

ENTRANTES

Starters · Vorspeisen · Entrées · Antipasti

- 1 Ensalada tricolor** 12,00
(tomate, aguacate y mozzarella)
Tricolour salad
(tomato, avocado and mozzarella)
Dreifarbiger Salat
(Tomaten, Avocado und Mozzarella)
Salade tricolore
(tomate, avocat et mozzarella)
Insalata tricolore
(pomodoro, avocado e mozzarella)
- 2 Ensalada "La Marina"** 14,00
(Ensalada con marisco)
"La Marina" salad *(warm with seafood)*
Salat "La Marina" *(Lauwarm mit Meeresfrüchte)*
Salade "La Marina" *(Servie tiède avec des fruits de mer)*
Insalata "La Marina" *(Tiepida con frutti di mare)*
- 3 Ensalada mixta** 9,00
Mixed salad / Gemischter Salat
Salade mixte / Insalata mista
- 4 Festival de verduras** 12,00
Mixed vegetables / Gemischtes Gemüse
Légumes variés / Festival di verdure
- 5 Sopa de marisco** 14,00
Seafood soup / Meeresfrüchtesuppe
Soupe de fruits de mer / Zuppa ai frutti di mare
- 6 Consomé con Yema de Codorniz** 8,00
Consommé with quail's egg-yolk
Brühe mit Wachteleigelb
Consomé au jaune d'oeuf de caille
Consommé con tuorlo di quaglia
- 7 Cazuela de champiñones frescos y gambas al ajillo** 11,00
Fresh mushroom and garlic prawn casserole
Topf aus frischen Champignons und Krabben in Knoblauchöl
Cassolette de champignons frais et crevettes à l'ail
Casseruola di funghi freschi e gamberi all'aglio
- 8 Revuelto de setas y gambas** 11,00
Scrambled eggs with wild mushrooms and prawns
Rührer mit Krabben und Pilzen
Oeufs brouillés avec champignons et crevettes
Uova strapazzate con funghi selvaggi e gamberi
- 9 Carpaccio de buey con parmesano** .. 14,00
Ox carpaccio with parmesan cheese
Ochsen carpaccio mit Parmesankäse
Carpaccio de boeuf avec parmesan
Carpaccio di bue con parmigiano
- 10 4 Foiegras de Canard con confitura de cerezas amargas** 19,00
"Foie gras" (canard) with bitter cherry confit
"Leber"(canard) mit Konfitüre aus bitteren Kirschen
Foie gras de canard avec confiture aux cerises amères
Foie gras di canard con confettura di ciliegie amare

Pan, alioli y aceitunas 1,50€
Bread, alioli and olives 1,50€ / Brot, Alioli und Oliven 1,50€
Pain alioli et olives 1,50€ / Pane alioli e olive 1,50€

7% IVA no incluido / 7% VAT not included / MwSt nicht inberiffen
La TVA n'est pas comprise dans les prix / 7 % IVA no inclusa

PARA COMPARTIR

To be shared · Zum Teilen
Être partagé · Per dividiere

- 1 Mixto de Santoña (Min. 2 Pers.)** 22,00
(Bonito, anchoas y queso)
Mixed dish from Santoña
(Young tuna, anchovies and cheese)
Gemischtes aus Santoña
(Junger Thunfisch, Anchovis und Käse)
Mixte de Santoña
(Thon jeune, anchois et fromage)
Misto di Santoña
("Bonito"(Tonno), acciughe e formaggio)
- 2 Ruleta de Ibéricos (Min.2 Pers.)** 22,00
Iberian roulette / Iberische Roulette
Roulette ibérique / Roulette ibérica
- 3 Espárragos Cojonudos 1 Kg.** 16,00
Cojonudos"Asparagos" / "Cojonudos" Spargel
Asperges "Cojonudos" / Asparagi "Cojonudos"
- 4 Surtido de Productos Ibéricos pan tumaca.** 18,00
Assortment of iberian charcuterie
Iberischer Aufschnitt
Assortiment de charcuteries ibériques
Assortimento di salumi iberiche

DE LA TABERNA

From the bar · Aus der Bar
De notre Taverne · Della zona Taverna

- 6 Habitas salteadas con jamón ibérico** 11,00
Sautéed baby beans with iberian ham
Sautiérée Feldbohnen mit iberischem Schinken
Petits haricots sautées avec jambon ibérique
Fagioli piccoli rosolati con prosciutto ibericho
 - 7 Boquerones a la Vinagreta** 9,00
Anchovies with vinaigrette
Eingelegte Vinagrette Sardellen
Anchois à la Vinaigrette / Acciughe alla vinaigrette
 - 8 Queso curado en aceite.** 9,00
Cured cheese in oil
In Olivenöl eingelegter gereifter Käse
Fromage séché à l'huile / Formaggio secco in olio
 - 9 Anchoas de Santoña con tomate fresco.** 12,00
Anchovies from Santoña with fresh tomato
Anchovies aus Santoña mit frischen Tomaten
Anchois de Santoña avec tomate fraîche
Acciughe di Santoña con pomodoro fresco
 - 10 Pulpo a la gallega** 16,00
Octopus Galician style
Tintenfisch auf galizische Art
Poulpe à la galicienne / Polpo alla gallega
 - 11 Jamón Ibérico de Bellota.** 18,00
Iberian acorn ham / Iberischer Eichelschinken
Jambon ibérique de glands / Prosciutto iberiche
 - 12 Jamón ibérico 5 Jotas** 22,00
Iberian ham "5 Jotas"
Iberischer Schinken "5 Jotas"
Jambon ibérique "5 J"
Prosciutto iberiche "5 Jotas"
- Suplemento Ración Pan con tomate** . 1,50
Supplement portion bread with tomato
Aufschlag Portion Brot mit Tomaten
Supplément de portion de pain à la tomate
Supplemento porzione di pane con pomodoro

PESCADOS

Fish · Fisch und Meerresfrüchte · Poissons · Pesce

- 1 Cazuela de gambas al ajillo** 16,00
Garlic prawn casserole
Krabbenpfännchen mit Knoblauchöl
Casserole de crevettes à l'ail
Casseruola di gamberi all'aglio
- 2 Gambas rojas de la costa** 30,00
Red Prawns from our coast
Rote Krabben von der Küste
Crevettes rouges de la Côte
Gamberi rossi della costa
- 3 Lubina o dorada a la espalda** 18,00
Bass or gillthead "a la espalda" *(garlic and vinegar sauce)*
Seebarsch oder Goldbrasse "a la espalda"
(Knoblauch und Essigsosse)
Loup de mer ou daurade "a la espalda"
(sauce ail, vinaigre)
Branzino oppure orata alla schiena
(salsa d'aglio e aceto)
- 4 Brocheta de pescado** 20,00
Fish Kebab / Fischspieß
Brochette de poisson / Spiedo di pesce
- 5 Merluza, Bacalao o Rape con salsa verde o marinera.** 21,00
Hake, cod or monkfish with green or fisherman's sauce
Seehoch, Kabeljau oder Seeteufel mit grüner oder Seemannsart Sosse
Colin, cabillaud ou lotte de mer avec sauce vert ou à la marinier
Merluzzo, baccalà o coda di rospo con salsa verde o alla marinara
- 6 Mejillones al vapor o la marinera** 10,00
Fisherman's style or steamed mussels
Seemannsart oder gedünstete Miesmuscheln
Moules vapeur ou à la marinier
Vongole alla marinara o al vapore
- 7 Almejas con virutas de jamón y albariño** . 18,00
Clams with Jabugo cured ham and albariño
Venusmuscheln mit Schinken und Albariño
Clovisses avec jambon de jabugo et albariño
Vongole con prosciutto crudo di jabugo e albariño
- 8 Pescado del día** Precio según mercado
Fish of the day (Market price)
Fisch des Tages (Preis nach Marktlage)
Poisson du jour (Prix selon le marché)
Pesce del giorno (Prezzo secondo il mercato)
- 9 Parrillada de pescado y marisco** 24,00
(Min.2 pers. / Precio por pers.)
Mixed grill of fish and seafood
(Min.2 people / price per person)
Gemischte Fisch-Grillplatte mit Meeresfrüchten
(Min.2 Pers. / Preis pro Person)
Grillade de poissons et de fruits de mer
(Min.2 pers. / Prix par pers.)
Grigliata di pesce e frutti di mare
(Min.2 pers. / prezzo per pers.)

ESPECIALIDADES

Specialities · Spezialitäten · Spécialités · Specialità

- 1 Caldereta de Pescado y marisco** 18,00
(Min. 2 pers. / Precio por pers.)
Fish and seafood casserole
(Min.2 people / price per person)
Fisch und Meeresfrüchte Eintopf
(Min.2 Pers. / Preis pro Person)
Cassolette de poisson et fruits de mer
(Min.2 pers. / prix par pers.)
Casseruola di pesce e frutti di mare
(Min.2 pers. / prezzo per pers.)
- 2 Caldereta de bogavante** 28,00
Lobster Casserole *(Min.2 people / price per person)*
Hummertopf *(Min.2 Pers. / Preis pro Person)*
Cassolette de homard *(Min.2 pers. / prix par pers.)*
Casseruola di astice *(Min.2 pers. / prezzo per pers.)*
- 3 Caldereta de Cordero** 18,00
Lamb casserole / Lamm Eintopf
Cassolette de Agneau / Casseruola di Agnello
- 4 Caldereta de Sepia y Pollo** 22,00
Cuttlefish and chicken casserole
Tintenfisch und Hähnchen Eintopf
Cassolette de seiche et poulet
Casseruola di seppia e pollo

CARNES

Meat · Fleischgerichte · Viandes · Carni

- 1 Solomillo de Buey** 22,00
Ox Fillet / Ochsenfilet
Filet de boeuf / Filetto di bue
- 2 Chuletón** 22,00
T-Bone steak / T-Bone Steak
Côte de boeuf / Costata di vitello
- 3 Entrecot** 19,00
Sirloin steak / Entrecôte / Entrecôte / Entrecôte
- 4 Confit de pato.** 18,00
Duck confit / Entenbrust
Confit de canard / Confettura d'anatra
- 5 Châteaubriand (Min.2 pers. / Precio por pers.)** . 23,00
(Min.2 people / Price per person)
(Min.2 Pers. / Preis pro Person)
(Min.2 pers. / prix par person)
(Min.2 pers. / prezzo per person)
- 6 Mar y Tierra** 24,00
(Medallions de solomillo de novillo acompañado de guis, gambas, setas, trigueros y champiñones)
Sea and land *(Filet steak medallions accompanied by elvers prawns, wild mushrooms, wild asparagus and champignons)*
Meer und Gebirge *(Rinderfiletmedallions serviert mit Seealchen, Krabben, Pilzen, wilder Spargel und Champignons)*
Mer et montagne *(Médallions de filet de boeuf accompagnés de "guis" (petites anguilles), crevettes, champignons sauvages et champignons de Paris)*
Mare i monte *(Medaglione di filetto di vitello accompagnato da "guis" (ceche), gamberi, funghi selvaggi, asparagi verdi e funghi)*
- 7 Pollo a la plancha con setas o pimentita rosa** 14,00
Grilled chicken with wild mushrooms or in rose pepper sauce
Hähnchen vom Grill mit Pilzen oder in rosa Pfeffersosse
Poulet au grill aux champignons ou au poivre rose
Pollo ai ferri con funghi selvaggi o al pepe rosa
- 8 Chuletillas de cordero lechal al ajillo o la plancha** 19,00
Baby lamb chops, grilled or with garlic
Milchlamm Kotelettschen mit Knoblauchöl oder vom Grill
Côtelettes d'agneau de lait à l'ail ou au grill
Costolettini d'agnello da latte all'aggio o ai ferri

PASTAS Y ARROCES

Pasta and rice dishes · Reis und Nudelgerichte · Pâtes et riz · Paste e risotto

- 1 Espaguetis con almejas** 16,00
Spaghetti with clams
Spaghetti mit Venusmuschel
Spaghettis aux clovisses
Spaghetti alle vongole
- 2 Linguini con frutos de mar** 15,00
Linguini with seafood / Linguini mit Meeresfrüchten
Linguini aux fruits de mer / Linguini ai frutti de mare
- 3 Espaguetis Genovesa al Pesto** 12,00
Spaghetti genovese with pesto
Spaghetti Genovese al Pesto
Spaghettis genovese au pesto
Spaghetti genovese al pesto
- 4 Raviolis vegetarianos** 12,00
Vegetarian ravioli / Vegetarische Ravioli
Raviolis végétariennes / Ravioli vegetariani
- 5 Paella de pescado y marisco** 17,00
(Min. 2 pers. / Precio por pers.)
Paella with fish and seafood
(Min.2 people / Price per person)
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten
(Min.2 Pers. / Preis pro Person)
Paella de poissons et fruits
(Min.2 pers. / Prix par pers.)
Paella di pesce e frutti di mare
(Min.2 pers. / Prezzo per pers.)
- 6 Paella Mixta (Min. 2 pers. / Precio por pers.)** ... 14,00
Mixed paella *(Min.2 people / Price per person)*
Gemischte Paella *(Min.2 Pers. / Preis pro Person)*
Paella mixte *(Min.2 pers. / Prix par pers.)*
Paella mista *(Min.2 pers. / Prezzo per pers.)*