



Seaside

Gourmet

Kalte Tapas

MEDITERRANER SALAT	 	11,30€
AAL TOASTBRÖTCHEN AUF TRADICIONAL ARTE	 	12,50€
SARDELLEN IN ESSIG	  	9,40€
"COCA DE RECAPTE" SPANISCHES		
FLADENBROT MIT KANTABRISCHEN SARDELLEN, Roter		
PAPRIKA UND AUBERGINEN	 	11,90€

Warme Tapas

PATATAS BRAVAS	  	8,50€
PATATAS BRAVAS MIT MALLORQUINISCHER		
PAPRIKASTREICHWURST	  	9,80€
VERSCHIEDENE HAUSGEMACHTE		
KROKETTEN	   	11,90€
AAL IN SOSSE	   	19,30€
FROSCHSCHENKEL		14,60€
LAUWARME ESCALIVADA MIT ZIEGENKÄSE,		
ROTER PAPRIKA UND AUBERGINEN	 	13,60€

Meeresfrüchte Tapas

GEDÄMPFTE MEERESFRÜCHTEPLATTE MIT		
SCHWERTMUSCHELN, MUSCHELN, STACHLIGEN		
SCHNECKEN UND VENUSMUSCHELN	  	19,40€
GEDÄMPFTE MUSCHELN	 	11,80€
GEDÄMPFTE MUSCHELN		
NACH ART "LO TIPIC"	 	12,60€
GEDÄMPFTE MUSCHELN MIT		
WERMUT AUS EIGENER HERSTELLUNG	  	13,00€
MUSCHELN MIT MEERESFRÜCHTEN-SAUCE	  	13,80€
SCHWERTMUSCHELN GEGRILLT	 	20,50€
CHIPIRONES AUS DEM MITTELMEER(100g)		19,50€
"CALAMARES A LA ROMANA" –		
PANIERTE TINTENFISCHRINGE	   	18,90€
"CALAMARES AUF ANDALUSISCHER ART" –		
PANIERTE TINTENFISCHRINGE	   	18,40€
VENUSMUSCHELN NACH SEEMANNART	     	19,70€
GEGRILLTE VENUSMUSCHELN		19,20€
"PULPO A LA GALLEGA" –		
OKTOPUS AUF GALISISCHER ART		24,90€
OKTOPUSARM AUF KNOBLAUCHCREME	  	24,50€
AUSTERN		(Delta 3,00€/unidad)
		(Guillardeau 4,80€/pieza)

Unser tatars

GEMÜSETATAR MIT		
SAISONALE TOMATE		14,80€
TROPISCHES LACHSTATAR		18,80€
THUNFISCHTATAR MIT RATATOUILLE UND		
ZIEGENKÄSE	  	18,50€
STEAK TARTAR STIL "LO TÍPIC"	    	23,70€
TARTAR-DUETT (Lachs – thunfisch)	   	19,50€

Brotvarianten

WEISSBROT MIT TOMATE, OLIVENÖL UND SALZ		4,20€
KRISTALLBROT MIT TOMATE, OLIVENÖL UND SALZ		5,90€
GLUTENFREIES BROT		2,90€

Plattengerichte

IBERISCHE AUFSCHNITTPLATTE		22,60€
KÄSEPLATTE	 	20,90€
IBERISCHE AUFSCHNITT-		
UND KÄSEPLATTE	 	22,90€
IBERISCHER SCHINKEN, 100% IBERISCHER		
HINTERSCHINKEN AUS EICHELMAST		
HANDGESCHNITTEN		27,80€

Salat Km0

GEMISCHTER SALAT MIT ZIEGENKÄSE	  	12,90€
GEMISCHTER SALAT "LO TIPIC" (Mit frischen Früchten)		12,20€
GEMISCHTER SALAT MIT MEERESFRÜCHTEN	  	14,50€
GEMISCHTER SALAT AUS DEM GEMÜSEGARTEN		10,80€
GEMISCHTER SALAT MIT		
ENTENSCHINKEN, ENTENLEBERSPÄNEN		
UND HONIGVINAIGRETTE	  	19,80€
BROTSALAT SALAT UND GARNELEN		19,80€
TOMATE-MOZZARELLA-SALAT	 	13,60€
TOMATENSALAT MIT		
THUNFISCHBAUCH UND FRÜHLINGSZWIEBELN		14,80€

Reisgerichte

Erst mittags

Min. 2 personen – Preis pro person

PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN	  	20,40€
PAELLA MIT GESCHÄLTEN		
MEERESFRÜCHTEN	   	20,20€
SCHWARZE		
TINTENFISCHPAELLA	     	19,80€
"FIDEUÀ" – NUDEL-PAELLA		
MIT VENUSMUSCHELN	   	17,80€
REIS MIT GEMÜSE		16,80€
"FIDEUÀ" – NUDEL-PAELLA MIT ENTENCONFIT UND		
KNOBLAUCHKRUSTE	    	21,10€
REIS MIT KABELJAU UND KABELJAU-BACKEN	 	24,90€
FELDBREIS MIT GEHEIMNIS		
IBERISCHES SCHWEINEFLEISCH UND PILZE		24,80€
FLUSSKREBSBRÜHEN REIS		22,50€

Eierspeisen

SPANISCHE TORTILLA (OMELETT)		
MIT ZWIEBELN	 	12,30€
EIERSPEISE MIT SCHINKEN	  	10,70€
EIERSPEISE MIT ENTENLEBERPASTETE	 	10,80€
EIERSPEISE MIT MALLORQUINISCHER		
PAPRIKASTREICHWURST	 	10,50€
EIERSPEISE MIT WURST	 	10,20€
RÜHREI MIT GARNELEN,		
ZWIEBELN UND JUNGKNOBLAUCH	  	11,90€

Empfehlungen

Vorspeisen

FISCHSUPPE	    	12,10€
ARTISCHOCKEN ÜBERBACKEN MIT GERASPELTER ENTENLEBER		13,80€
TINTENFISCH SCHMORTOPF MIT KLEINEN BOHNEN	     	18,40€
JWEISSE BOHNEN MIT VENUSMUSCHELN	   	18,20€
WILDER SPARGEL GEGRILLT MIT ROMESCO-SOSSE	   	12,40€

KABELJAUSALAT GARNIERT MIT

CHICOREE UND OLIVEN	  	12,90€
TEMPURA MIT GEMÜSE UND KÄSE "SAN MANEL" UND HONIG AUS EL PERELLÓ	  	15,60€
TELLMUSCHELN NACH ART DES HAUSES "LO TIPIC"	 	13,50€
SARDELLEN NACH ART DES HAUSES "LO TIPIC"	  	16,50€

Fisch

GEGRILLTE FISCHSPEZIALITÄTEN	 	
(EMPFOHLEN FÜR 2 PERSONEN) (Seezunge, Garnelen, Tintenfisch, Kabeljau und Seeteufel)		61,40€
FRITTIERTER FISCH VOM FISCHMARKT		13,90€
KABELJAU-RÜCKENFILET MIT RATATOUILLE	 	19,80€
KABELJAU-RÜCKENFILET MIT KNOBLAUCHSOSSE ÜBERBACKEN	   	19,80€
KABELJAU MIT ZIEGENKÄSE	   	15,40€
TINTENFISCH VOM PUERTO DEL FANGAR	 	18,60€
THUNFISCH-MEDAILLON (Roter thunfisch) (250 g)		25,80€
THUNFISCH-TATAKI MIT TERIYAKI-SOSSE	    	19,80€

THUNFISCH-TATAKI

MIT LEBER (Meer und berge)	   	20,60€
JAKOBSMUSCHE FLEISCH-UND GARNELEN		
AUF ZITRUSCHAUM	  	21,90€
SEEZUNGE MIT MANDELCREME	  	23,30€
TINTENFISCHCHEN MIT TOMATENMARMELADE		
AUS MONTSERRAT RULL	 	19,40€
GEGRILLTE GARNELEN AM SPIESS		24,60€
STEINBUTT GEGRILLT MIT BRATKARTOFFELN	   	36,50€
GEGRILLTER TINTENFISCH	  	20,40€

Fleisch

OCHSENSCHWANZ IM ROTWEIN		
"LLÁGRIMES DE TARDOR"		22,90€
ENTENBRUST AUS DEM DELTA SERVIERT MIT WALDBEERENSOSSE		22,60€
ENTRECOTE IN GRÜNER PFEFFERSOSSE		29,30€
KANINCHENRIPPCHEN GEGRILLT MIT KNOBLAUCH	  	19,80€
KALBFLEISCH-TATAKI	 	21,10€
KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST		
SÜSS-SAUER	   	16,80€

RINDERFILET MIT ENTENLEBERSOSSE		29,90€
HOCHRIIPPENSTEAK VOM RIND AUS NORDSPANIEN (1 KG.)		
Empfohlen für 2 personen		53,40€
HOCHRIIPPE ANGUS "A LA EVA"		
Empfohlen für 2 personen		59,80€/KG
IBERISCHES SCHWENNEFLEISCH AUS EICHELHAST		
Empfohlen für 2 personen		42,90€
LAMMKARREE MIT		
PROVENZALISCHE KRÄUTER BEI NIEDRIGER TEMPERATUR		28,70€

Kalte platten

KABELJAU-CARPACCIO MIT OLIVENPASTE	  	16,60€
ANGUS-CARPACCIO IN TRUEFFEL-VINAIGRETTE	   	17,80€
ROTER THUNFISCH-CARPACCIO MIT		
PISTAZIEN-VINAIGRETTE	    	16,80€

AAL-CARPACCIO	  	15,60€
LACHS-CARPACCIO	 	18,70€
GARNELEN - CARPACTION		
MIT MEERESFRÜCHTE-VINAIGRETTE	   	19,10€

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 y R.D. 126/2015 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, les informamos que este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea mas información al respecto

 Peix / Pescado / Fish / Poisson / Fisch	 Fruits secs / Frutos secos / Nuts / Fruits secs / Dörrobst	 Mel / Miel / Honey / Mon chéri / Schatz
 Gluten / Glúten	 Sèsam / Sésamo / Sesame / Sesam	 Sulfits / Sulfitos / Sulfites / Sulfites
 Ou / Huevo / Eggs / Oeuf / Eier	 Crustacis / Crustáceos / Crustaceans / Crustacés / Krustentier	 Mostassa / Mostaza / Mustard / Moutarde / Senf
 All / Ajo / Garlic / Ail / Knoblauch	 Soja / Soy	 Làctis / Lacteos / Dairy products / Produits laitiers / Milchprodukte

Les Desserts / Desserts / Nachspeisen

«MUSIQUE» (FRUITS SECS) ET BOISSON TRADITIONNELLE MIXED NUTS SERVED WITH SWEET WINE "MUSIK" (TROCKENFRÜCHTE) UND TRADITIONELLES GETRÄNK	 	7,90€
CRÈME CATALANE CRÈME CATALANE CREMA CATALANA	 	7,50€
FONDANT AU CHOCOLAT CHOCOLATE PUDDING COULANT DE CHOCOLATE	  	8,40€
MOUSSE CHOCOLAT AVEC TROIS TYPES DE SEL DU DELTA SALTED CHOCOLATE MOUSSE SCHOKOLADENMOUSE MIT DREI VERSCHIEDENEN SALZSORTEN AUS DEM DELTA	  	8,90€
FRUITS ROUGES GRATINÉS AVEC GLACE VANILLE ET CRÈME CATALANE RED FRUIT GRATIN WITH VANILLA ICE CREAM AND CREMA CATALANA VANILLEEIS MIT WARMER WALDBEERENSOSSE UND CREMA CATALANA	 	8,90€
FLAN MAISON TRADITIONAL EGG FLAN "FLAN" HAUSGEMACHTER KARAMELLPUDDING	 	6,40€
«PYJAMA» - TRADITIONEL «LO TIPIC» FLAN SERVED WITH FRUIT AND CREAM "PIJAMA" - KARAMELLPUDDING "LO TIPIC"	 	12,30€
FROMAGE FRAIS AU MIEL D'EL PERELLÓ CREAM CHEESE WITH "PERELLO" HONEY QUARK MIT HONIG AUS EL PERELLÓ		8,80€
DÉSIR TROPICAL TROPICAL DESIRE TROPISCHER TRAUM		7,60€
GÂTEAU AU FROMAGE MAISSON HOME-MADE CHEESECAKE HAUSGEMACHTER KAESEKUCHEN		8,60€
SALADE DE FRUITS (SANS ÉTIQUETAGE ALLERGÈNE) FRUIT SALAD OBSTSALAT (OHNE ALLERGENKENNZEICHNUNG)		11,40€
GLACE MAISON SELECTION OF ICE CREAM HAUSGEMACHTES EIS		6,90€
VANILLE / VANILLA / VANILLE 		
CHOCOLAT / CHOCOLATE / SCHOKOLADE  		
NOUGAT / NUGAT  		
SORBET MAISON / HOMEMADE SORBET / HAUSGEMACHTES SORBET		
SORBET AU CITRON - MANGUE - FRAMBOISE (sans étiquetage allergène) / LEMON - MANGO - RASPBERRY SORBET / ZITRONENSORBET - HIMBEERSORBET - MANGO SORBET- (OHNE ALLERGENKENNZEICHNUNG)		
		6,40€
SORBET AU CITRON AVEC «MAR DE CAVA» / LEMON CAVA SORBET / ZITRONEN-CAVA-SORBET (OHNE ALLERGENKENNZEICHNUNG)		
		8,70€
NOTRE CAPPUCCINO (LO TÍPIC) / CAPPUCCINO "LO TÍPIC"		
		8,20€