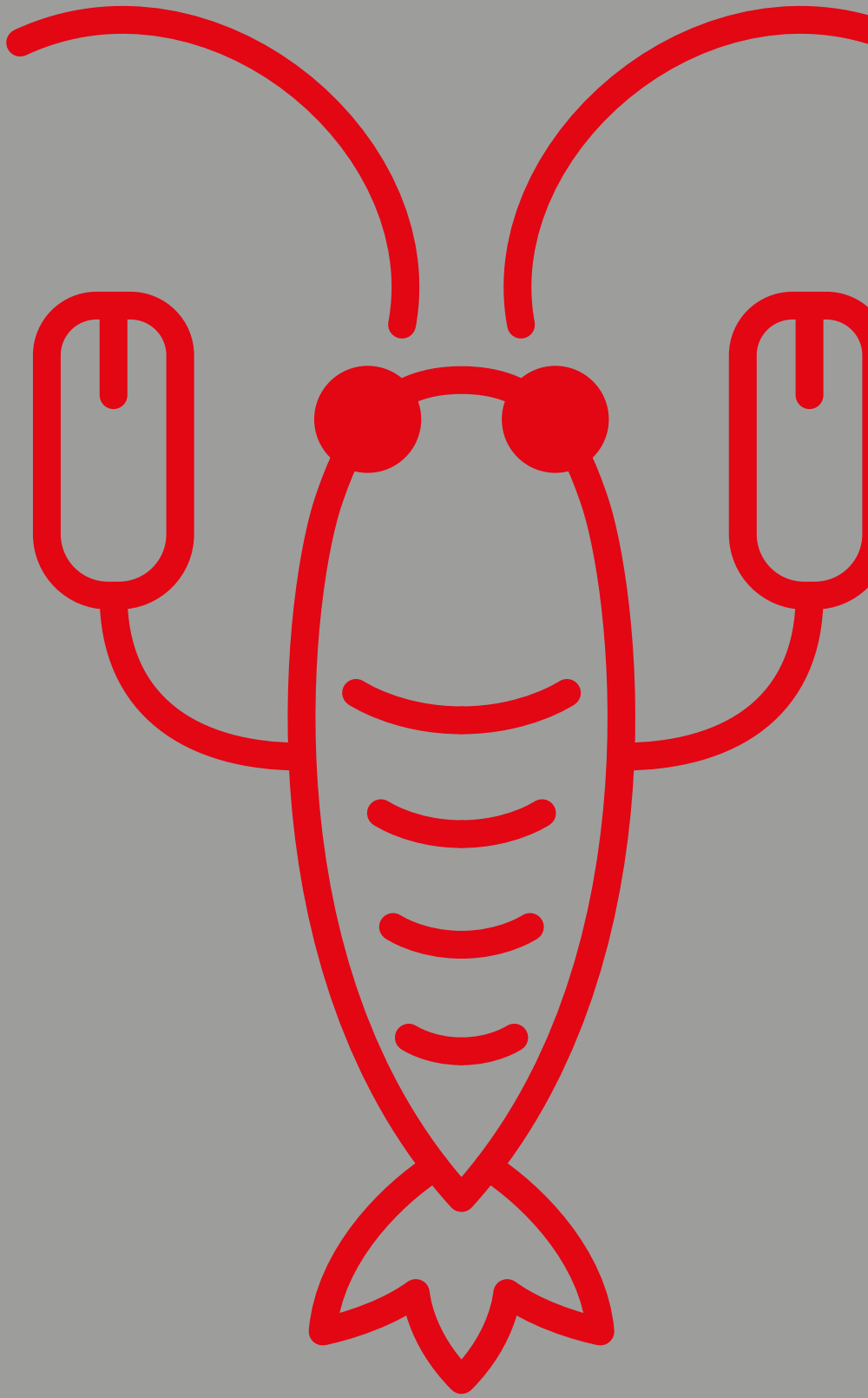
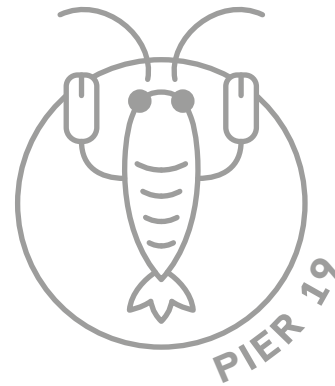


DE



PIER 19



KALTE VORSPEISEN

| | |
|--|-------------------|
| Lachs aus der Räucherei in Uga | 14,50 € |
| Platte mit kanarischen Käsespezialitäten | 6,50 € - 11,00 € |
| Iberischer Schinken 5 Jotas | 13,00 € - 22,00 € |
| Kantabrische Sardellenspezialität auf zweierlei Art: gesalzen und in Essigmarinade | 13,50 € |
| Oliviersalat mit Bauchfleisch vom Thunfisch | 5,00 € - 8,90 € |
| Carpaccio vom Kalb auf traditionelle Art | 11,00 € |
| Carpaccio vom Wrackbarsch mit einer Creme aus Avocado, Tomate und Koriander | 13,00 € |
| Halbgegarte „Foie mi-cuit“-Leberpastete mit Tomatenkonfitüre und typisch kanarischem Knusperbrot | 13,00 € |

WARME VORSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Gegrillter Oktopus an einem Püree aus gebratenen Süßkartoffeln | 14,00 € |
| Oktopus nach galicischer Art | 14,00 € |
| Rührei mit Steinpilzen, grünem Wildspargel und Trüffel | 13,00 € |
| Artischocken-Confit auf Kartoffelpüree, pochiertes Ei und Schinkenstreifen | 12,50 € |
| „Pier-19-Kroketten“ | 8,50 € |
| Tintenfisch aus den Sahara-Fischbänken mit Pommes frites | 14,80 € |
| Knusprige Riesengarnelenröllchen mit Gemüse auf Guacamole und Sojasauce (6 Stck.) | 8,50 € |
| Runzelkartoffelchen „Papas Arrugadas“ in Salzkruste mit zwei Mojo-Soßen | 5,50 € |
| Jakobsmuscheln mit Süßkartoffel, Algen und Sauce américaine | 15,00 € |
| Garnelen in Knoblauchöl gebraten | 10,50 € |
| Würfel vom Seehecht mit Trüffelmayonnaise | 18,00 € |
| Huevos Estrellados: deftige Eierspezialität mit Kartoffeln und iberischem Schinken | 10,00 € |
| Minihamburger mit süßen Zwiebeln, Cheddar und Rucola (4 Stck.) | 11,00 € |
| Gegrillter Käse von El Hierro mit Tomatenkonfitüre und Zuckerrohrsirup | 9,50 € |
| Kichererbseneintopf mit iberischen Fleischspezialitäten | 10,50 € |

ENSALADAS

| | |
|---|---------|
| Caesar Salad mit Hühnchen und knusprigem Parmesan | 12,00 € |
| Salat mit Ziegenkäse, Apfel, Mandeln, Wal-, Erd- und Cashewnüssen mit Honig-Vinaigrette und Sojasauce | 11,00 € |
| Salat mit Riesengarnelen und Jakobsmuscheln mit Endivienblättern und Zitrusvinaigrette | 14,00 € |

REIS- UND NUDELSPEZIALITÄTEN

| | |
|---|---------|
| Schwarzes Risotto mit Aioli und Garnelen | 12,50 € |
| Wald-Risotto mit grünem Wildspargel und Trüffel | 13,50 € |
| Tagliatelle mit Kalbfleischstreifen, Brokkoli, Knoblauch, Soja und Butter | 12,50 € |
| Spaghetti mit Garnelen, Tomaten, Knoblauch und Petersilie | 10,50 € |
| Spaghetti mit Venusmuscheln | 15,00 € |
| Saftiges Reisgericht (mind. 2 Pers.) / Preis pro Person | 17,00 € |

VOM LANDE: FLEISCHSPEZIALITÄTEN

| | |
|---|---------|
| Kalbsfilet mit karamellisierter Foie gras und Pommes frites | 19,80 € |
| Enten-Confit mit Apfelpüree und Pedro-Ximénez-Sherrysauce | 16,50 € |
| Rib-Eye-Steak mit Kartoffelpüree, Knoblauch und roter Paprika vom Grill | 17,50 € |
| Faux Filet vom Grill mit Bäckerinkartoffeln | 17,00 € |
| Hamburger mit Kalbfleisch, Käse, Tomaten-Chutney und Pommes frites | 12,00 € |
| Kleine Koteletts vom Milchlamm mit Pommes frites | 19,00 € |

AUS DEM MEER: FISCHSPEZIALITÄTEN

| | |
|---|---------|
| Seehecht in grüner Soße mit Venusmuscheln und gekochten Kartoffeln | 21,00 € |
| Lachs auf Kartoffelpüree mit gebratenem Spargel und einer Vinaigrette aus Balsamessig und Basilikumöl | 18,50 € |
| Thunfisch-Tataki mit Tapenada, Quetschkartoffeln und Tomatenvinaigrette | 18,50 € |
| Kabeljau-Confit auf Kastanienpüree mit Zwiebeln, Rucola und Tomatenkonfitüre | 17,50 € |

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

| | |
|--|---------|
| Rote-Beete-Salat mit Orange, Minze und Halloumi-Käse von der Grillplatte | 11,50 € |
| Sautiertes Gemüse mit pochiertem Ei | 10,50 € |
| Salat mit Hummus und gebratenem Gemüse | 10,50 € |

GERICHTE FÜR KINDER

| | |
|--|--------|
| Teller mit Chicken-Nuggets, Kroketten, Pommes frites und Ketchup | 9,50 € |
| Panierte Hähnchenbrustfilets mit Pommes frites | 8,50 € |
| Spaghetti bolognese | 8,00 € |

DESSERTS

| | |
|--|------------------------------|
| Crème brûlée mit Orangenaroma | 5,50 € |
| Baiserspezialität Polvito Uruguayo | 5,00 € |
| Schoko-Brownie mit Nüssen und Vanilleeis | 5,50 € |
| Schokoladenkuchen mit Keksen | 5,50 € |
| Käsekuchen mit Maracujasauce auf zweierlei Art | 5,50 € |
| Petit Gâteau (15 Min.) | 6,00 € |
| Möhrenkuchen mit Käsecreme | 5,00 € |
| Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig | 4,50 € |
| Zitronensorbet mit schwarzem Wodka | 4,50 € |
| Zitronensorbet mit Cava | 4,50 € |
| Gemischtes Eis | (Preis pro Eiskugels) 1,70 € |

