

Speisekarte

La Fragua
— Restaurant —

Tapas Frias – Kalte Tapas

20.	Pan con aioli Knoblauch Creme mit Brotkorb	3.90
21.	Queso salsa de Albahaca Schafskäsecreme mit Knoblauch, Basilikum und Petersilie	3.70
22.	Queso salsa de Tomate Weichkäse Creme mit Tomate und Knoblauch	3.70
23.	Aceitunas Condimentados Marinierte Oliven	4.90
24.	Jamón Iberico / Pata negra Schinken vom iberischen Schwein	13.50
25.	Jamón Serrano Luftgetrockneter Bergschinken	8.20
26.	Pan con tomate Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	5.30
27.	Pan Catalan Geröstete Brotscheiben mit Tomaten und Serrano Schinken	6.70
28.	Pan con Gambas Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Garnelen und Käse überbacken	7.40
29.	Boquerones en vinagre Sardellen in Kräuteres sig und Knoblauchmarinade	5.50
30.	Pimientos y Calabacin Frische Paprika und Zucchini gegrillt und mariniert	6.90
31.	Queso Manchego Würziger Käse aus der Milch des Manchegoschafes	7.50
32.	Rindercarpaccio Frische Rinderscheiben mit Parmesan und Rucola (10.50€)	10.50

Sopas – Suppen

33.	Crema de Tomate Tomatencremesuppe	6.90
34.	Sopa de Pescado Fischsuppe	9.60
35.	Sopa de Boletus Steinpilzcremesuppe	8.70

Tapas Calientes – Warme Tapas

39	Dátiles con Bacon Datteln in Speckmantel	5.90
40	Patatas Aioli Kartoffelwürfel mit Aioli	4.50
41	Patatas Bravas Kartoffelwürfel mit pikanter Tomatensoße	4.50
42	Verduras a la parilla Pfannengemüse	5.40
43	Champiñones al ajillo Champignons in Knoblauchöl	5.90
44	Chorizo a la plancha Gegrillte spanische Paprikawurst	6.40
45	Alitas de pollo Würzige Hähnchenflügel	6.60
46	Pollo frito Knusprig frittierte Hähnchenkeule	6.60
47	Brocheta de Pollo Kleiner Hähnchenspieß mit Bravas Sauce	7.80
48	Brocheta de cerdo Kleines Schweinefilet am Spieß mit Bravassauce	8.20

49	Brocheta de Salmon Lachsspieß im Sesammantel mit Senfmarinade	9.40
50	Albóndigas Rodena Fleischklößchen in pikanter Tomatensauce	6.80
51	Gambas a la Plancha Gegrillte Garnelen	7.70
52	Gambas empanadas Panierte und frittierte Garnelen	7.50
53	Calamares fritos Frittierte Tintenfischringe	6.80
54.	Gambas al ajillo Garnelen in würziger Knoblauchsauce	7.60
55.	Sepia a la Plancha Sepia vom Grill	9.20
56.	Boquerones fritos Panierte und frittierte Sardellen	6.20
57.	Muslitos de mar Frittierte Krebsscheren	5.50
58.	Mejillones en tomaten Greenshell Muscheln in Tomatensauce	8.50
59.	Pimientos de Padrón Spanische kleine grüne Paprikaschoten, gebraten	5.80
60	Tapa de Espinacas Blattspinat in Rahmsauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat	5.80
61	Brocheta de Carne Kleiner Spieß vom Hüftsteak mit Bravas Soße	9.20
62	Cabra con bacon Ziegenkäse im Speckmantel mit Obst und Honig glasiert	8.70

63.	Pulpo a la Plancha Gegrillter Oktopus	8.90
64.	Espárragos empanadas Paniertes grüner Spargel	6.60
65.	Cabra con nuez y castaña Ziegenkäse mit Walnuss und Kastanie	8.90

Plato de Tapas – Tapasplatten

70.	Tapas diversas Mixta Tapasplatte mit Fleisch und Fisch	20.90
71.	Tapas diversas vegetales Tapasplatte vegetarisch	18.90
72.	Plato de quesos Gemischte Käseplatte	13.90
73.	Plato de Manchego y Jamón Serrano Gemischte Platte mit Serrano Schinken und Manchegokäse	14.60

Tortillas – Eieromeletts

75.	Tortilla española Eieromelette mit Kartoffeln und Zwiebeln	6.90
76.	Tortilla de setas Eieromelette mit Champignons	7.30
77.	Tortilla de gambas Eieromelette mit Garnelen	8.60
78.	Tortilla de Chorizo Eieromelette mit Paprikawurst	8.20
79.	Tortilla de verdura Eieromelette mit Gemüse	7.30
80.	Tortilla de espinacas Eieromelette mit Spinat	7.30

Comidas Para Niños – Kindergerichte

85.	Pescado empanado con papas fritas Seelachsfilet paniert mit Pommes Frites	8.90
86.	Pechuga de pollo con papas fritas Kleines Hähnchenfilet mit Pommes frites	8.90
87.	Tiras de pollo empanadas con papas fritas Panierte Hähnchenfiletstreifen mit Pommes frites	7.90
88.	Calamares con papas fritas Frittierte Calamares mit Pommes frites	8.90
89.	Fideos con tomate Penne Nudeln in Tomatensauce	6.90

Paella – Spanisches Nationalgericht

95.	Paella de pescado Paella-Pfannengericht mit Fisch	19.90
96.	Paella de carne Paella-Pfannengericht mit Fleisch	19.90
97.	Paella Mixta Paella-Pfannengericht mit Fleisch und Fisch	22.90

Carnes – Grillgerichte

100.	Pollo a la plancha con papas fritas Saftiges Hähnchenfilet vom Lavasteingrill mit Pommes Frites und Salat	21.70
101.	Filete de cadera con patatas y mazorca de maíz Argentinisches Steak aus der Hüfte vom Black Angus 250g, vom Lavagrill mit Pommes und Maiskolben	23.90
102.	Entrecôte con patatas a la parrilla y pimientos Entrecôte vom Black Angus 300g mit Grillkartoffeln, Schmorzwiebeln und Bratpaprika, dazu Beilagensalat	31.90

- | | | |
|------|--|-------|
| 103. | Filete de cerdo a la pimienta con patatas
Frisches Schweinefilet vom Lavastein mit würziger Pfefferrahmsoße,
dazu Kartoffelecken und Salat | 22.70 |
| 104. | Filete de vaca en salsa de rioja con papas fritas y ensalada
Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus ca. 250g
vom Lavasteingrill mit Rioja-Jus, Pommes Frites und Salat | 27.90 |
| 105. | Lomo de cordero con gratinado de papa y espinacas
Frischer Lammrücken vom Lavasteingrill mit Kartoffelgratin und Babyspinat | 25.90 |
| 106. | Pincho de ternera con boniato, papas fritas y ensalada
Roastbeef am Spieß vom Lavagrill mit Süßkartoffelpommes und Salat | 22.50 |
| 107. | Pincho de cerdo con papas fritas y ensalada
Schweinefilet am Spieß vom Lavagrill mit Pommes Frites und Salat | 21.50 |
| 108. | Pincho de pollo con patatas y ensalada
Hähnchenfilet am Spieß vom Lavagrill mit Kartoffelecken und Salat | 21.50 |
| 109. | Parrillada de Carne
Gemischter Grillteller mit Rumpsteak, Lammfilet, Schweinefilet
und Hähnchenfilet, serviert mit Kartoffelgratin und Salat | 29.90 |

Salsas – Saucen

- | | | |
|------|---------------------|------|
| 137. | Bravassauce | 2.50 |
| 138. | Pfefferrahmsauce | 3.50 |
| 139. | Champignonrahmsauce | 3.50 |
| 140. | Riojasauce | 3.50 |
| 141. | Kräuterbutter | 2.20 |

Ensaladas – Salate

145.	Ensalada mixta Gemischter Salat	5.50
146.	Ensalada de tomate y queso fresca Kleiner Tomatensalat mit Mozzarella	7.10
147.	Ensalada de tomate y cebolla Kleiner Tomatensalat mit Zwiebeln und Rucola	5.20
148.	Ensalada fresca con tiras de Salmón Salat mit gegrillten Lachsfiletstreifen	16.90
149.	Ensalada fresca con carne de ternera Salatvariation mit Roastbeefstreifen	16.90
150.	Ensalada fresca con gambas Salatvariation mit Garnelen	18.20
151.	Ensalada fresca con tiras de pollo Salatvariation mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen	15.90
152.	Ensalada de Cabra con Bacon Salat mit Ziegenkäse im Speckmantel	16.20
153.	Ensalada de Cabra con nuez y castaña Salat mit gebackenem Ziegenkäse, dazu karamellisierte Maronen und Walnüsse	16.20

Dressing

155.	Joghurt	6.10
156.	Balsamico – Vinaigrette	6.10
157.	Essig – Olivenöl	6.10

Postres – Desserts

160.	Crema Catalana Katalanische Crema mit flambierter Zuckerkruste	5,50
161.	Flan de la casa Hausgemachter Pudding mit Caramelsoße	8.20
162.	Pastel de chocolate Heißer Schoko-Soufflé mit Walnusseis und Sahnehaube	7.50
163.	Leche frita Gebackene Milch mit Vanilleeis und Sahnehaube	6.10
164.	Helado de crema Catalana Crema Catalana Eisbecher	6.80
165.	Churros Spanisches Gebäck mit Schokosoße	6.10
166.	Helado con miel y nuez Quarkeis mit Walnuss und Honig	6.10
167.	Helado de naranja Orangeneis	6.10
168.	Helado de limón Zitroneneis	6.10

