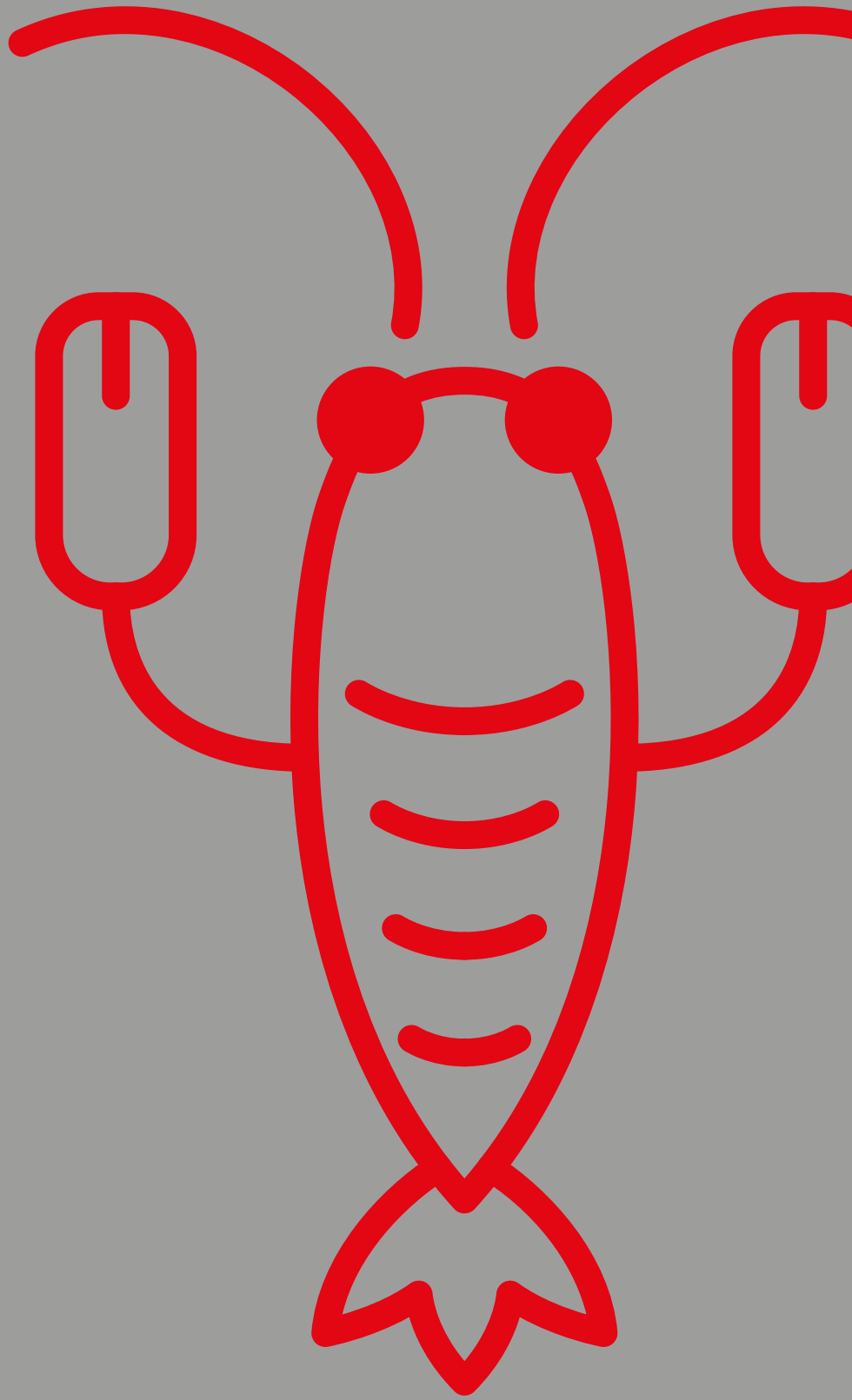
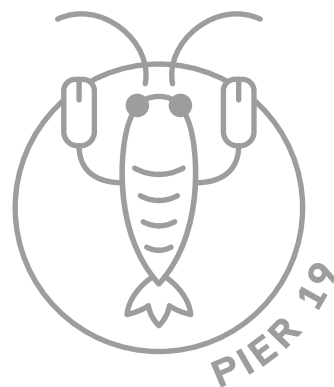



DE



PIER 19



KALTE VORSPEISEN

Lachs aus der Räucherei in Uga	14,50 €
Platte mit kanarischen Käsespezialitäten	6,50 € - 11,00 €
Iberischer Schinken Cinco Jotas 	13,00 € - 22,00 €
Kantabrische Sardellenspezialität auf zweierlei Art: gesalzen und in Essigmarinade	13,50 €
Oliviersalat mit Bauchfleisch vom Thunfisch	5,50 € - 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 €
Runzelkartöfelchen „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	9,80 €
Kichererbseneintopf mit iberischen Fleischspezialitäten	10,50 €

ENSALADAS

Caesar Salad mit Hühnchen und knusprigem Parmesan	12,50 €
Salat mit Ziegenkäse, Apfel, Mandeln, Wal-, Erd- und Cashewnüssen mit Honig-Vinaigrette und Sojasauce	11,50 €
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	11,00 €
Spaghetti mit Venusmuscheln	15,00 €

VOM LANDE: FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Kalbsfilet mit karamellisierter Foie gras und Pommes frites	19,80 €
Enten-Confit mit Apfelpüree und Pedro-Ximénez-Sherrysauce	17,00 €
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	18,00 €

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	11,50 €

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 €
Eis	3,40 €

