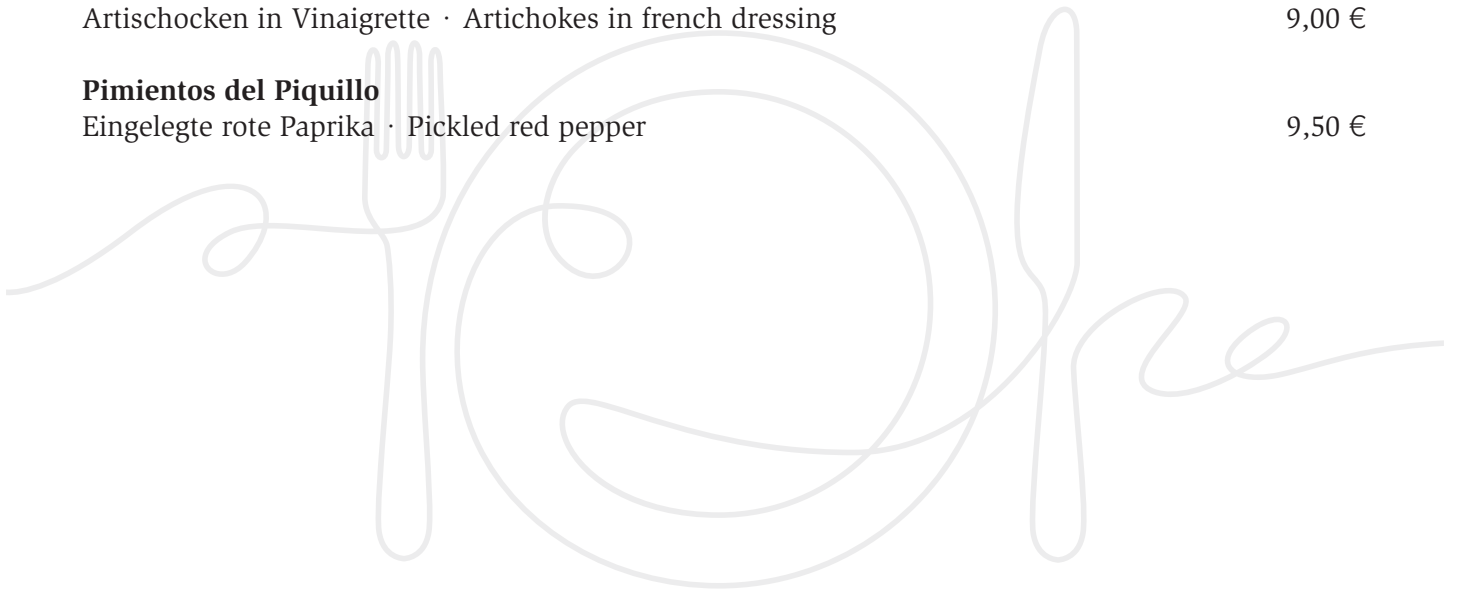


Ensaladas · Salate · Salads

Ensalada mixta Gemischter Salat · Mixed salad	8,00 €
Ensalada de tomate con atún Tomaten-Thunfisch-Salat · Tomato-tuna salad	9,50 €
Ensalada de la casa Salat nach Art des Hauses · Salad à la maison	13,00 €
Ensalada mixta con pollo Hähnchen-Salat · Chicken salad	13,50 €
Ensalada „Los Amigos“ Salat „Los Amigos“ · Salad „Los Amigos“	18,50 €

Entremeses Frios · Kalte Vorspeisen · Cold starters

Pan con Alioli Brot mit Alioli · Bread with Alioli	5,50 €
Aceitunas Oliven · Olives	5,50 €
Queso Manchego Manchego Käse · Manchego cheese	11,00 €
Jamón Serrano / Ibérico Serrano / Ibérico Schinken · Serrano / Iberico ham	11,50 € 21,00 €
Jamón con melón Melone mit Schinken · Melone with ham	13,00 €
Boquerones en vinagre Eingelegte Sardellen · Pickled anchovies	9,50 €
Alcachofas a la vinagreta Artischocken in Vinaigrette · Artichokes in french dressing	9,00 €
Pimientos del Piquillo Eingelegte rote Paprika · Pickled red pepper	9,50 €



Entremeses Calientes · Warme Vorspeisen · Warm starters

Calamares „Romana“

Tintenfischringe „Romana“ · Squid rings „Romana“

10,50 €

Calamares „Tenerife“

Tintenfischringe „Tenerife“ · Squid rings „Tenerife“

11,00 €

Boquerones fritos

Frittierte Sardellen · Fried anchovies

9,50 €

Sepia a la plancha

Sepia, gegrillt · Sepia, grilled

14,00 €

Pulpo al ajillo

Oktopus in Knoblauch · Octopus in garlic

12,50 €

Gambas a la plancha

Krabben, gegrillt · Prawns, grilled

11,50 €

Gambas rebozadas

Krabben in Bierteig · Prawns in pastry made with beer

12,00 €

Gambas al ajillo

Krabben in Knoblauch · Prawns in garlic

12,00 €

Gambas de la casa

Krabben nach Art des Hauses · Prawns à la maison

12,50 €

Champiñones al ajillo

Champignons in Knoblauch · Mushrooms in garlic

9,50 €

Pimientos de Padrón

Paprika, gebraten mit grobem Meersalz · Green Peppers, fried with coarse sea salt

9,50 €

Cazuela de carne

Fleischtopf · Stew with meat

8,50 €

Caracoles de la casa

Schnecken nach Art des Hauses · Escargots à la maison

9,50 €

Patatas bravas

Scharfe Kartoffeln · Spicy potatoes

6,00 €

Patatas con Alioli

Kartoffeln mit Alioli · Potatoes with Alioli

6,00 €

Espagueti con salmón y gambas

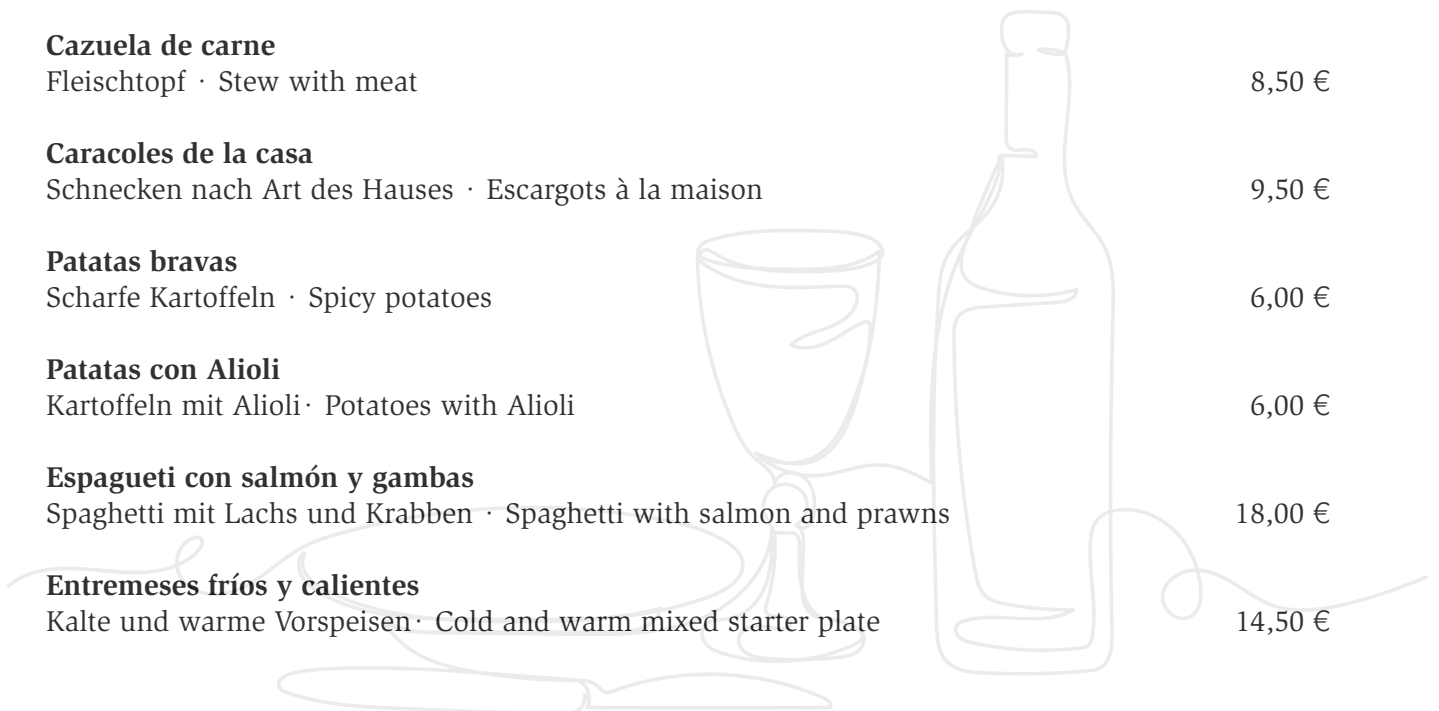
Spaghetti mit Lachs und Krabben · Spaghetti with salmon and prawns

18,00 €

Entremeses fríos y calientes

Kalte und warme Vorspeisen · Cold and warm mixed starter plate

14,50 €



Sopas · Suppen · Soups

Sopa de tomate

Tomatensuppe · Tomatosoup

7,00 €

Sopa de pescado

Fischsuppe · Fishsoup

13,50 €

Sopa de ajo

Knoblauchsuppe · Garlicsoup

8,50 €

Pescados · Fischgerichte · Fish

Merluza a la plancha

Seehecht, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse
Hake, grilled with boiled potatoes & vegetables

19,00 €

Merluza a la „Marinera“

Seehecht „Marinera“ mit Reis & Gemüse
Hake „Marinera“ with rice & vegetables

22,50 €

Merluza en salsa verde

Seehecht in grüner Soße mit Reis & Gemüse
Hake in green sauce with rice & vegetables

21,50 €

Rape a la plancha

Seeteufel, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse
Monkfish, grilled with boiled potatoes & vegetables

25,50 €

Rape de la casa

Seeteufel nach Art des Hauses mit Reis & Gemüse
Monkfish à la maison with rice & vegetables

27,00 €

Rape en salsa verde

Seeteufel in grüner Soße mit Reis & Gemüse
Monkfish in green sauce with rice & vegetables

26,50 €

Salmón a la plancha

Lachs, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse
Salmon, grilled with boiled potatoes & vegetables

19,50 €

Salmón con salsa de langosta

Lachs in Hummersoße mit Reis & Gemüse
Salmon in lobster sauce with rice & vegetables

22,00 €



Pescados · Fischgerichte · Fish

Salmón con salsa de albahaca

Lachs in Basilikumsoße mit Reis & Gemüse
Salmon in basil sauce with rice & vegetables

22,00 €

Langostinos a la plancha

Hummerkrabben, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse
King prawns, grilled with boiled potatoes & vegetables

25,50 €

Langostinos al Cava

Hummerkrabben in Schaumweinsoße mit Reis & Gemüse
King prawns in sparkling wine sauce with rice & vegetables

26,50 €

Langostinos al „Pilpil“

Hummerkrabben „Pilpil“ mit Reis & Gemüse
King prawns „Pilpil“ with rice & vegetables

26,50 €

Parrillada de pescado

Fischteller, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse
Fish plate, grilled with boiled potatoes & vegetables

23,00 €



Carnes · Fleischgerichte · Meat

Filete de cerdo en salsa de mostaza

Schweinefilet in Senfsoße mit Kartoffelgratin & Gemüse

18,50 €

Pork fillet in mustard sauce with potato gratin & vegetables

Filete de cerdo a la pimienta verde

Schweinefilet in grüner Pfeffersoße mit Kartoffelgratin & Gemüse

18,50 €

Pork fillet in green pepper sauce with potato gratin & vegetables

Filete de cerdo „Carboneras“

Schweinefilet „Carboneras“ mit Kartoffelgratin & Gemüse

18,50 €

Pork fillet „Carboneras“ with potato gratin & vegetables

Bisteck a la plancha

Rumpsteak, gegrillt mit Folienkartoffel & Gemüse

24,50 €

Rumpsteak, grilled with foil potato & vegetables

Bisteck a la pimienta verde

Rumpsteak in grüner Pfeffersoße mit Kartoffelgratin & Gemüse

26,00 €

Rumpsteak in green pepper sauce with potato gratin & vegetables

Bisteck con salsa de champiñones

Rumpsteak in Champignonsoße mit Kartoffelgratin & Gemüse

26,50 €

Rumpsteak in mushroom sauce with potato gratin & vegetables

Bisteck „Carboneras“

Rumpsteak „Carboneras“ mit Kartoffelgratin & Gemüse

26,00 €

Rumpsteak „Carboneras“ with potato gratin & vegetables

Solomillo de cordero a la plancha

Lammfilet, gegrillt mit Folienkartoffel & Gemüse

23,50 €

Lamb fillet, grilled with foil potato & vegetables

Solomillo de cordero la pimienta verde

Lammfilet in grüner Pfeffersoße mit Kartoffelgratin & Gemüse

24,50 €

Lamb fillet in green pepper sauce with potato gratin & vegetables

Solomillo de cordero con hierbas

Lammfilet auf Kräutern mit Kartoffelgratin & Gemüse

24,50 €

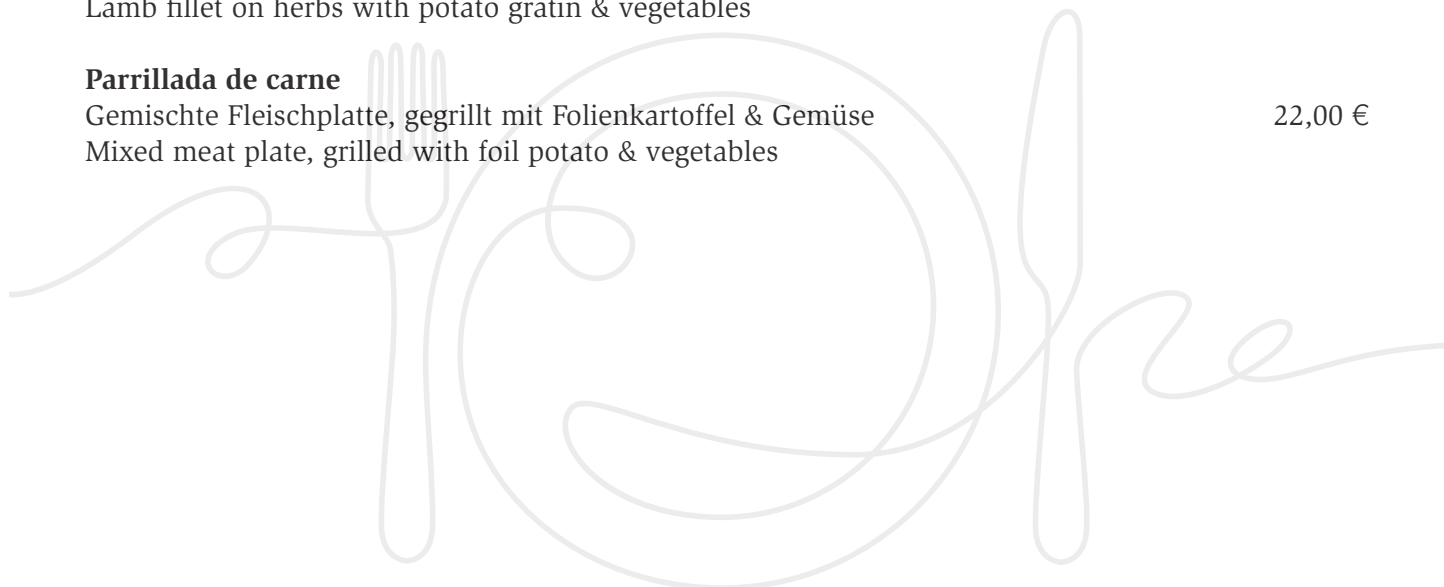
Lamb fillet on herbs with potato gratin & vegetables

Parrillada de carne

Gemischte Fleischplatte, gegrillt mit Folienkartoffel & Gemüse

22,00 €

Mixed meat plate, grilled with foil potato & vegetables



Pollo · Hähnchen · Chicken

Pechuga de pollo al ajillo

Hähnchenbrust in Knoblauchsoße mit Reis & Gemüse
Chicken breast in garlic sauce with rice & vegetables

18,00 €

Ensalada de canónigos con pechuga de pollo

Hähnchenbrust auf Feldsalat mit Folienkartoffel
Chicken breast on lamb's lettuce with foil potato

18,00 €

Pechuga de pollo en salsa de gambas

Hähnchen in Krabbensoße mit Reis & Gemüse
Chicken breast in crab sauce with rice & vegetables

18,50 €

Especialidades de la casa · Spezialitäten des Hauses

Special culinary delights

Paella Especial – carne y pescado (2 personas)

Paella Spezial – Fleisch und Fisch (für 2 Personen)
Paella special – meat and fish (for 2 persons)

36,00 €

Paella de pescado (2 personas)

Paella nur mit Fisch (für 2 Personen)
Paella only with fish (for 2 persons)

38,00 €

Zarzuela de la casa (2 personas)

Fischtopf nach Art des Hauses (für 2 Personen) mit Reis & Gemüse
Fish stew á la maison (for 2 persons) with rice & vegetables

42,00 €

Langostinos „al Pedro“

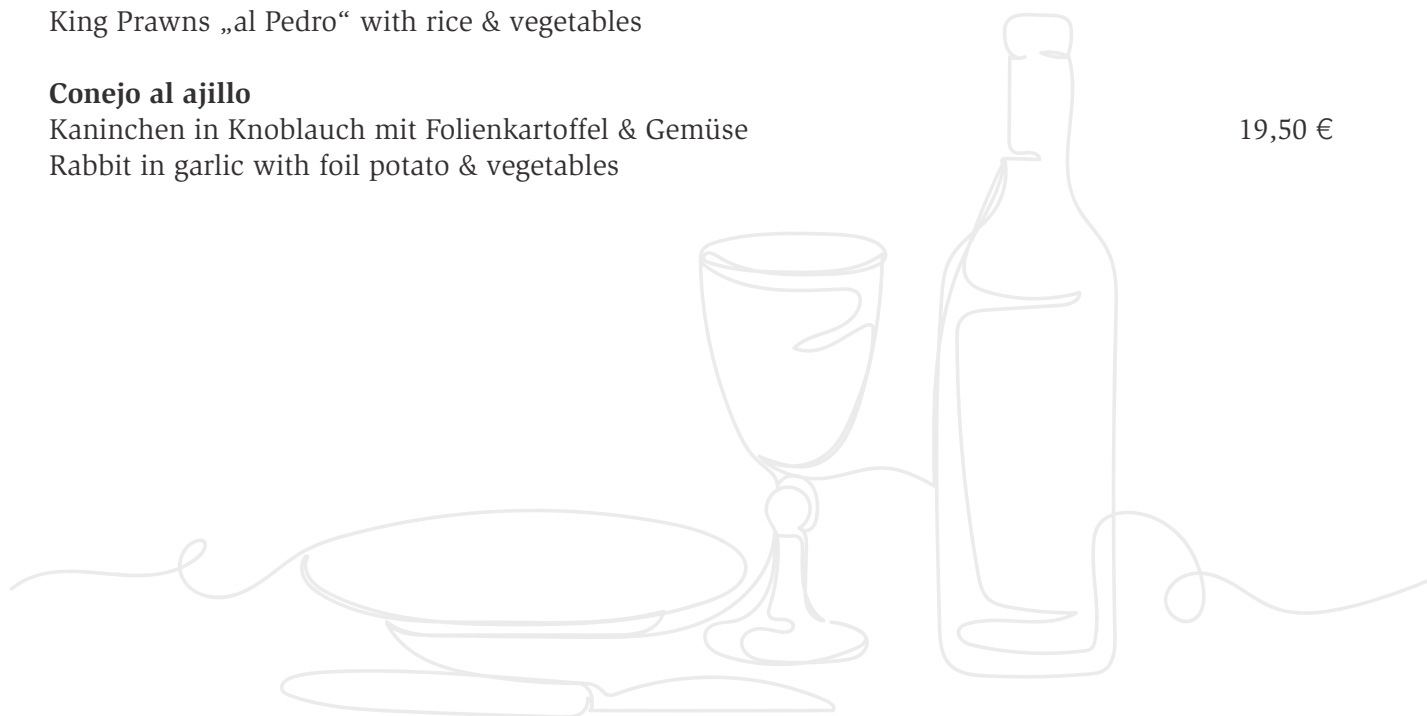
Hummerkrabben „al Pedro“ mit Reis & Gemüse
King Prawns „al Pedro“ with rice & vegetables

26,50 €

Conejo al ajillo

Kaninchen in Knoblauch mit Folienkartoffel & Gemüse
Rabbit in garlic with foil potato & vegetables

19,50 €

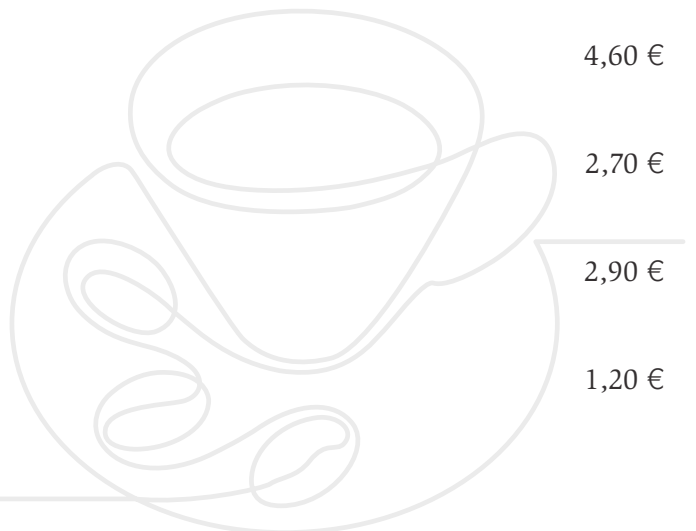


Postres · Dessert

Crema Catalana Crema Catalana	6,00 €
Flan Caramelpudding	6,50 €
Helado mixto Gemischtes Eis · Mixed ice cream	6,00 €
Helado de vainilla con chocolate caliente Vanilleeis mit heißer Schokolade · Vanilla ice cream with hot chocolate	7,50 €
Postre sorpresa Überraschungsdessert · Surprise dessert	10,50 €

Bebidas calientes · Warme Getränke · Hot beverages

Café americano Kaffee, schwarz · Coffee, black	2,60 €
Cappuccino o Café con leche Cappuccino oder Milchkaffee · Cappuccino or Latte	3,20 €
Cortado Espresso mit Milch · Espresso with milk	2,90 €
Café solo Espresso	2,60 €
Café solo doble Doppelter Espresso · Double espresso	4,10 €
Carajillo Espresso mit Anis oder Brandy · Espresso with anise or brandy	5,00 €
Té Tee, diverse Sorten · Tea, diverse sorts	2,50 €
Té con ron Tee mit Rum · Tea with rum	4,60 €
Cacao Kakao · Hot chocolate	2,70 €
Cacao con nata Kakao mit Sahne · Hot chocolate with cream	2,90 €
Leche, fría o caliente Milch, kalt oder warm · Milk, cold or hot	1,20 €



Bebidas · Getränke · Beverages

Sin alcohol · Alkoholfrei · non alcoholic

Coca-Cola, Limo, Orangenlimo Lemonade, Orangeade	0,25 l	3,20 €
Coca-Cola, Limo, Orangenlimo Lemonade, Orangeade	0,5 l	5,40 €
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	3,80 €
Ginger Ale	0,2 l	3,80 €
Mineral Wasser · Mineral Water	0,25 l	2,60 €
Mineral Wasser · Mineral Water	0,75 l	5,80 €
Apfelsaft 100% · Applejuice	0,2 l	3,00 €
Orangensaft 100% · Orangejuice	0,25 l	3,50 €
Apfelschorle Haaner Felsenquelle Apple spritzer	0,25 l	2,90 €
Apfelschorle Haaner Felsenquelle Apple spritzer	0,5 l	5,40 €

Cerveza · Bier · Beer

Bitbuger alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Frankenheim Alt	0,33 l	3,00 €
Estrella	0,33 l	3,20 €
Bitburger Pils	0,25 l	2,70 €
Bitburger Pils	0,5 l	4,80 €
Benediktiner Weissbier	0,5 l	4,80 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	4,80 €

Sangría

Copa · Glas · Glass	0,25 l	8,00 €
Jarra · Krug · Mug	0,5 l	14,00 €
Jarra · Krug · Mug	1,0 l	25,00 €

Cava · Spanischer Sekt · Sparkling wine

Copa · Glas · Glass	0,1 l	6,50 €
Botella · Flasche · Bottle	0,75 l	32,00 €

Espirituosas · Spirituosen

Aguardiente	4 cl	6,00 €
Aquavit	4 cl	6,00 €
Fernet Branca	4 cl	6,00 €
Ramazotti	4 cl	6,00 €
Wodka	4 cl	6,50 €
Tequilla	4 cl	6,00 €
Gin	4 cl	7,50 €

Licor · Liköre

Anis, süß o. trocken	4 cl	5,50 €
Licor 43	4 cl	5,50 €
Yerbas mallorquinas o ibicencas	4 cl	5,50 €
Ponche	4 cl	5,50 €
Pacharán	4 cl	5,50 €

Whiskey

Johnnie Walker	4 cl	7,50 €
Jim Beam	4 cl	7,00 €
Chivas Regal	4 cl	9,00 €
Jack Daniel's	4 cl	8,00 €

Aperitifs

Sherry dry/medium/cream	6 cl	4,50 €
Martini bianco/rosso	6 cl	5,00 €
Campari pur/Soda/Orangensaft	6 cl	6,50 €
Pernod	6 cl	6,50 €

Brandy

103, Terry, Veterano	4 cl	6,00 €
Magno	4 cl	6,50 €
103 Negro	4 cl	7,00 €
Carlos I.	4 cl	7,50 €
Gran Duque d'Alba, Cardenal Mendoza	4 cl	9,00 €
Lepanto	4 cl	9,00 €

Vino tinto · Offene Rotweine · Red wine

Saisonaler Hauswein	0,2 l	5,50 €
Tempranillo-Garnacha. Dunkelrot im Glas mit einem frischen, fruchtbetonten Bukett, im Mund warm und sanft mit feinen Tanninen.	0,5 l	13,00 €
Tempranillo-Garnacha. Dark red in the glass with a fresh, fruity bouquet, in the mouth warm and soft with fine tannins.	1,0 l	22,00 €
Rioja	0,2 l	6,00 €
Tempranillo. Leichter Rotwein, mit toller Frucht und weichem Gerbstoff. Duftet nach orientalischen Gewürzen, Zedernholz und reifen Kirschen. Barriqueausbau.	0,5 l	14,00 €
Tempranillo. Light red wine with great fruit and soft tannins. Scent of oriental spices, cedar and ripe cherries. Barrel matured.	0,75 l	18,50 €

Vino blanco · Offene Weißweine · White wine

Saisonaler Hauswein	0,2 l	5,50 €
Macabeo. Klarer Weißwein besitzt eine feine Struktur und ist angenehm leicht und bekömmlich. Frisch und fruchtig – trocken, mild, moderat Säure und große Balance.	0,5 l	13,00 €
Macabeo. Clear white wine has a fine texture and is pleasantly light and easily digestible. Fresh and fruity – dry, mild, moderate acidity and great balance.	1,0 l	22,00 €
O’Roncal Monterrei, Quinta do Buble	0,2 l	6,00 €
Godello. Besticht durch tropische Fruchtnoten, während er im Gaumen mit einer sehr guten Konzentration und einem angenehm langen Abgang überzeugen kann.	0,5 l	14,00 €
Godello. The smell is intense and features tropical fruit notes, while he can satisfy the palate with very good concentration and a pleasantly long finish.	0,75 l	18,50 €

Vino rosado · Offene Roséweine · Rosé wine

Saisonaler Hauswein	0,2 l	5,50 €
Tempranillo. Rosa mit Noten von reifen Johannisbeeren. In der Nase, intensive Aromen roter Früchte. Fruchtig-frisch im Mund, kombiniert mit einem langen und strukturierten Abgang.	0,5 l	13,00 €
Tempranillo. Pink with hints of ripe currants. On the nose, intense aromas of red fruits. Fruity and fresh on the palate, combined with a long and structured finish.	1,0 l	22,00 €
Rioja	0,2 l	6,00 €
Garnacha Tinta. Weicher lachsfarbener Roséwein mit einer blumig-fruchtigen Note in der Nase. Im Mund, dezente Säure kombiniert mit einem Anflug von Mandelnote.	0,5 l	14,00 €
Garnacha Tinta. Soft salmon colored rosé with a floral-fruity scent in the nose. In the mouth, decent acidity combined with a touch of almond note.	0,75 l	18,50 €

