



PRIMERA LINEA



A good start Ein guter Einstieg Pour bien commencer

Codfish croquettes Stockfischkroketten Croquettes de morue	8,00 €
Vegetable salad Gemüsesalat mit Mayonaise Petite salade de légumes	6,00 €
Snails Schnecken Escargots	7,50 €
Dry octopus Oktopus getrocknet Poulpe sec	12,90 €
Octopus galician style Oktopus gekocht Poulpe à la Gallega	13,00 €
Shrimp with chard Mini garnelen mit mangold Mini crevettes avec blettes	6,00 €
Anchovies in vinegar Anchovis in Essig Anchois au vinaigre	6,00 €
Corn cakes Maisfladen Cocas de maïs	3,75 €
Torrat: Peppers, aubergine, tomato and garlic All roasted in oven. It is served cold Torrat: Paprika, Auberginen, Tomaten und Knoblauch. Alle im Ofen geröstet Es wird kalt serviert Torrat: Poivrons, aubergines, tomates et l'ail. Dans le rôti au four Il est servi froid	6,50€
Mussels Muscheln Moules	7,75 €
Mussels from the Mediterranean Clotxines (<i>Muscheln vom Mittelmeer</i>) Moules de la Méditerranée	8,50 €
Thin tellins Venusmuscheln Clovises	13,50 €
Cuttlefish Sepia Sèche	10,00 €

Vat included - MwSt. enthalten - TVA incluse



PRIMERA LINEA

Our rice dishes Unsere Reisgerichte Nos riz

“Arroz a banda” (rice cooked in fish stock) **12,00 €**
Arroz a banda (Reis in Fischbrühe gekocht)
Riz à banda

Black rice **13,00 €**
Schwarzer Reis (mit Tinte vom Tintenfisch)
Riz noir

Fideuá (noodle pan) **14,00 €**
Nudelpaella
Fideua (paella aux vermicelles)

Black Fideuá (noodle pan with octopus ink) **14,00 €**
Nudelpaella schwarz (mit Tinte vom Tintenfisch)
Fideua noire

Mixed paella **14,00 €**
Gemischte Paella
Paella mixte

Paella from the orchard with meat and vegetables **13,00 €**
(snails are optional) **+ 0,50 €**
Paella aus dem obstgarten mit fleisch und gemüse
(Schnecken auf Wunsch) **+ 0,50 €**
Paella du verger à la viande et aux légumes
(les escargots en option) **+ 0,50 €**

Paella with cod, onion and cauliflower (per order) **14,00 €**
Paella mit Stockfisch, Zwiebeln und Blumenkohl (nur auf Bestellung)
Paella di baccalà, cipolla e chou-fleur (sur commande)

Rice with fish **14,00 €**
Reis der La Marina
Riz à la marinera

Rice “Senyoret” **14,00 €**
Senyoret Reis mit geschälten Meeresfrüchten
und Fischstückchen
Riz del Senyoret

Rice soup with fish **14,00 €**
Reiseintopf la Marinera
Riz dans son jus à la Marinera

Rice soup with octopus and vegetable **14,00 €**
Reiseintopf mit Kalmar und Gemüse
Riz dans son jus de calamar et légumes

Rice soup with meat and vegetables **13,00 €**
Reiseintopf mit Fleisch und Gemüse
Riz dans son jus de viande et légumes

Paella with vegetables **13,00 €**
Gemüsepaella
paëlla aux légumes

Rice with lobster (per order) **19,00 €**
Reis mit Hummer (nur auf Bestellung)
Riz au homard (sur commande)

Only one type of rice per table will be prepared according to the availability of the kitchen. Rices minimum 2 people.

Je nach Verfügbarkeit der Küche wird nur eine Art von Reis pro Tisch zubereitet. Reize mindestens 2 Personen.

Un seul type de riz par table sera préparé en fonction de la disponibilité de la cuisine. Riz minimum 2 personnes.

Vat included - MwSt. enthalten - TVA incluse





PRIMERA LINEA



Other meat and fish dishes

Fleisch- und Fischgerichte

Autres plats de viande et poisson

Grilled pepper with codfish in Vizcaya sauce Gebratene Paprika mit Stockfischmousse an Paprika-Tomatensauce Poivron frit farci de brandade de morue en sauce vizcaina	7,50 €
Codfish from the pan covered with potato Stockfischomelette mit Kartoffelsticks Omelette de morue avec frites paille	11,00 €
Slightly roasted vegetabels with prawns and Parmesan cheese Gebratenes Gemüse mit garnelen und Parmesan Sauté de légumes avec crevettes et Parmesan	13,00 €
Iberian pork in red wine and thyme Schweinebäckchen vom iberischen Schwein in Thymian-Rotweinsauce Joues de porc iberico au vin rouge et thym	15,00 €
Candied codfish with Alioli and vegetables Stockfisch-Konfit mit Aioli und Gemüse Morue confite avec aioli et légumes	18,00 €
Chicken wings with curry (unit) Hähnchenflügel an Curry (Stück) Ailes de poulet au curry (unité)	1,90 €
Entrecote veal Entrecote Entrecôte de boeuf	17,00 €
Chop Rinderkotelette Côte de boeuf	20,00 €
Filet Rinderfilet Filet de boeuf	20,00 €
Sole Seezunge Sole	21,00 €
Grilled swordfish Gegrillter Schwertfisch Espadon grillé	16,00 €
Monkfish Seeteufel Lotte	20,00 €

Fresh fish, depending
Fisch nach Tagesfang
Poisson du jour suivant marché



Vat included - MwSt. enthalten - TVA incluse

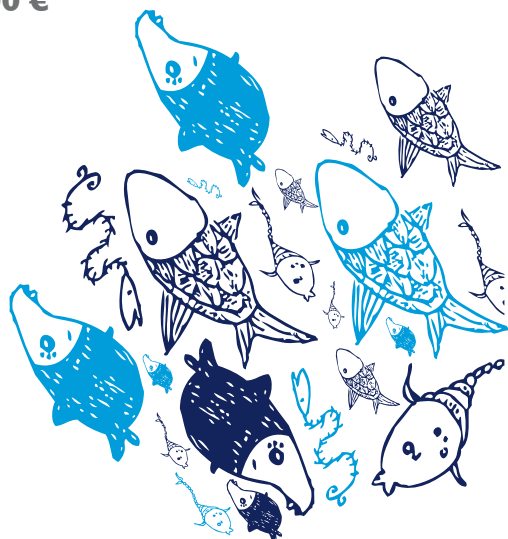


PRIMERA LINEA

Monkfish livers Seeteufelleber Foies de lotte	8,50 €
Fried calamari Kalmar frittiert Calmars frits	12,00 €
Grilled calamari Kalmar gegrillt Calmars grillés	13,00 €
Grilled prawns Kleine Shrimps gegrillt Petites crevettes grillées	15,00 €
Fried small fish Frittierte kleine Fische Friture	11,00 €
Stuffed mussels (unit) Muschel mit Bechamel überbacken (Stück) Tigres, moules gratinée (unité)	1,90 €
Iberian ham with cheese Iberischer schinken und Käse Jambon Ibérique et fromage	13,50 €
Stuffed anchovies (unit) Gefüllte Anchovis (Stück) Anchois farcis (unité)	2,50 €
Codfish with stock of tomatoes and onions Stockfisch an Tomaten-Zwiebel-Fond Morue sur fond de tomate et oignon	12,00 €
Goat cheese with red and green tomato jam Frittierter Ziegenkäse mit grüner und roter Tomatenkonfitüre Fromage de chèvre frit avec confiture de tomate rouge et verte	8,00 €

Breadbasket 1,50€ per person, Vat included
Brot pro Person **1,50 €** MwSt. enthalten
Panier de pain **1,50 €** par personne TVA incluse

Bread without Gluten 2,20€ per person, Vat included
Glutenfreies Brot pro Person **2,20 €** MwSt. enthalten
Du pain sans gluten **2,20 €** par personne TVA incluse



Vat included - MwSt. enthalten - TVA incluse



PRIMERA LINEA

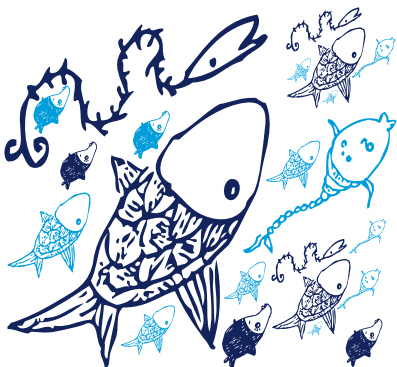


Salad and vegetables to share... Salate und Gemüse zum Teilen... Salades et légumes à partager...

- Dried tuna** **12,00 €**
Luftgetrockneter salziger Thunfisch
Mojama (*thon séché et salé*)
- Salazones (salted and dried fish)** **12,50 €**
Gesalzene Fische
Salaison
- Mullador (tomato, oil, codfish, garlic)** **9,50 €**
Mullador (*Tomate, Olivenöl, Stockfisch, Knoblauch*)
Mullador (*Tomate, huile, morue, ail*)
- Salad Discordia (field salad, egg, chicken liver)** **9,00 €**
Salat Discordia (*Feldsalat, Ei, Hühnerleber*)
Salade Discordia (*mâches, œuf, foies de poulet*)
- Mozzarella with arugula and dried tomatoes** **9,75 €**
Mozzarella mit rucola und getrockneten tomaten
Mozzarella aux tomates séchées et feuilles de roquette
- Summer salad (potato, onions, lettuce, tuna, egg)** **9,50 €**
Sommersalat (*Kartoffel, Zwiebel, grüner Salat, Thunfisch und gekochtes Ei*)
Salade d'été (*pomme de terre, oignon, salade verte, thon, oeuf dur*)
- Salad Formentera** **10,00 €**
(tomato, onions, pepper, "bacallarets" and Formentera bread)
Salat Formentera
(*Tomate, Zwiebel Paprika, kleiner Kabeljau, und Formentera Brot*)
Salade formentera (*tomate, oignon, poivron, bacallaret, Formentera pain*)
- Salad Primera Línea (lettuce, bacon, melt goat cheese)** **10,00 €**
Salat Primera Línea
(*Grüner Salat, Bacon, warmer Ziegenkäse und Walnuß*)
Salade Primera Línea
(*salade verte, bacon, chèvre chaud et noix*)
- Spinach salad (spinach, fresh cheese, avocado and radishes)** **10,00 €**
Spinatsalat (*Spinat, Frischkäse, Avocado und Radieschen*)
Salade d' épinards (*épinards, fromage frais, avocat, radis*)
- Special salad** **9,00 €**
(lettuce, tomato, onions, olives, asparagus, tuna and egg)
Salat Spezial
(*grüner Salat, Zwiebeln, Oliven, Spargel, Thunfisch und gekochtes Ei*)
Salade spéciale
(*salade verte, oignon, olives, asperges, thon, oeuf dur*)



Vat included - MwSt. enthalten - TVA incluse





PRIMERA LINEA

Our soups Unsere Suppen Nos soupes

Vegetable cream 6,50 €
Gemüsesuppe
Consommé de légumes

Gazpacho (during the season) 6,50 €
Gazpacho (andalusische kalte Gemüsesuppe)
Gazpacho (en saison)

Consommé 4,00 €
Consommé
Consommé

Vichyssoise 6,50 €
Vichyssoise (kalte Gemüsesuppe)
Vichyssoise



Vat included - MwSt. enthalten - TVA incluse



PRIMERA LINEA

Desserts Nachtisch zum Verwöhnen Desserts pour adoucir

Brioche Karamalisierte Brioche Brioche caramélisée	6,00€
Chocolate-Parfait with Toffee Sauce and coffee ice cream (Without Gluten) Koffee eis mit Schokolade (Ohne Gluten) Parfait de chocolat avec sauce toffee et glace de café (Sans Gluten)	6,00€
Hazelnut cake with hot chocolate and icecream (Without Gluten) Haselnusstorte mit warmer Schokolade und Eis (Ohne Gluten) Tarte aux noisettes avec chocolat chaud et glace (Sans Gluten)	6,00€
Rice pudding cream (Without Gluten) Milchreiscreme (Ohne Gluten) Crème de riz au lait (Sans Gluten)	6,00€
Pineapple carpaccio with saffron and coco ice cream (Without Gluten) Ananas-Carpaccio mit Safran und Coco-Eis (Ohne Gluten) Carpaccio d' ananas au safran et glace de coco (Sans Gluten)	6,00€
Tiramisú Tiramisu Tiramisú	6,50€
Coco dessert Kokosdessert Dessert à la noix de coco	5,00€
Almond and orange cake (Without Gluten) Mandeltorte mit Orange (Ohne Gluten) Tarte aux amandes et orange (Sans Gluten)	6,00€
Pumpkin and chocolate pie (Without Gluten) Kürbiskuchen und Schokolade (Ohne Gluten) Tarte à la citrouille et au chocolat (Sans Gluten)	6,00€
Sorbets (lemon, blackberry) Sorbeteis (Zitrone, rote Früchte) Sorbets (citron, fruits rouges)	6,00€
Strawberries with cream or natural orange juice (in season) Erdbeeren mit Sahne oder natürlichen Orangensaft (in der saison) Fraises à la chantilly ou de jus d'orange naturel (en saison)	5,00€
Orange Custard (Without Gluten) Orangenpudding (Ohne Gluten) Flan au orange (Sans Gluten)	5,00€
Coffee Custard (Without Gluten) Karamelpudding mit Kaffee (Ohne Gluten) Flan au Café (Sans Gluten)	5,00€
Fruit of the season Frisches Obst Fruits	4,00€
Fresh pineapple Frische Ananas Ananas frais	5,00€

Vat included - MwSt. enthalten - TVA incluse





PRIMERA LINEA

Winter Menu Wintermenu Menu d'hiver

From Mondays to Fridays, except holiday and on the eve of holiday you can have a large menu with several starters from the region and among two rice dishes to choose

Salad

4 Starters

“Arroz a banda” or rice soup with meat and vegetables

Dessert

From all the home made desserts you can choose one

** Drink, coffee and liqueur are not included*



Vom Montag bis Freitag bieten wir Ihnen ein köstliches Menu mit verschiedenen Vorspeisen der Region und zwei Sorten Reis zur Auswahl. Gilt nicht an Feiertagen sowie Abenden vor Feiertagen.

.....

De lundi à vendredi, sauf fête et veille de fête, nous vous proposons un succulent menu avec diverses entrées de la région et deux sortes de riz au choix.

Salat - Salade

4 Vorspeisen - 4 entrées

**“Arroz a banda”, (Reis in Fischbrühe gekocht) oder
Reiseintopf mit Fleisch und Gemüse
Riz à banda ou riz dans son jus de viande et légumes**

Nachspeisen - Dessert

Alle Nachspeisen sind hausgemacht, eine zur Auswahl
Tous les desserts sont faits maison, un au choix

* Getränke, Kaffee und Digestif sind nicht enthalten

* Boisson, café et digestifs non compris

19,00 €

Vat included - MwSt. enthalten - TVA incluse