



PIER 19

# VORSPEISEN

- 7,50 € Kichererbseneintopf mit iberischen Fleischdelikatessen
- 7,00 € Rührei mit Blutwurst aus Burgos und feinen Piquillo-Paprikaschoten
- 10,80 € Rührei mit Steinpilzen, grünem Spargel und Trüffel
- 6,00 € Kroketten Pier 19
- 11,00 € Panierte Ringe vom Tintenfisch von der Sahara-Küste mit Pommes frites
- 6,75 € Knusprige Röllchen mit Riesengarnelen und Gemüse an Guacamole und Sojasauce (6 Stck.)
- 3,75 € Salzkartoffelchen Papas Arrugadas mit pikanter kanarischer Mojo-Sosse
- 7,50 € Provolone-Käse gebacken mit Tomatenmarmelade
- 7,50 € Knusprige Blutwurst aus Teror mit Palmenhonig
- 7,50 € Garnelen in Knoblauchöl mit Cognac flambiert
- 8,50 € Huevos Estrellados (Eiergericht) mit Kartoffeln und iberischem Schinken 5 Jotas
- 8,25 € Kanarische Käseplatte
- 18,00 € Iberischer Schinken 5 Jotas
- 6,50 € Sardellen in Essig mit Zitronenemulsion, frischem Schnittlauch und geröstetem Knoblauch
- 6,25 € Russischer Kartoffelsalat mit Bauchfleisch vom Thunfisch
- 5,75 € Salmorejo - typische kalte Gemüsesuppe
- 7,50 € Zucchini-Carpaccio mit Parmesan, Rucola und Selleriesalz
- 9,00 € Carpaccio vom Kalb mit Sellerie, Parmesan und Champignons
- 9,50 € Carpaccio vom Roten Thun mit Rucola, Parmesanscheibchen und Zitronen-Vinaigrette
- 8,50 € Gemischter Salat aus drei Blattsalaten, Tomaten, Palmherzen, Bauchfleisch vom Thunfisch und iberischem Schinken
- 8,50 € Caesar-Salat mit Hühnchen, knusprigem Parmesan-Käse und Saedellen
- 8,50 € Salat mit französischem Ziegenkäse, Tomate, Salatblättern der Saison, Trockenfrüchten und Honigöl
- 8,00 € Mini-Hamburger (4 Stck.)

# FISCHGERICHTE

- 14,50 € Warmes Tataki vom Roten Thun auf Tomaten-Tartar, gestampften Kartoffeln und Olivenpaste
- 14,00 € Kabeljau konfitiert mit einer milden Kastaniencreme, kanarischer Tomatenmarmelade und karamellisierter süßler Zwiebel
- 16,50 € Kanarischer Zackenbarsch, mit Gemüse und kanarischen Kartoffeln
- 16,50 € Lachs in einer Sesamkruste auf Kartoffelpüree mit Wasabi, grünem Spargel und tropischer Vinaigrette

# FLEISCHGERICHTE

- 9,75 € Hamburger mit Kalbfleisch, Käse, grünem Salat und Pommes frites
- 9,75 € Cordon Bleu
- 13,50 € Gegrilltes Rib-Eye-Steak in Stückchen serviert an Bäckerinkartoffeln
- 16,50 € Kalbfleischfilet mit iberischem Schinken 5 Jotas, Mozzarella und Sauce Pier 19
- 12,50 € Entenconfit an Kartoffelpüree und Pedro-Ximénez-Sherrysauce
- 16,50 € Picanha vom Grill mit Bäckerinkartoffeln, karamellisierter Ananas und Chimichurry-Sauce

## REIS- UND NUDELGERICHTE

- 8,75 € Risotto mit Curryhähnchen, getrockneter Tomate und Rucola
- 9,50 € Schwarzer Risotto mit Babytintenfischen und Riesengarnelen mit Aioli gratiniert
- 11,90 € Getrüffeltes Waldrisotto mit Steinpilzen und grünem Spargel
- 8,50 € Spaghetti auf orientalische Art mit frischem Hähnchen, Gemüse der Saison, Sojasauce und Öl aus geröstetem Sesam
- 8,25 € Focchi-Nudeln mit Birnenfüllung und Vier-Käse-Sauce
- 8,25 € Grüne Tortellini mit Spinatsauce und Nüssen
- 8,75 € Ricotta-Ravioli, Lauch, Cherry-Tomaten und Riesengarnelen
- 8,50 € Panzerotti mit Steinpilzen gefüllt und Salbeibutter
- 8,25 € Spaguetti Bolognese

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 8,50 € Penne Rigate mit Gemüse und Pesto-Sauce
- 7,50 € Gratinierte Aubergine Parmiggiana
- 7,40 € Ratatouille mit Eier

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 8,50 € Chicken-Nuggets
- 6,75 € Spaghetti Napoli
- 6,75 € Kalbschnitzel mit Pommes frites

## DESSERTS

- 3,60 € Griechischer Joghurt mit Früchten und Honig
- 4,10€ Papaya-Creme, Tahiti-Vanille-Eis und Cassis-Likör
- 3,60€ Salat mit Früchten der Saison
- 3,60€ Sorbets und Eis
- 4,80€ Zitronensorbet mit Cava
- 3,60 € Maracujamousse
- 4,75 € Baiserspezialität Polvito Uruguayo
- 4,50 € Schokotorte mit Keksen
- 4,50 € Filipino und Oreo Kekstorte

[www.pier.es](http://www.pier.es)