



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	8,50 €
Dry octopus Oktopus getrocknet Poulpe sec	14,00 €
Octopus galician style Oktopus gekocht Poulpe à la Gallega	14,00 €
Shrimp with chard Mini garnelen mit mangold Mini crevettes avec blettes	6,00 €
Anchovies in vinegar Anchovis in Essig Anchois au vinaigre	6,50 €
Corn cakes Maisfladen Cocas de maïs	4,50 €
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	7,00 €
Mussels Muscheln Moules	8,75 €
Mussels from the Mediterranean Clotxines (<i>Muscheln vom Mittelmeer</i>) Moules de la Méditerranée	9,00 €
Thin tellins Venusmuscheln Clovises	14,50 €
Cuttlefish Sepia Sèche	11,00 €

Vat included - MwSt. enthalten - TVA incluse



PRIMERA LINEA

Our rice dishes Unsere Reisgerichte Nos riz

“Arroz a banda” (rice cooked in fish stock) **13,00 €**
Arroz a banda (Reis in Fischbrühe gekocht)
Riz à banda

Black rice **15,00 €**
Schwarzer Reis (mit Tinte vom Tintenfisch)
Riz noir

Fideuá (noodle pan) **15,00 €**
Nudelpaella
Fideua (paella aux vermicelles)

Black Fideuá (noodle pan with octopus ink) **15,00 €**
Nudelpaella schwarz (mit Tinte vom Tintenfisch)
Fideua noire

Mixed paella **15,00 €**
Gemischte Paella
Paella mixte

Paella from the orchard with meat and vegetables **14,00 €**
(snails are optional) **+ 1,00 €**
Paella aus dem obstgarten mit fleisch und gemüse
(Schnecken auf Wunsch) **+ 1,00 €**
Paella du verger à la viande et aux légumes
(les escargots en option) **+ 1,00 €**

Paella with cod, onion and cauliflower (per order) **15,00 €**
Paella mit Stockfisch, Zwiebeln und Blumenkohl *(nur auf Bestellung)*
Paella di baccalà, cipolla e chou-fleur *(sur commande)*

Rice with fish **15,00 €**
Reis der La Marina
Riz à la marinera

Rice “Senyoret” **15,00 €**
Senyoret Reis mit geschälten Meeresfrüchten
und Fischstückchen
Riz del Senyoret

Rice soup with fish **15,00 €**
Reiseintopf la Marinera
Riz dans son jus à la Marinera

Rice soup with octopus and vegetable **15,00 €**
Reiseintopf mit Kalmar und Gemüse
Riz dans son jus de calamar et légumes

Rice soup with meat and vegetables **15,00 €**
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) **19,50 €**
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	9,00 €
Codfish from the pan covered with potato Stockfischomelette mit Kartoffelsticks Omelette de morue avec frites paille	12,50 €
Slightly roasted vegetabels with prawns and Parmesan cheese Gebratenes Gemüse mit garnelen und Parmesan Sauté de légumes avec crevettes et Parmesan	14,50 €
Iberian pork in red wine and thyme Schweinebäckchen vom iberischen Schwein in Thymian-Rotweinsauce Joues de porc iberico au vin rouge et thym	16,00 €
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)	2,50 €
Entrecote veal Entrecote Entrecôte de boeuf	17,50 €
Chop Rinderkotelette Côte de boeuf	21,00 €
Filet Rinderfilet Filet de boeuf	22,00 €
Sole Seezunge Sole	22,00 €
Grilled swordfish Gegrillter Schwertfisch Espadon grillé	17,00 €
Monkfish Seeteufel Lotte	20,00 €

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



Vat included - MwSt. enthalten - TVA incluse

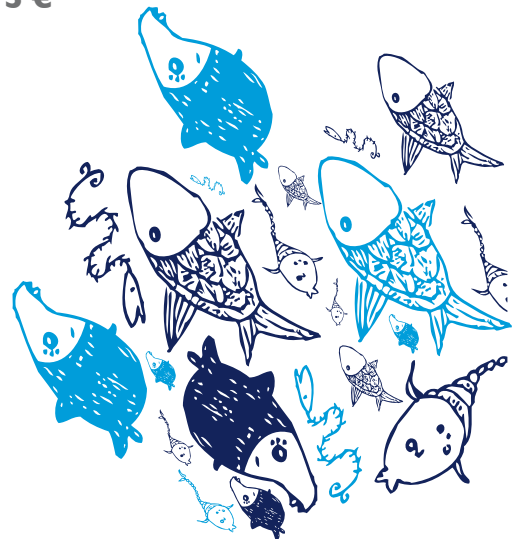


PRIMERA LINEA

Monkfish livers Seeteufelleber Foies de lotte	9,00 €
Fried calamari Kalmar frittiert Calmars frits	13,00 €
Grilled calamari Kalmar gegrillt Calmars grillés	14,00 €
Grilled prawns Kleine Shrimps gegrillt Petites crevettes grillées	15,50 €
Fried small fish Frittierte kleine Fische Friture	12,00 €
Stuffed mussels (unit) Muschel mit Bechamel überbacken (Stück) Tigres, moules gratinée (unité)	2,50 €
Iberian ham with cheese Iberischer schinken und Käse Jambon Ibérique et fromage	15,00 €
Stuffed anchovies (unit) Gefüllte Anchovis (Stück) Anchois farcis (unité)	3,00 €
Codfish with stock of tomatoes and onions Stockfisch an Tomaten-Zwiebel-Fond Morue sur fond de tomate et oignon	12,50 €
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	8,75 €

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

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 inclue



Vat included - MwSt. enthalten - TVA inclue

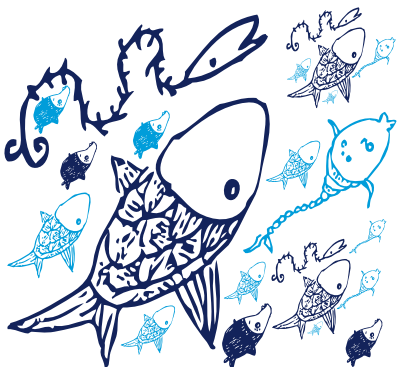


PRIMERA LINEA



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

- Dried tuna** **13,50 €**
Luftgetrockneter salziger Thunfisch
Mojama (*thon séché et salé*)
- Salazones (salted and dried fish)** **13,00 €**
Gesalzene Fische
Salaison
- Mullador (tomato, oil, codfish, garlic)** **10,00 €**
Mullador (*Tomate, Olivenöl, Stockfisch, Knoblauch*)
Mullador (*Tomate, huile, morue, ail*)
- Salad Discordia (field salad, egg, chicken liver)** **10,00 €**
Salat Discordia (*Feldsalat, Ei, Hühnerleber*)
Salade Discordia (*mâches, œuf, foies de poulet*)
- Mozzarella with arugula and dried tomatoes** **10,75 €**
Mozzarella mit rucola und getrockneten tomaten
Mozzarella aux tomates séchées et feuilles de roquette
- Summer salad (potato, onions, lettuce, tuna, egg)** **11,00 €**
Sommersalat (*Kartoffel, Zwiebel, grüner Salat, Thunfisch und gekochtes Ei*)
Salade d'été (*pomme de terre, oignon, salade verte, thon, oeuf dur*)
- Salad Formentera** **11,00 €**
(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)** **11,00 €**
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)** **11,00 €**
Spinatsalat (*Spinat, Frischkäse, Avocado und Radieschen*)
Salade d' épinards (*épinards, fromage frais, avocat, radis*)
- Special salad** **10,00 €**
(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

Desserts

Nachtisch zum Verwöhnen

Desserts pour adoucir

Brioche Karamalisierte Brioche Brioche caramélisée	6,50€
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)	6,50€
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)	6,50€
Rice pudding cream (Without Gluten) Milchreiscreme (Ohne Gluten) Crème de riz au lait (Sans Gluten)	6,50€
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)	6,50€
Tiramisú Tiramisu Tiramisú	7,00€
Coco dessert Kokosdessert Dessert à la noix de coco	5,50€
Almond and orange cake (Without Gluten) Mandeltorte mit Orange (Ohne Gluten) Tarte aux amandes et orange (Sans Gluten)	6,50€
Pumpkin and chocolate pie (Without Gluten) Kürbiskuchen und Schokolade (Ohne Gluten) Tarte à la citrouille et au chocolat (Sans Gluten)	6,50€
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)	5,50€
Orange Custard (Without Gluten) Orangenpudding (Ohne Gluten) Flan au orange (Sans Gluten)	5,50€
Coffee Custard (Without Gluten) Karamelpudding mit Kaffee (Ohne Gluten) Flan au Café (Sans Gluten)	5,50€
Fruit of the season Frisches Obst Fruits	6,00€
Fresh pineapple Frische Ananas Ananas frais	6,00€
Brownie Brownie Brownie	6,50€

