



TAPAS

Gillardeu-Auster, naturbelassen	5 €
Anschovis aus Port de la Selva	13 €
Kroketten (4u)	10 €
kleine Tintenfische nach andalusischer Art	19 €
Tintenfische nach galizischer Art	23 €
Babykraken mit Zwiebel	18 €
Räucherlachs mit Pistazien und Mais	21 €
Iberischer Schinken, org. 5j-Jabugo (handgeschnitten)	23 €
Jakobsmuscheln mit Speck	16 €

VORSPEISEN KALTE

Salat "Monterrey-Spezial" mit grünem Apfel, Käse und Quittengelee	14 €
Salat mit Ziegenkäse und Schinkenspeck mit Honig-Vinaigrette	15 €
Avocado-Salat mit Garnelen Palmherzen und Tomate	15 €
Tomaten Salat mit Burrata und Pesto	16 €
"Foie Mi-cuit" mit Süßzwiebelkonfitüre aus Figueres	20 €
Carpaccio mit roten Garnelen vom Cap de Creus	24 €

FISCH

VOM FISCHMARKT

~ Steinbutt vom Blech	28 €
~ gegrillte Seezunge mit Gemüse der Saison	27 €
~ Seeteufel: im Schmortopf	26 €
~ Seeteufel: überbacken mit Knoblauchmus	26 €
~ Kabeljau-Lende in Honigssosse und Ratatouille	24 €
~ Kalmare vom Blech	22 €
~ kleine Sepia (Tintenfische) mit dicken Bohnen	21 €
~ Sardinen und Garnelen vom Blech	24 €
~ Langusten oder Hummer Gegrillte oder Gratin	M.P.
~ Wolfsbarsch in Salzkruste	30 €
~ Überbackene Spinnenkrabben	22 €
~ Fisch vom Fischmarkt 	M.P.

VORSPEISEN WARME

Thunfisch tataki mit Sojasauce	20 €
Miesmuscheln nach Seemannsart	16 €
Venusmuscheln nach Seemannsart	22 €
verschiedene kleine panierte Fischarten (nach Tagesangebot)	19 €
Tintenfische im Bierteig frittiert	19 €
Fischersuppe mit Fisch vom Cap de Creus	16 €

REISGERICHTE

(FÜR MINDESTENS 2 PERSONEN)

Spezial-Paella Marinera mit:

Fisch	25 €
Languste	37 €
Hummer	37 €

Reistopf mit Krebsfleisch:

Seespinne	28 €
Languste	37 €
Hummer	37 €

Fideuada, Nudelpaella mit Tintenfisch,

Venusmuscheln und Garnelen (mit Knoblauch) 24 €

Schwarzer Reis mit der Tinte

vom Kalmar (mit Knoblauch) 25 €

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES (für 2 Personen)

Gran Mariscada Costa Brava mit Langusten oder Hummer

Scampis, Garnelen,
Krabben,
Schwertmuscheln,
Miesmuscheln, Schnecken,
Jakobsmuscheln und
Langusten

95 €

Grillplatte mit Fischen aus dem Angebot des Hafens mit Romesco

Seeteufel, Seehecht,
Steinbutt, Kalmare,
Garnelen, Muscheln
und Miesmuscheln

90 €

Suquet (Fischragout)

Seeteufel,
Seehecht,
Steinbutt, Kalmare,
Garnelen,
Muscheln
und Kartoffeln

90 €



FLEISCHGERICHTE

Entrecote vom Kalb aus Girona

27 €

Kalbsfilet vom Grill mit Beilagen

29 €

Sosse nach Wahl mit:
grünem Pfeffer | Roquefort | Pilzen 2,50€
Mayonnaise | Allioli 2€



PIZZA

PROSCIUTTO.

Tomate, Mozzarella und Schinken 14 €

ZUQUINI.

Tomate, Mozzarella, geröstete Paprika, Zucchini,
Ziegenkäse, karamellisierte Zwiebel 15 €

REINA.

Tomate, Mozzarella, Schinken,
Champignons, Ei 15 €

4 KÄSE.

Tomate, Mozzarella, Roquefort,
Parma, Gorgonzola 15 €

Kinder – MENÜ

Makkaroni mit Hackfleischsoße
+ Panierte Hähnchenbrust

oder

Hamburger mit Pommes Frites
oder

Lasagne nach italienischer Art

+ Dessert (Kindereis)

+ Getränk

(Erfrischung oder Wasser)

16 €

NUDELGERICHTE

Thunfisch-Trüffel- Meeresfrüchte-Cannelloni 17 €

Spaghetti: *Bolognese, Napoli* 14 €

Schwarze Tagliatelle mit Garnelen und gerösteter
Paprika (Piquillo-Paprika) 18 €

Spaghetti nach Seemannsart
mit Venusmuscheln und Garnelen 18 €

BROTE

Brot 2 €

Tomatenbrot 3 €